

TAGLIATELLE ALLA CREMA DI BISI



Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di tagliatelle all'uovo
- 400 g di bisi veneti sgranati
- 150 g di taleggio
- 100 ml di latte
- 20 g di parmigiano
- 40 g di burro
- metà bicchiere di brodo di verdure
- cipolla q.b.
- olio extra vergine q.b.
- vino bianco per sfumare (se gradito)
- sale e Pepe q.b.

Procedimento

Per prima cosa fai bollire i piselli in acqua salata per una decina di minuti. Frullane la metà insieme a taleggio, latte, parmigiano e sale e pepe q.b., per ottenere una gustosa crema di piselli. Poi, in una padella fai soffriggere la cipolla con un po' di olio e burro, sfuma con del vino bianco, aggiungi il brodo e la metà rimasta dei piselli portandoli a cottura. Nel frattempo, porta a ebollizione acqua salata per la pasta, cuoci le tagliatelle e scolale al dente. Riaccendi la fiamma della padella coi piselli, aggiungi le tagliatelle e falle saltare con la crema di bisi e i bisi cotti. Impiatta e... gusta!

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

Graficamontaggi



RASSEGNA DELLE FESTE DEI BISI DEL VENETO

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

da maggio ad agosto 2025



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 Limana, Associazione San Martino di Pianiga.

Bisi in Festa

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



Veneto
The Land of Venice
www.veneto.eu

PRO LOCO



11 e 18 maggio

COMBAI, MIANE (TV)

RISI E BISI - È VERDISO

Ass. Bisi de Borso - Pro Loco Combai

f pisellidiborsodelgrappa | **f** prolococombai

16-17-18 maggio

POZZOLO, VILLAGA (VI)

FESTA DEI "BISI DE POZZOLO"

Ass. L'Oliveto - Comune di Villaga | 3406918898

maxguarato@gmail.com | **f** festadeibisipozzolo

dal 16 al 20 maggio

BAONE (PD)

27^ BISI A BAONE

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

f LaFestaDeiBisiDiBaone | **f** prolocobaone | **f** BisiDiBaone

16-19 e 23-26 maggio

COLOGNOLA AI COLLI (VR)

67^ SAGRA DEI BISI

Pro Loco Colognola ai Colli

info@prolococolognola.it | **f** prolococolognola

22-23-24-25-26 maggio

LUMIGNANO, LONGARE (VI)

SAGRA DEI BISI DI LUMIGNANO

Ass. Bisi di Lumignano

329 8979144 | **f** sagraideibisi

23 maggio - 2 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

30 maggio - 3 giugno

PIANIGA (VE)

ANTICA FIERA DEL BISO DI PIANIGA

Ass. San Martino Pianiga

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

24 agosto

LIMANA (BL)

FESTA A LIMANA - TAGLIATELLE AI BISI

Pro Loco Limana | info@procolimana.it | **f** procolimana



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.