

BISI DE LUMIGNAN

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bisi de Lumignan, verdoni, piselli di Lumignano.



La storia

Secondo la monografia che Ferdinando Tescari scrisse sui "Piselli di Lumignano", ad introdurre questa coltivazione furono i frati Benedettini i quali, attorno all'anno Mille, diedero inizio alla bonifica dei terreni posti ai piedi dei Colli Berici ed Euganei; in quest'area il dolce legume trovò un habitat ideale. Alle favorevoli condizioni climatiche, si aggiunse poi l'abilità dei coltivatori, che nei secoli seppero selezionare un prodotto di eccezionale qualità dal sapore prelibato, tanto che i Dogi di Venezia lo richiedevano per celebrare, con il tipico piatto dei "Risi e bisi", la festa di San Marco. Cent'anni fa questi semi raggiunsero Chioggia e la varietà "chioggiotta", attualmente scomparsa, portata nei Berici sulla schiena di muli, era richiestissima, tanto che non mancavano mai nelle ricette delle migliori famiglie del tempo. È scomparsa anche la varietà Monselesana, mentre la Principe Alberto, Senatore ed Express trovano ancora buoni cultori. Famosissima è la "sagra dei bisi de Lumignan" che cade la seconda domenica di maggio dove è possibile gustare le "tajadele coi bisi" o i "risi e bisi" secondo antica ricetta.

Descrizione del prodotto

Il mercato del prodotto fresco, nel territorio dei Colli Berici, è stato, in passato, quasi esclusivamente quello dei tipici cosiddetti "verdoni", caratterizzati da piantine nane che non richiedono spese di palatura (sostegni o tutori delle piante), che resistono bene ai normali freddi, hanno buona produttività, con grani di buon gusto e baccelli medi. Nel 1962 per rispondere alle esigenze di produzioni elevate vi è stata l'introduzione dei "bianchini", varietà nane con baccelli tendenti al bianco, produttività inferiore, maggior precocità, buona resistenza alle malattie e buon grado di adattamento alla variabilità degli ambienti pedoclimatici. In particolare si segnalano le seguenti varietà coltivate: Principe Alberto, Palladio, Piccolo Provenzale.

Il prodotto è ricercatissimo dal mercato per la sua ottima qualità: finezza, sapore, tenerezza, delicatezza.

Processo di produzione

Il pisello resiste bene ai climi freddi invernali, anche se intensi, teme, invece, le gelate tardive o le basse temperature in primavera; per questo il microclima dei Colli Berici soddisfa le esigenze della coltivazione. Necessita di un terreno ben preparato e concimato e l'epoca di semina costituisce un elemento di grande importanza per ottenere una produzione precoce e allo stesso tempo abbondante. Per la zona dei Berici l'epoca di semina va dal 20 novembre alla metà di dicembre. Le cure colturali consistono in zappature, sarchiature e scerbature tanto più frequenti quanto il terreno è infestato dalle malerbe e incrostato.

I "bisi de Lumignan" sono destinati totalmente al consumo fresco. Per questo la raccolta dei baccelli avviene quando il seme è ancora tenero, dolce, cioè quando i baccelli sono molto delicati; essa va da aprile a maggio, inserendosi fra le produzioni precocissime dell'Italia Meridionale e quelle normali e si fa a mano per tradizione, meglio con le forbici, delicatamente per non rompere il fusto.

Usi

I piselli di Lumignano sono utilizzati per la preparazione della minestra di riso, di sughi per le tagliatelle e per la ricetta tipica di "risi, bisi e oca", una variante, caratteristica del basso Vicentino, della minestra di "risi e bisi", che viene resa più appetibile dalla presenza del brodo e dei pezzettini di carne d'oca.

Reperibilità

I "bisi de Lumignan" non è commercializzato fuori dall'area di produzione, perché è un prodotto del tutto locale, ma si può gustare nei ristoranti della zona e durante la "Festa dei bisi".

Territorio interessato alla produzione

Lungo la fascia dei Colli Berici che si estende nei comuni di Lumignano, S. Germano, Grancona, Sossano, Orgiano, Lonigo, Sarego, Alonte, Pozzolo di Villaga, Brendola, Zovencedo, Arcugnano, Barbarano, Mossano, Castegnero, Nanto, tutti in provincia di Vicenza.

