

# BISI DE PESEGGIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bisi di Peseggia, piselli di Peseggia.



## La storia

La tradizione dei “bisi” nell’orto primaverile dei contadini veneti non ha certo bisogno di essere ricordata o dimostrata; il pisello, subito dopo le primissime “insalatine” era il primo, il più pregiato e atteso prodotto della nuova stagione. Nella zona di Peseggia da molto tempo è oggetto non solo di autoconsumo, come altrove, ma anche di mercato, pur nei limiti di una produzione di nicchia. Tutti gli anni, da oltre un quarantennio, tra la fine di maggio e i primi giorni di giugno, nell’omonima località si tiene la tradizionale “Sagra dei Bisi”. “Peseggia grasse i to bisi i xe pi dolsi d’un baso” è il motto che accompagna la manifestazione, frase che la tradizione del luogo attribuisce a un non meglio identificato doge veneziano e ora rappresenta lo slogan di presentazione del prodotto.

## Descrizione del prodotto

Il pisello di Peseggia appartiene alla specie *Pisum sativum* L. (pisello comune o da orto), ed è rinomato per le particolari proprietà organolettiche. Nella zona tipica del “biso di Peseggia” ci sono diverse varietà coltivate, che si distinguono per le varie tempistiche di raccolta: ci sono varietà precoci, caratterizzate da una colorazione verde chiaro e ottima per il consumo immediato, ma poco adatta per la congelazione; le varietà medio-precoci invece si presentano di colore verde scuro di media intensità, dolcissime e particolarmente indicate per la conservazione in congelatore; infine ci sono le varietà tardive, di un intenso colore verde scuro, con una buona idoneità alla congelazione/surgelazione.

## Processo di produzione

L’ambiente agrario della zona, tra i più fertili e ricchi d’acqua della Provincia, l’ottima lavorabilità del suolo, la tradizionale disponibilità di buon letame, ora molto meno frequente di un tempo per la drastica riduzione dell’allevamento bovino, hanno favorito lo svilupparsi di tale coltivazione.

Il pisello può essere seminato in due periodi: a novembre in terreni argillosi (pesanti) con raccolta a metà di maggio; a febbraio-marzo in terreni sciolti con raccolta a metà-fine maggio. Tuttavia la semina autunnale è praticamente scomparsa perché i vantaggi sulla precocità di maturazione sono limitati.

La tradizione di Peseggia richiede soprattutto varietà rampicanti: “a mezza frasca” per le varietà precoci e medie, più alte per quelle tardive. I sostegni tradizionali con “frasche” derivate dalla cura delle siepi (“rive”) interpoderali sono stati sostituiti dalle moderne e pratiche reti in materiale plastico. La semina è preceduta da una buona concimazione organica con letame, mentre l’emergenza e le prime fasi vegetative del pisello sono solitamente protette con “tessuto non tessuto”.

La coltura non richiede particolari trattamenti e i baccelli si raccolgono a mano quando i semi non sono ancora completamente sferici ma sono teneri e non farinosi. La raccolta inizia nella seconda decade di maggio e termina entro la prima decade

di giugno, ed è scalare come la fioritura. Il pisello viene quindi collocato in cassette e avviato alla commercializzazione.

## Usi

Il pisello è ricco di proteine, zuccheri e vitamine. Si consuma in zuppe, minestre, e per la preparazione di sughi, condimenti o contorni. La ricetta veneta più famosa è “Risi e bisi”, di nota e incontestabile tradizione.

## Reperibilità

La produzione dei “bisi di Peseggia” è molto limitata e il prodotto è reperibile solo presso i produttori e nei mercati al dettaglio della zona di produzione e limitatamente ai mesi primaverili.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia, in particolare nel comune di Scorzè (Peseggia, Gardigiano, Cappella, Rio San Martino).

