

FRITTELLE DI BISI



Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di piselli
- 500 ml di brodo vegetale
- 2 uova
- 2 cipollotti freschi
- 60 g di farina
- 30 g di formaggio grattugiato
- olio d'oliva q.b.
- sale e pepe q.b.

Procedimento

Per prima cosa scalda un po' di olio sulla padella e fai soffriggere i cipollotti tagliati a rondelle. Dopo qualche minuto aggiungi i piselli.

Durante la cottura, versa un po' alla volta il brodo vegetale finché i piselli non saranno teneri. Prendi circa metà dei piselli e frullali fino a ottenere una crema, mentre l'altra metà tienila intera.

Procedi quindi con la preparazione della pastella: in una ciotola sbatti le uova con un pizzico di sale, il pepe e il formaggio grattugiato. Aggiungi la crema di piselli, i piselli interi messi da parte e infine la farina. Mescola bene il tutto con una forchetta fino a ottenere un composto omogeneo.

Scalda dell'olio d'oliva in una padella antiaderente e versa il composto a cucchiainate (un cucchiaino abbondante per ogni frittella) e schiaccia leggermente per dare la forma. Cuoci le frittelle a fuoco medio per qualche minuto per lato, finché non risulteranno ben dorate e croccanti. Ora non resta che impiattare e... gustare!

Graficamontaggi



Progetto realizzato con il contributo di Unioncamere del Veneto

RASSEGNA DELLE FESTE DEI BISI DEL VENETO

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

da maggio ad agosto 2026



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 di 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, Pro Loco Legnaro, Comune di Stra, Veneto a Tavola.

Bisi in Festa

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



3 e 23 maggio, 4 luglio

STRA (VE)

SENTOBISI SENTORISI

Comune di Stra - Veneto a Tavola

f comunestra | @ comunestra

10 e 17 maggio

COMBAI, MIANE (TV)

RISI E BISI - È VERDISO

Ass. Bisi de Borso - Pro Loco Combai

f pisellidiborsodelgrappa | f prololocombai

dal 14 al 18 maggio

LUMIGNANO, LONGARE (VI)

SAGRA DEI BISI DI LUMIGNANO

Ass. Bisi di Lumignano

329 8979144 | f sagraдебisi

dal 15 al 17 maggio

POZZOLO, VILLAGA (VI)

FESTA DEI "BISI DE POZZOLO"

Ass. L'Oliveto - Comune di Villaga | 3406918898

maxguarato@gmail.com | f festadeibisipozzolo

dal 15 al 19 maggio

BAONE (PD)

28^ FESTA DEI BISI DI BAONE

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

f LaFestaDeiBisiDiBaone | f prololocobaone | f BisiDiBaone

dal 29 maggio all'8 giugno

PESEGGIA, SCORZÈ (VE)

FESTA DEI BISI

Pro Loco Scorzè - Comitato Festa dei Bisi di Peseoggia

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

dal 29 maggio all'8 giugno

LEGNARO (PD)

BISI ALLA FESTA DEL CAVALLO

Pro Loco Legnaro

prolocolegnaro@gmail.com | prolocolegnaro.it | f prolocolegnaro

6-7 e dal 12 al 14 giugno

PIANIGA (VE)

ANTICA FIERA DEL BISO DI PIANIGA

Ass. San Martino Pianiga

sanmartinoets@gmail.com | f Associazione San Martino Pianiga

agosto

LIMANA (BL)

FESTA A LIMANA - TAGLIATELLE AI BISI

Pro Loco Limana | info@procololimana.it | f procololimana



RASSEGNA DELLE FESTE
DEI BISI DEL VENETO

f bisiinfesta



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 - Peseoggia, 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.