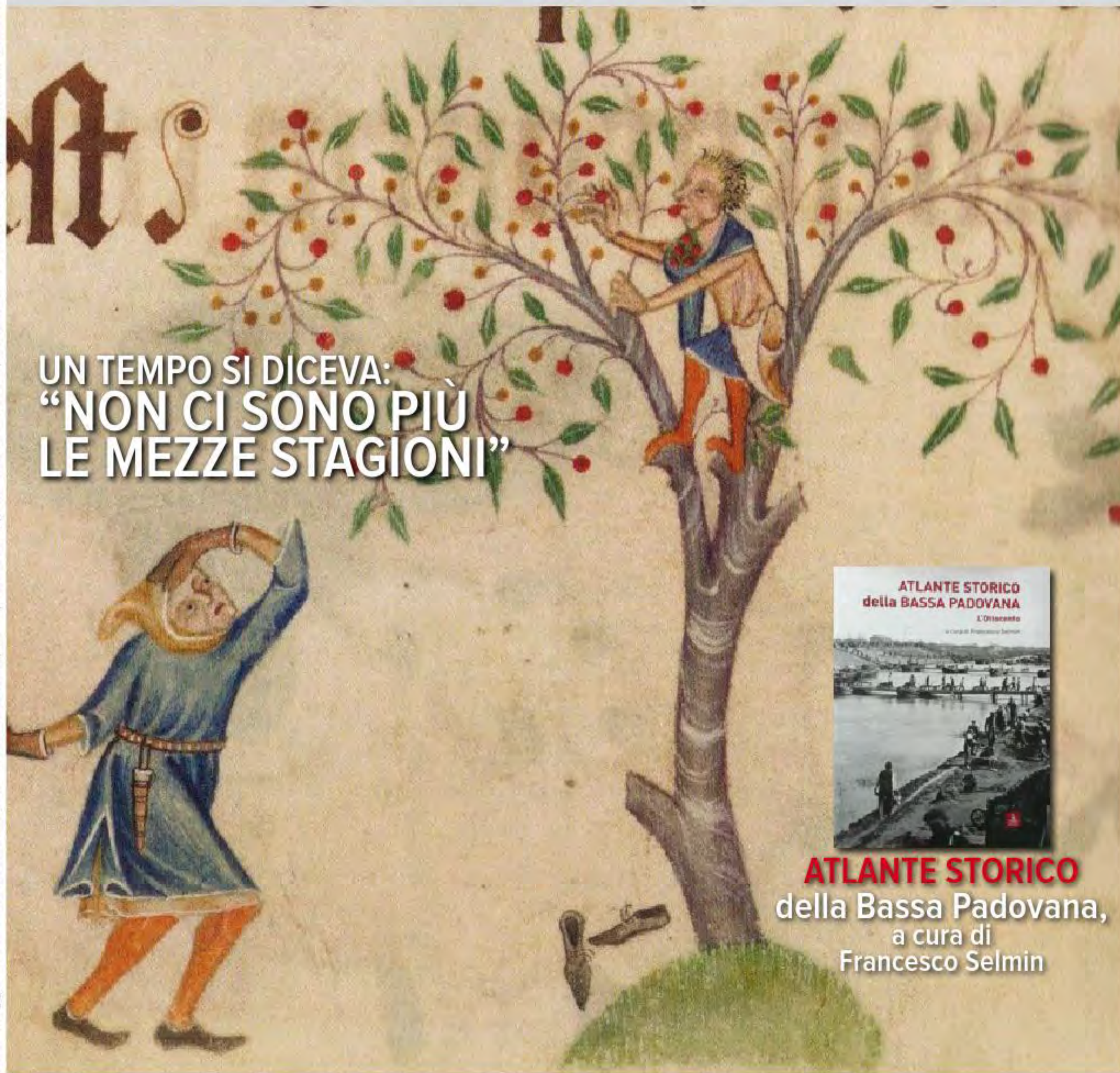




arte
storia e natura
prodotti tipici

Con i piedi per terra

Una guida alla conoscenza del territorio



UN TEMPO SI DICEVA:
“NON CI SONO PIÙ
LE MEZZE STAGIONI”



ATLANTE STORICO
della Bassa Padovana,
a cura di
Francesco Selmin

La Festa dei BISI

di BAONE

FESTA PER UN'ECCELLENZA

Dal 30 maggio al 3 giugno la festa dei sapori primaverili con assaggi, approfondimenti culturali, serate a tema di degustazione nei ristoranti e nei locali del territorio, concorsi di piselli, che sono già stati seminati e che stanno crescendo sotto lo sguardo attento dei coltivatori

I piselli di Baone sono un'eccellenza del territorio euganeo, coltivati da tempi antichissimi e apprezzati dalla Serenissima Repubblica, come ingrediente fondamentale per la ricetta veneziana per antonomasia "Risi e bisi", venivano scelti, oltre che per le loro qualità, per fatto che per la data del 25 aprile, giorno di San Marco patrono della città lagunare, erano già pronti per essere serviti insieme alla celebre minestra, in virtù della particolare esposizione a sud dei colli che ne permetteva la raccolta anticipata. La tanto pregiata cultura è stata riscoperta di recente, proprio grazie alla festa. Era il 1999, infatti, quando Stefano Zambon, propose la prima edizione: un convegno sui piselli, un concorso per gli agricoltori e una degustazione di lasagne furono le premesse per il successo di un evento del territorio che da allora non ha mai smesso di crescere



e di attirare visitatori, accreditandosi come principale festa enogastronomica in territorio Euganeo. La festa infatti ha il suo indotto e oggi sono diversi i coltivatori o i semplici hobbisti che si dedicano alla coltivazione dei piselli. Oltre all'indotto ci sono poi le ricadute positive per il territorio, in quanto le coltivazioni si prestano per il recupero dei terreni marginali, non destinati alle viti, e quindi impediscono l'inselvaticamento dei colli. Da qualche anno, inoltre, è partita una sperimentazione per individuarne le migliori qualità e una progressiva ricerca per perfezionare l'impiego in cucina con nuove ricette messe a punto da esperti chef dei ristoranti locali. Insomma se il nome di Baone è sempre più conosciuto nella gastronomia nazionale è perché in cucina viene preceduto da "Bisi".

L'ASSOCIAZIONE Bisi&Bisi

L'associazione Bisi&Bisi è parte integrante del progetto che ha come obiettivo il rilancio della produzione dei piselli a Baone. Con questo scopo, infatti, nel 2009 è nato un primo sodalizio di 16 persone che nel corso degli anni è salito a 26, comprendendo volontari, appassionati e 15 aziende produttrici. Negli anni l'associazione ha lavorato duramente per la valorizzazione delle produzioni di piselli, indicando come via maestra da seguire la qualità. La superficie coltivata, infatti, non è estesissima: poco più di sei ettari che in questi anni sono stati condotti nella pro-

duzione delle migliori varietà, insomma "bisi" di eccellenza rivolti soprattutto al mondo della ristorazione e a quel settore della gastronomia che in cucina sa coniugare ai valori delle materie prime la cultura del territorio. Proprio per preservare questa esclusiva preminenza, negli ultimi anni è nato un marchio, collegato al Parco dei Colli Euganei, e recentemente un disciplinare di produzione. I Bisi di Baone sono solo quelli che esibiscono il marchio, essendo prodotti a Baone o Acquà Petrarca con metodi tradizionali ossia prossimi all'agricoltura biologica.



TUTTI I GIORNI

- ▶ **ESPOSIZIONE E VENDITA DI PISELLI FRESCHI E PRODOTTI LOCALI**
- ▶ **STAND GASTRONOMICO TUTTE LE SERE ORE 19.30 - domenica e lunedì anche a mezzogiorno**

Venerdì 30 Maggio 2014

- 19.30** Apertura della festa e dello stand gastronomico
- 20.00** In piazza: apertura dell'enoteca con degustazione dei vini locali e dell'Isola del gusto con i piatti dei ristoratori a base di Bisi
- 21.30** Serata danzante con l'orchestra "ILARIA VERONESE"

Sabato 31 Maggio 2014

- 16.30 MERCATO DEI PISELLI E DELLE PRODUZIONI LOCALI**
- 21.30** Musica dal vivo con **JOE DIBRUTTO**
Musica anni '70

Domenica 1 Giugno 2014

- 9.00** Mostra-mercato di prodotti tipici e hobbysti (per tutto il giorno)
 - 10.00 RIEVOCAZIONE ANTICHI MESTIERI**
a cura dall'Ass.ne Culturale "La Corte Medioevale" di Valle San Giorgio (per tutto il giorno)
 - 10.00 ESPOSIZIONE dei "BISI" IN CONCORSO**
 - 10.00 LABORATORI PER RAGAZZI**
a cura del Bacino PadovaTre
 - 10.00 BUONGIORNO BAONE!**
Presentano **Laura Ferrari** e **Fred**
Ospite d'eccezione: **BRUNO PIZZUL**
Saluto delle Autorità
- PREMIAZIONI DEI CONCORSI**
- **LE MIGLIORI QUALITÀ DI PISELLI** 16ª edizione
 - **SPAVENTAPASSERI, L'AMICO DEI CAMPI** 12ª ed.
 - **CAMPIONATO DI SGRANATURA DEI BISI**
con la telecronaca in diretta di **BRUNO PIZZUL**
- 12.30** Stand gastronomico e degustazioni in piazza
 - 16.30** Animazione musicale con **WONDERBRASS STREET BAND**
 - 21.00** Grande serata di cabaret con **TANTO PAR RIDARE SHOW**

Lunedì 2 Giugno 2014

- 9.00** Mostra-mercato di prodotti tipici e hobbysti (per tutto il giorno)
- 10.30** Animazione musicale in piazza
- 16.00** Musica dal vivo con **DUO DAVIDE E LAURA**
- 18.00** Cabaret con il ritorno di **Paolo Franceschini**
- 21.00** Esibizione spettacolo con la scuola di ballo **A PASSO DI DANZA**

Martedì 3 Giugno 2014

- 21.30** Orchestra spettacolo **PAPAYA SHOW**
con ballo in piazza

Mostre & esposizioni permanenti

- Esposizione velocipedi d'epoca
LA BICI NEL TEMPO... CON NOI!
- **SPAVENTAPASSERI**
- **ARTIGIANATO E HOBBISTICA**
- **RICAMO E CUCITO**



GIROGUSTANDO

Collaterale alla Festa dei Bisi è l'iniziativa di Confesercenti Padova, Girogustando, ossia una rassegna di serate in ristorante con menù, ovviamente, a base di piselli. Alla proposta hanno aderito 10 chef che nei propri locali presenteranno, attraverso la voce del noto giornalista eno-gastronomo Mario Stramazzone, e i propri piatti nuove soluzioni per l'impiego dei "bisi" in cucina.



RISI, BISI E DOGI

Il 25 aprile, giorno di San Marco, patrono di Venezia e della Serenissima Repubblica, il Doge, rappresentante la maestà della antichissima Repubblica, raccoglieva intorno a sé i procuratori di San Marco, i patrizi del maggior Consiglio, gli uomini d'arme amministratori dello Stato, le personalità delle ambasciate straniere, in un convito in palazzo Ducale, nella fastosa sala dei Banchetti addobbata per la circostanza. Un rito solenne, un pranzo onorato da cibi ricercati, da vini sopraffini, ma anche da una certa semplicità in quanto il banchetto si imperniava sulla tradizionale minestra veneziana dei "risi e bisi", il riso con i primi piselli della primavera. Questo piatto aveva anche una valenza emblematica: festa della rinascita della natura dopo il lungo e grigio periodo dell'inverno. "Risi e bisi" erano celebri in tutti i territori della Serenissima, talché risi e bisi o rizi e bizi sono proposti ancora nei menù di tutte le città dell'Adriatico orientale, della Grecia e persino della Turchia, così come risi-bisi è il piatto che gli Austriaci, nel 1866, si portarono in patria, dopo l'abbandono di Venezia, come bottino gastronomico!

