

LE PERLE VERDI un po' di storia

Legume antico, il pisello, coltivato già da 6.000 anni in Asia minore. Anche i Greci e i Romani lo conoscevano bene (*bisò deriva dal latino pisum*) e Plinio parla, fra i legumi secchi, dei piselli "avari" – probabilmente per la modesta dimensione del frutto rispetto al baccello. Da noi, la diffusione dei bisi, la si deve ai monaci Benedettini (X e XI sec.); del resto, la funzione di questi ordini monastici nell'attività agricola e "ufficinale" è risaputa. Nella letteratura gastronomica i piselli appaiono in Francia dove troviamo un grande estimatore in Luigi XIV che, ricevute dall'Italia le piante per la coltivazione, ne divenne un maniaco.



Ducale dove il piatto d'eccellenza era la tradizionale minestra "Risi e Bisi". Il riso quindi con i primi piselli della primavera aveva una valenza emblematica come festa della rimasciata della natura dopo il lungo e grigio periodo dell'inverno... "Ogni riso un biso" dice il detto popolare, e allora bisognava trovare, all'inizio della primavera una quantità importante di piselli, e le colline venete dove la felice esposizione, il tiepido clima collinare e il sole primaverile riusciva a farli maturare, si dimostrò il terreno ideale per questa coltivazione.

IL PISELLO VERDONE NANO di Colognola ai Colli

Tra le colline venete dove si è radicata questa tradizione centenaria c'è Colognola ai Colli e il Verdone Nano ha rappresentato per secoli una fonte di ricchezza tant'è che nel 1957 è stata istituita la Sagra dei Bisi che da allora si ripete ogni anno la penultima settimana di maggio. Nel corso del tempo la produzione è andata riducendosi ed è stata rimpiazzata dalle pregiate ma negli ultimi anni è stato il "Pisello Verdone Nano" a salvarci una coltivazione, ma soprattutto la funzione di trincerare qualche qualità di cibo ne fanno un elemento distintivo. Gli elementi distintivi della varietà "Verdone Nano", dalla precocità e la dolcezza, grazie alla felice esposizione a sud dei terzoli, sono la forma rotondeggiante, verde brillante, sono razzamenti nelle nostre colline e alle favorevoli condizioni pedoclimatiche. Questa varietà è una varietà unica e straordinaria che trova nel terreno di origine vulcanica i giusti elementi che lo rendono dolce e tenero; si presta per la preparazione di numerosi piatti tra i quali ricordiamo il piatto tipico, più conosciuto ed apprezzato di Colognola ai Colli, "Paparole coi bisi", realizzato con pasta fresca all'uovo (*fettuccine*), a cui si aggiunge un altro piatto della tradizione veneta, "Risi e bisi" ed altri della tradizione contadina.



IL PISELLO VERDONE NANO
ASSOCIAZIONE BISICOLTORI DI COLOGNOLA AI COLLI


 REGIONE DEL VENETO

 Comune di COLOGNOLA AI COLLI

 Pro Loco di COLOGNOLA AI COLLI



PISELLO VERDONE NANO D.O.C.G.

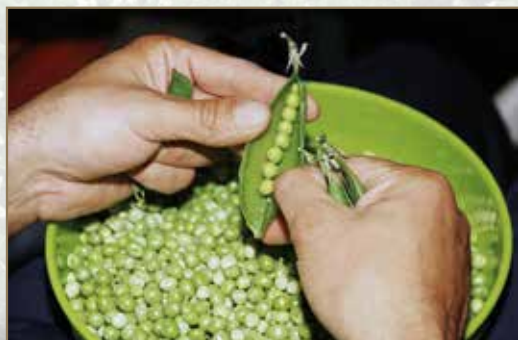
PRODOTTO SANO in ambiente sano e rispettato



L'Associazione Bisicoltori di Colognola si è data un disciplinare di produzione che prevede modalità culturali rispettose dell'ambiente e del consumatore. La coltura del Pisello Verdone Nano, dato il periodo e il breve ciclo della pianta, non prevede l'uso di antiparassitari o diserbanti ed è da considerare a tutti gli effetti un prodotto sano che cresce in ambiente sano e rispettato.

Anche l'avvicendamento della coltura nei terreni, consigliabile ogni due-tre anni, contribuisce a far sì che non vi sia la possibilità di specializzazione da parte di parassiti e infestanti.

Viene commercializzato in confezioni che consentono la tracciabilità del prodotto, dato che riportano il nome del produttore e la data di raccolta.



ASSOCIAZIONE BISICOLTORI

Colognola ai Colli (VERONA)

Contatti: 340 8135200 - 348 6543459

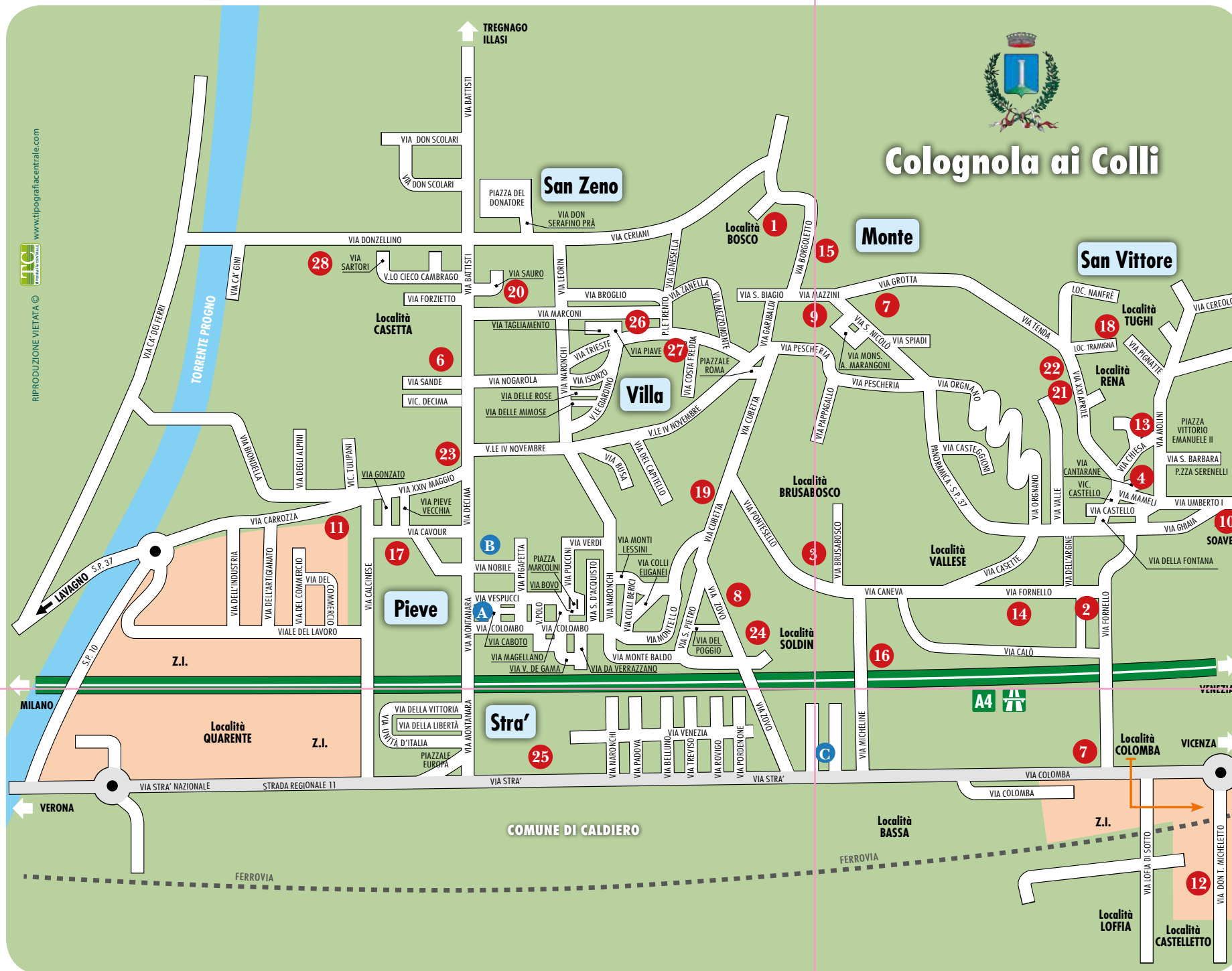
Sito web: www.bisidecolognola.it

f: Bisi di Colognola



DOVE ACQUISTARE I PISELLI DEI NOSTRI SOCI

Trattandosi di prodotto fresco è consigliabile la prenotazione



ALIMENTARI AFFILIATI

- A&O - Supermercato Cucchetto**
A Via Montanara, 34
 Tel. 045 7651488
- Ortofrutta 4 Stagioni**
B Via Nobile, 5/B
 Tel. 045 6150664
- Supermercati Grisi**
C Caldiero e Tregnago

Az. Agr. Piccoli Marco

- 16** Via Micheline, 10
 Cell. 347 8856906

Az. Agr. Postuman

- 17** Via Cavour, 89
 Cell. 347 1775520

Az. Agr. Soriato Dario e Luca

- 18** Loc. Tramigna, 11/a
 Cell. 349 7408228

Az. Agr. Tessari Claudio e Paolo

- 19** Via Cubetta, 26
 Cell. 340 7051311

Az. Agr. Vaccarini Damiano

- 20** Via N. Sauro, 1/a
 Cell. 349 7743648

Az. Agr. Vesentini Simone

- 21** Via XXI Aprile, 33/e
 Cell. 347 7860715

Az. Agr. Zordan Eddy

- 22** Via XXI Aprile, 37
 Cell. 328 0065995

Soc. Agr. Orto 2000

- 23** Via XXIV Maggio
 Tel. 045 6151700

Soc. Agr. Fortini

- 24** Loc. Soldin, 2
 Cell. 349 2308712

Carceneri Piercarlo

- 25** Via Stra', 77
 Cell. 345 2130246

Cucchetto Gianmarco

- 26** Via G. Marconi, 25
 Cell. 349 3031520

Poggiani Giovanni

- 27** Ple Trento, 1
 Cell. 333 3756012

Ruffo Denis

- 28** via Donzellino, 29
 Cell. 348 5176229

Agriturismo "Al Bosco"

- 1** Loc. Bosco, 2
 Tel. 045 7651635

Az. Agr. Albertini Ottavio

- 2** Via Fornello, 23/b
 Cell. 347 3322832

Az. Agr. Aldegheri Alberto

- 3** Via Pontesello, 13/c
 Cell. 347 0679078

Az. Agr. Casanova Antonio

- 4** Via G. Mameli, 10
 Cell. 340 2678151

Az. Agr. Casanova Giuseppe

- 5** Via Fornello, 25
 Cell. 333 4326863

Az. Agr. Dalla Chiara Massimo e Zeno

- 6** Via Sande, 5
 Cell. 348 6543459

Az. Agr. Fanini Nicoletta & C.

- 7** Via Grotta, 8
 Tel. 045 7651629

Az. Agr. Griso Andrea

- 8** Via Zovo, 25
 Cell. 340 7264945

Az. Agr. Magrinello Antonio

- 9** Via Mazzini, 10
 Cell. 338 4137103

Az. Agr. Martinelli Renzo

- 10** Viale S. Vittore
 Cell. 346 7257225

Az. Agr. Maschi Stefano

- 11** Via Carrozza, 5/A
 Cell. 340 6793203

Az. Agr. Menini Andrea

- 12** Via Colomba, 10
 Cell. 328 3416061

Az. Agr. Nogara Andrea

- 13** Via Molini, 37
 Cell. 348 0305301

Az. Agr. Pasetto Renzo

- 14** Via Fornello, 13
 Cell. 327 0606467

Az. Agr. Piccoli Francesco

- 15** Via Borgoletto, 14/a
 Tel. 045 7651753