

Prodotti Agroalimentari Tradizionali
(D.lgs. 30 aprile 1998, n. 173)

Scheda identificativa

1. Categoria

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

2. Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali

Bisi di Baone (piselli di Baone, in lingua locale “bisi”).

3. Territorio interessato alla produzione

Il territorio di produzione è localizzato nella zona a sud del Parco Regionale dei Colli Euganei, nei comuni di Baone e Arquà Petrarca (provincia di Padova), caratterizzati da esposizione favorevole, terreni di origine vulcanica e condizioni pedoclimatiche particolarmente vocate.

4. Descrizione sintetica del prodotto

I Bisi di Baone sono piselli freschi primaverili appartenenti a varietà nane, a seme rugoso e di piccola pezzatura, caratterizzati da elevata dolcezza, tenerezza e sapore delicato. Il prodotto si distingue per il ridotto contenuto di amido e per la consistenza tenera e succosa, con semi piccoli contenuti in baccelli di lunghezza generalmente non superiore a 8–10 cm.

La qualità organolettica è strettamente legata alle condizioni pedoclimatiche locali, che rendono il prodotto unico. Tradizionalmente consumati freschi, sono ingrediente tipico della cucina veneta, in particolare del piatto “risi e bisi”. La loro coltivazione e consumo sono documentati storicamente già in epoca veneziana.

5. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La produzione segue tecniche agronomiche tradizionali a basso impatto ambientale.

La semina avviene in periodi precoci (autunno e fine inverno), caratteristica distintiva dell’area, con densità controllata per favorire aerazione e sanità delle piante.

È previsto l’utilizzo esclusivo di varietà nane selezionate e non OGM. La fertilizzazione è effettuata mediante concimazione naturale con ammendanti organici (letame e compost di origine animale), con limiti precisi per macroelementi.

La difesa fitosanitaria privilegia metodi naturali e pratiche agronomiche sostenibili, con esclusione di diserbanti e limitazione dei prodotti chimici.

La raccolta è esclusivamente manuale e scalare, effettuata quando il prodotto presenta le caratteristiche ottimali di tenerezza e sviluppo incompleto del seme.

Non sono previste stagionature; il prodotto è destinato al consumo fresco, con conservazione limitata e vendita diretta come canale preferenziale.

6. Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Per la coltivazione vengono utilizzati strumenti agricoli tradizionali e mezzi meccanici leggeri per la preparazione del terreno. Sono impiegati tutori (reti, frasche) per il sostegno delle piante.

Per il confezionamento si utilizzano cassette in legno o contenitori in carta riportanti i dati del produttore, a garanzia della tracciabilità. Per il condizionamento: contenitori alimentari per la conservazione a breve termine e celle frigorifere di piccola scala.

7. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le attività si svolgono in aziende agricole locali situate nel territorio collinare dei Colli Euganei. Le operazioni di selezione e confezionamento avvengono in locali rurali o strutture aziendali conformi ai requisiti igienico-sanitari vigenti.

La conservazione è temporanea e avviene in ambienti freschi o refrigerati, senza processi industriali, al fine di mantenere le caratteristiche di freschezza del prodotto.

8. Elementi che comprovino che le metodiche di cui al punto 5 siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

La coltivazione dei Bisi di Baone affonda le proprie radici nella tradizione agricola locale e risulta documentata storicamente sin dall'epoca della Repubblica di Venezia, quando i piselli dei Colli Euganei erano considerati prodotto pregiato.

Nel corso del Novecento la coltura ha rappresentato una componente significativa dell'economia agricola locale, con la presenza di mercati dedicati fino agli anni '70.

A partire dal 1999 (su iniziativa della Pro Loco di Baone) si svolge annualmente la "Festa dei Bisi", manifestazione nata per valorizzare il prodotto e sostenere la continuità della coltivazione tradizionale. La festa, documentata da articoli di stampa locale e giunta oggi a 28 edizioni consecutive, rappresenta un elemento fondamentale di trasmissione delle pratiche agronomiche e culturali legate al prodotto.

Ulteriore elemento di continuità è costituito dall'attività dell'Associazione "Bisi & Bisi", che ha formalizzato e uniformato le tecniche produttive attraverso un disciplinare condiviso, basato su pratiche tradizionali e sostenibili (semine precoci, raccolta manuale, concimazione naturale, esclusione di OGM e diserbanti).

Testimonianze locali, articoli di stampa territoriale e iniziative di promozione enogastronomica confermano la rilevanza storica e culturale del prodotto, nonché la costanza delle metodiche produttive nel tempo.