



PRO LOCO DI BAONE



COMUNE DI BAONE



PARCO
REGIONALE
dei COLLI
EUGANEI



Camera di Commercio
Padova



associazione
provinciale
pubbliche
esercizi

BISI A TAVOLA

anteprima XIV Festa dei Bisi di Baone (Pd)

maggio 2012



Proposte di degustazione
in ristoranti, trattorie
e agriturismi
dei Colli Euganei

organizzazione:
Associazione Bisi & Bisi
tel. 0429 57182

progetto grafico:
Promo Studio Rovigo
tel. 0425 28282

Menù-degustazione
con i bisi di Baone
su prenotazione



BISI A TAVOLA 2012

Famosi per dolcezza e tenerezza i piselli dei Colli Euganei e in particolare di Baone vantano una lunga tradizione culturale e gastronomica.

Una tradizione che si rinnova ogni anno grazie alla **"Festa dei Bisi"** organizzata dalla Pro Loco di Baone con l'obiettivo non solo di esaltare la tipicità e la qualità di queste primizie dei Colli Euganei, ma anche di rilanciarne la produzione e la commercializzazione.

In collaborazione con il Parco Regionale dei Colli Euganei, Istituzioni del territorio e Aziende Agricole, sono stati avviati progetti di ricerca delle migliori cultivar, nonché di tutela e valorizzazione del prodotto in particolare con l'istituzione dell'**Associazione Produttori Piselli dei Colli Euganei "Bisi&Bisi"**

Sul fronte gastronomico **Bisi a Tavola**, anteprima della XIV^a Festa dei Bisi, si presenta con un ricco carnet di proposte di degustazione in agriturismi, ristoranti e trattorie dei Colli Euganei. La qualità e la versatilità dei piselli in cucina saranno una piacevole scoperta.

BISIA TAVOLA



Ristorante Pizzeria **CA' DI VALLE**

VALLE SAN GIORGIO

Vellutata di piselli
con burrata e mazzancolle
e fragole

Risotto di scampi e piselli

Sorbetto al limone

Involentino di orata
ripiena di piselli

Piselli

Dolce tricolore della casa con
Fior d'Arancio dei Colli Euganei

Prosecco dei colli
acqua, caffè, liquore

€ 28,00

lunedì 7 e giov.17 maggio

Ristorante Pizzeria Cà di Valle
Via Tormene 12
Valle S.Giorgio di Baone (PD)
tel. 0429 4247 - 366 1305700
www.osteriacadivalle.it



Ristorante **LE STRIE**

ESTE

Cupola di ricotta sarda
di pecora su passatina di piselli
con ovetto e sopressa su tegola
di pane guttiau.

Tagliolini alla menta
e peperoncino con piselli
e chips di guanciale croccante
Paccheri freschi ripieni
di asparagi e piselli su fonduta
di formaggio berico e pecorino
romano

Filetto di ombrina bardato
al guanciale su soffice di piselli

Panna cotta alle pesche
e Moscato Fior d'Arancio

Vino bianco, rosso e bollicine Doc
delle Cantine dei Colli Euganei

€ 28,00

mercoledì 9 maggio

Ristorante Le Strie
Via Pescheria Vecchia, 1
Este (PD) tel. 0429 94967
www.ristorantelestriestrie.it





Ristorantino Bar VENIER

BAONE

Antipasto della casa
Fettuccine
con anitra e piselli
Risi e bisi
Anitra al forno con piselli
Tagliata di tacchino ai ferri
con aceto balsamico
e patate novelle
Dolce della casa:
salame di cioccolato
Vino, acqua, caffè
€ 25,00

mercoledì 9 e 16 maggio

Ristorantino Bar Venier
Piazza XXV Aprile, 26
Baone (PD)
tel. 0429 4766 - 335 8097508



Trattoria ALLA NAVE

MASI

Vellutata di Piselli
con Gamberone e Chenelle
di Panna acida
Crocante di Piselli e Crudo
di Montagnana su fonduta
di Asiago
Tagliatelle con Faraona e Piselli
Oca Lombardella
in "confit coi bisi"
Gelato alla Crema con Piselli
sciropati e briciole di "Zaleti"
Vini dei Colli Euganei
€ 28,00

giovedì 10 maggio

Trattoria Alla Nave
via Mazzini, 51 - Masi (PD)
tel. 0425 51764
www.hotellanave.com



Ristorante OSTE SCURO

ESTE

Frittatina bianca con bisi
e crudo dolce d'Este
Tagliatelle con bisi ementa
Risi e Bisi
Oca in onto (Presidio Slowfood)
con bisi e purè di patate
Crostatina con bisi e meringa
Selezione di vini
in abbinamento
Acqua e caffè compresi
€ 33,00

giovedì 10 e 17 maggio

Ristorante Oste Scuro
Piazza Beata Beatrice, 9
Este (PD) tel. 392.9945104
ristoranteostescuro@libero.it



Agriturismo
VILLA ALESSI

CINTO EUGANEO

Culatello Euganeo
con frittatina di piselli e bruschii

Risi e bisì "maridà"

Bisi e Oca Selvatica

"Tagliatine" di petto d'Oca
Selvatica con misto di piselli
e verdure crude.

Selezione di dolci Villa Alessi

Bevande escluse

€ 26,00

venerdì 11 maggio

Agriturismo Podere Villa Alessi
Via San Pietro, 6 Cinto Euganeo
tel. 0429 634101
www.villalessi.it



Trattoria
LA FAMIGLIA

CORREZZOLA

Cocktail di Gamberi
Patate e Piselli

Paccheri con Canestrelli
Pomodorini al Basilico
e Piselli

Seppie alla Veneta
con Piselli e Polenta

€ 28,00 (bevande escluse)

venerdì 11 maggio

Trattoria La Famiglia
Viale Melzi, 7 - Correzzola (Pd)
tel.0499760059 - 329 2735922
www.lafamigliacorrezzola.eu



Ristorante
CONVIVIAM

GALZIGNANO TERME

Insalatina di Finocchio selvatico
con piselli crudi e scaglie
di grana

Tagliatelle ai piselli e pancetta
arrotondata abbrustolita

Tasca di vitello ripiena
di vitello e erbe spontanee
su letto di patate al timo

Crostatina alla crema
pasticcera e ciliegie

Caffè

€ 25,00

venerdì 11 e mercoledì 16 solo a cena
domenica 13 solo a pranzo

ven.11 - dom. 13 - mercoledì 16

Ristorante Convivium
Belvedere Resort
via Siesa 5 Galzignano T. (PD)
tel. 049 9130005
www.resortbelvedere.it

Il Vecchio Veliero



Ristorante

IL VECCHIO VELIERO

BAONE

Pescatrice lardellata
su crema di piselli

Penette padellate con sugo di
crostacei, seppie e piselli

Trancio di branzino al forno
con contorno di piselli

Sorbetto

Ea torta de Baon
(torta dolce con i piselli)

Vino, acqua, caffè e digestivo

€ 25,00

venerdì 11 e 18 maggio

Ristorante Il Vecchio Veliero
P.za XXV Aprile, 36 - Baone (PD)
tel. 0429 4356 cell.348 4099010
www.ilvecchioveliero.it



la Gemma dei Sapori

Ristorante

LA GEMMA dei SAPORI

CALAONE DI BAONE

Antipasto della casa

Risi e Bisi (e oca in canae)
Pappardelle al ragù di anatra
e piselli

Musso con piselli
e polentina al cucchiaino
Arista di maiale al forno
su vellutata di piselli

Selezione di dolci della casa

Acqua vino e caffè compresi:
€ 28,00

ven.11 e 18 - dom.20 ore 12

Ristorante La Gemma dei Sapori
Via Capitello 71
Calaone di Baone (PD)
tel. 0429 51202/348 9662311



Ristorante

LA MANDRIA

OSPEDALETTO EUGANEO

Sformatini alla Ricotta
con Piselli e Prosciutto crudo
Sopressa veneta

Risi & Bisi

Tagliolini della casa con piselli
e code di Mazzancolla

Filetino di gallinella
con fonduta di piselli

Medaglione di filetto di maiale
con pancetta croccante e piselli
Patate al forno

Dessert

Caffè

Vini della nostra cantina, acqua
€ 30,00

sabato 12 e 19 maggio

Ristorante La Mandria
via Maggiore 39
Ospedaletto E. (PD)
tel. 049 670502
www.ristorantelamandria.it



Agriturismo
DE GUSTO alla Roccola
CINTO EUGANEO

Gemme di Primavera dorate
e fritte con affettati della casa
Tortino di piselli con crema al
Montasio - Cannoli di Monta-
gnana ripieni di piselli

Zuppetta di piselli con crudo
croccante - Fettucine al Farro
con piselli e salame

Rotolo d'anatra
Cotechino con lingua e Bisi

Patate al forno, Insalatina dell'orto

Torta de bisi
con crema alla vaniglia

Vini: Colli Euganei Serprino Frizzante,
Colli Euganei Chardonnay, Colli Euga-
nei Merlot, Colli Euganei Moscato
Spumante

acqua, vino, caffè e digestivo
€ 30,00

sab.12 h.20.30 - dom.20 h.12.30

Azienda Agricola La Roccola
Via Dietromonte, 10
Cinto Euganeo (Pd) tel.0429 94298
www.laroccola.it



Trattoria
TRE CAMINI
CALAONE DI BAONE

Frolla con piselli

Tortelli ripieni d'anitra
con crema di piselli e risotto
con piselli, fiori di zucca
e guanciale

"Pastisada"di cavallo con piselli

Torta di mele con crema
di piselli

Vino della casa

€ 30,00

venerdi 18 maggio

Trattoria Tre Camini
via Capitello, 33
Calaone di Baone (PD)
tel. 0429 3274



Enoteca
SAN DANIELE
TORREGLIA

Polenta mais bianco perla
con oca in onto e piselli

Frittata con piselli e prosciutto

Fettucine fatte a mano con
pancetta e piselli

Minestra maridà
(risi,bisi e tajadele)

Gran fritto della corte padovana
con piselli e patate in tecia

Torta della casa

Bevande escluse

€ 26,00

il menù lo proponiamo tutto
il periodo dal 6 al 20 maggio

venerdi 18 maggio

Enoteca San Daniele
Via S. Daniele 57 Torreglia (Pd)
tel. 049 5212482
www.enotecasandaniele.net



Azienda Agrituristica
ALBA

BAONE

Salumi misti
e torta salata con piselli
Caserecce con crema di piselli
e prosciutto cotto
Fettuccine all'anatra

Oca e bisi
Tagliata di manzo con patate
ed insalata
Semifreddo della casa

Acqua, vino, caffè e grappa
€ 25,00

sabato 19 maggio

Az. Agriturismo Alba
Via Madonnetta delle Ave, 14
Baone (Pd) tel. 0429 4480
www.agriturismoalba.it



Ristorante
BARRACUDA

LOZZO ATESTINO

Barchette di carciofo
ripiene di piselli e rosette
di Montagnana

Risi e bisi e Pappardelle
fatte in casa ai piselli

Oca con piselli (presidio slow
food) *in alternativa*
Tagliata di Manzo con piselli
e asparagi*

Torta di piselli con zabaione
al Fior d'arancio

"Tenuta Gambalunga"
vi sorprenderà con l'abbinamento dei vini.

€ 30,00

Pizze del giorno: con piselli e
petto d'oca - con piselli, pan-
cetta nostrana e Grana Padano

sabato 19 maggio

Ristorante Barracuda
P.zza Vittorio Emanuele II, 18
Lozzo Atestino (PD)
tel. 0429 94878



Agriturismo
L'ALVEARE

VO' EUGANEO

Crespella con carote Piselli
e Affettati

Pasticcio Prosciutto e Piselli
Fettuccine con Ragù e Piselli

Arista di maiale ai Piselli
Spezzatino di manzo con piselli

Piselli, insalatina novella
e patate al forno

I dolci misti

Dalla nostra cantina i Vini:
Manzoni bianco I.G.T.
Colli Euganei Merlot
Colli Euganei Fior D'Arancio

€ 25,00

è necessaria la prenotazione

sabato 19 maggio

Agriturismo L'Alveare
Via Bagnara Alta, n°641
Vo' (PD)
tel. 340 7104317



Bisi & Pisi
ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
PISELLI DEI COLLI EUGANEI



COMUNE DI BAONE

14^a ed. provinciale

BAONE

La Festa dei **BISI**

tradizione centenaria che continua

BAONE (PD) COLLI EUGANEI
25-29 maggio 2012

foto Carlo Pratis Montebelluna



con il patrocinio della
REGIONE VENETO



PROVINCIA
DI PADOVA



Comune di Montebelluna



CONSORZIO EUGANEO
PRO LOCO



CONSORZIO
PADOVANO



CONSORZIO
PADOVANO



CONFEDERAZIONE
ITALIANA AGRICOLTORI



Confagricoltura
Padova



cfp
Manfredini
Consorzio Padovano



Slow Food
Coll'Esperto - Biene Padovane



CONSORZIO PADOVA
COLLI EUGANEI

La coltivazione dei piselli nei Colli Euganei

Grazie alla maestria dei coltivatori che hanno saputo sfruttare i vantaggi di questi nostri luoghi collinari, i piselli, dopo un periodo di crisi dettato dalle leggi del mercato industriale dell'ultimo ventennio (con conseguente negativa standardizzazione del prodotto attraverso la meccanizzazione agricola), si stanno nuovamente diffondendo nelle nostre campagne, colline e in moltissimi orti familiari.

Per le sue caratteristiche di precocità e adattabilità, la varietà nana è quella che maggiormente si adatta ai nostri terreni e ai nostri monti.

Le semine precoci autunnali infatti, avvantaggiate dalle caratteristiche pedoclimatiche e dalla particolare esposizione a sud dei Colli Euganei, ne garantiscono una primizia dagli effetti eccellenti dal punto di vista della bontà, genuinità, dolcezza, tenerezza, ecc.

La storia più recente (fino agli anni settanta) ci parla di un ricco mercato a Baone dei piselli freschi. Immerso nelle colline tra Este e Monselice, era diventato punto di riferimento per i commercianti dell'intera provincia di Padova, dove tutte le sere di aprile e i primi di maggio convergevano appunto tutti i contadini produttori con carri e buoi per poter vendere i bisi appena raccolti dai soleggiati pendii collinari di Baone e Arquà Petrarca.

La volontà di recuperare la tradizione, di fronte all'impossibilità di reperire le antiche varietà coltivate nel territorio, ha portato a utilizzare le varietà proposte oggi dalle ditte sementiere, cioè quelle a colore più verde e a seme rugoso con caratteristiche particolarmente indicate per la surgelazione.

Queste varietà, infatti, rispetto a quelle con seme liscio, garantiscono un maggior contenuto in

zuccheri anche a maturazione avanzata in quanto presentano una trasformazione degli zuccheri semplici ad amido più lenta.

In maniera determinante però, influisce l'andamento stagionale e le temperature del periodo sulla qualità del prodotto finale. Temperature medie superiori ai 20°C, prossimi alla raccolta, determinano una veloce e repentina maturazione del seme, creando problemi sulle caratteristiche organolettiche dei piselli.

Ecco quindi la necessità di anticipare quanto prima la raccolta con varietà più precoci possibili, che vengono selezionate grazie ai risultati della sperimentazione in atto con la nuova Associazione Bisi & Bisi Produttori piselli dei Colli Euganei con il sostegno e la collaborazione del Parco Regionale dei Colli Euganei e la disponibilità dei tanti coltivatori del territorio.



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI PISELLI DEI COLLI EUGANEI

Aziende Agricole:

ALBERTIN MARCO

Via Prossima, 38
Valle S. Giorgio di Baone
Cell. 340-6405534

ARZENTON GINO

Piazza XXV Aprile, 9 Baone
Tel. 0429-55278

BAGNO LUIGINO

Via Fiorentine, 18
Calaone di Baone
Tel. 0429-56531

BELLAMIO GIORGIO

Via Gemola, 10
Valle S. Giorgio di Baone
Tel. 0429-619136
Cell. 339 - 8408879

BOVO VALTER

Via Donna Daria, 1
Valle S. Giorgio di Baone
Tel. 0429-635112

BREGOLIN LORENA

Via Cà Borini, 37 - Baone
Tel. 0429-55517

CALLEGARO AQUILINO

Via Prossima, 3
Valle S. Giorgio di Baone
Tel. 0429-619149

DE FACCI GRAZIOSA

Via Capitello, 31
Calaone di Baone
Tel. 0429-50284

MARON GIOVANNI

Via Casette, 7/A - Baone
Tel. 0429-55577

MENESELLO GRAZIELLA

Via Terralba, 9/b - Baone
Tel. 0429-55452

ONGARO URBANO

Via Villanova, 21
Calaone di Baone
Tel. 0429-55224

RONCOLATO DANILO

Via Banze, 58
Rivadolmo di Baone
Tel. 0429-619315

RUSSO DAVIDE

Via Cà Borini - Baone
Cell. 389-0258651

SCHIVO GIANNI

Via Commezzare, 15
Arquà Petrarca
Tel. 0429-718146
Cell. 340-4066319

TASINATO EMMA

Via Tavole, 2 - Baone
Tel. 0429-603803

ZAMBON STEFANO

Piazza XXV Aprile, 20
Baone
Tel. 0429-57182
Cell. 329-1591760

ZAMPIEROLO LUCIANO

Via Laghetto, 3 - Baone
Tel. 0429-55363

ZULATO SILVANO

Via Fontana, 37 - Baone
Tel. 0429-55453