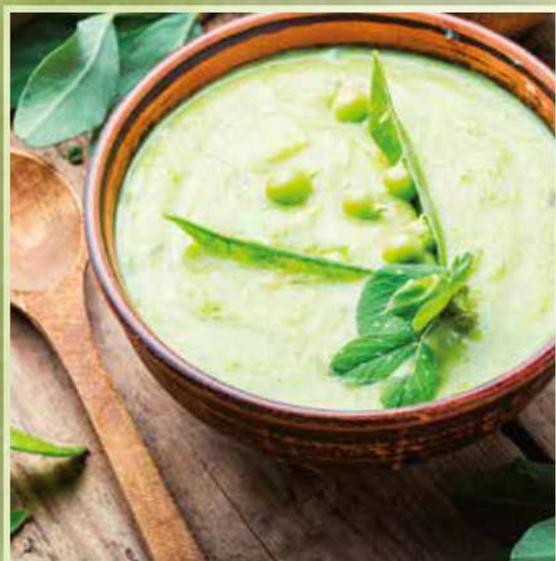


CREMA DI BISI



Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di piselli freschi
- 1 cipolla
- 1 patata
- 50 g formaggio grattugiato
- 30 ml olio evo
- sale fino q.b.

Procedimento

Per prima cosa affetta la cipolla, mettila in pentola e falla soffriggere con l'olio extravergine d'oliva.

Sbuccia e taglia la patata a cubetti, poi aggiungila in pentola e mescola.

Dopo aver sgusciato i piselli, uniscili alla cipolla e alla patata, mescola e lascia insaporire per qualche minuto.

Versa dell'acqua fino a coprire il tutto e cuoci per 20 minuti circa, mescolando di tanto in tanto. Quando risulterà ben cotto, aggiusta di sale, dai un'ultima mescolata e spegni il fuoco.

Con un frullatore a immersione, frulla bene tutto finché ottieni una crema liscia e omogenea. Aggiungi il formaggio grattugiato e amalgama il tutto.

Impiatta la crema di piselli guarnendo con un filo di olio extravergine d'oliva e una spolverata di pepe.

Buon appetito!

Progetto realizzato con contributo della Regione del Veneto, di cui alla L.R. 34/2014.

Graficamontaggi



CONTRIBUTO
REGIONE DEL VENETO



COMITATO PRO LOCO
UNPLI VENETO



RASSEGNA DELLE FESTE DEI BISI DEL VENETO

 [bisiinfesta](https://www.facebook.com/bisiinfesta)

dal 5 maggio al 9 giugno 2024



Bisi in Festa è un progetto Unpli Veneto in collaborazione con:
Comunità dei Biscoltori Veneti e De.Co. del Veneto, a cui aderiscono:
Pro Loco Baone e Ass. Bisi & Bisi, Ass. Biscoltori Biso de Borso,
Pro Loco Colognola ai Colli, Ass. Bisi di Lumignano, Pro Loco Scorzè,
Pro Loco Villaga, Ass. L'Oliveto, Pro Loco Pianiga.

Bisi in Festa

bisiinfesta@gmail.com - [facebook.com/bisiinfesta](https://www.facebook.com/bisiinfesta)



Veneto
The Land of Venice
www.veneto.eu

PROLOCO



COMITATO PRO LOCO
UNPLI PADOVA

COMITATO PRO LOCO
UNPLI TREVISO

COMITATO PRO LOCO
UNPLI VENEZIA

COMITATO PRO LOCO
UNPLI VERONA

COMITATO PRO LOCO
UNPLI VICENZA

5 maggio

COMBAI, MIANE (TV)

RISI E BISI - È VERDISO

Ass. Bisi de Borso - Pro Loco Combai

f pisellidiborsodelgrappa | f prolococombai

16-17-18-19-20 maggio

LUMIGNANO, LONGARE

SAGRA DEI BISI

Ass. Bisi di Lumignano | 329 8979144 | f sagraideibisi

ARRIVEDERCI AL 2025

dal 17 al 21 maggio

BAONE (PD)

26^ BISI A BAONE

Pro Loco Baone - Ass. Bisi & Bisi Baone | prolocobaone@gmail.com

f LaFestaDeiBisiDiBaone | f prolocobaone | f BisiDiBaone

17-18-19 maggio

POZZOLO, VILLAGA (VI)

FESTA DEI "BISI DE POZZOLO"

Ass. L'Oliveto - Comune di Villaga | 3406918898

maxguarato@gmail.com | f festadeibisipozzolo

17-20 e 24-27 maggio

COLOGNOLA AI COLLI (VR)

66^ SAGRA DEI BISI

Pro Loco Colognola ai Colli

info@prolococognola.it | f prolococognola

24 maggio - 3 giugno

PESEGGIA, SCORZÈ (VE)

FESTA DEI BISI

Pro Loco Scorzè - Comitato Festa dei Bisi di Peseggia

info@prolocoscorze.it | f proloco.scorze | f festa.deibisi

31 maggio - 1-2 giugno e 7-8-9 giugno

PIANIGA (VE)

ANTICA FIERA DEL BISO DI PIANIGA

Ass. San Martino Pianiga | sanmartinoets@gmail.com | f Associazione San Martino Pianiga



RASSEGNA DELLE FESTE
DEI BISI DEL VENETO



PRODOTTO

I deliziosi bisi del Veneto si caratterizzano per il loro bel colore verde e la loro dolcezza, peculiarità uniche conferite loro

dalle caratteristiche dei terreni dove vengono coltivati. La loro eccellenza è confermata dal riconoscimento De.Co. (Denominazione Comunale) per il loro valore storico e culturale, dai Comuni di Longare - Lumignano, Scorzè - Peseggia, Villaga - Pozzolo, e per il marchio di qualità attestato dalla Camera di Commercio di Treviso per Borso del Grappa.



AMBIENTE

Le caratteristiche del terreno di coltivazione sono fondamentali, poiché conferiscono al prodotto le sue peculiari caratteristiche

organolettiche: nelle aree collinari le coltivazioni si estendono sui versanti esposti a sud, al riparo dall'umidità e dalla nebbia della pianura sottostante, in luoghi che godono di clima mite tutto l'anno; in pianura, invece, l'ambiente agrario è molto fertile e ricco d'acqua.



CURIOSITÀ

I bisi rappresentano un prodotto di eccezionale qualità dal sapore prelibato, tanto che i Dogi di Venezia lo richiedevano

per celebrare la Festa di San Marco il 25 aprile, con il tipico piatto Risi e bisi. I piselli fanno parte della famiglia delle leguminose e si contraddistinguono per essere ricchi di acqua, minerali, vitamine e antiossidanti; riducono il colesterolo "cattivo" e contribuiscono a mantenere in salute il sistema nervoso.

Il pisello è da sempre considerato simbolo di fortuna e prosperità e anticamente i suoi fiori venivano usati per intrecciare ghirlande da offrire alle spose.