

EST VERONESE. Al via le iniziative legate alla valorizzazione del prodotto tipico della collina

Piselli, vino e olio: ecco l'oro verde di Colognola

Il Galà dei bisi aprirà il 16 maggio le manifestazioni della sagra mentre per tutto il mese si potrà assaggiare il piatto nei ristoranti

Monica Rama

A Colognola il mese di maggio porta i «Bisi in tavola». Si chiama così il particolare itinerario enogastronomico che, in tutti i ristoranti del paese, permetterà di gustare i «Verdoni nani», tipici legumi locali, con vini Soave e Valpolicella, tutte prelibatezze delle colline all'imbocco della Val d'Ilasi.

Ideato dall'amministrazione comunale con ristoratori, Pro loco, [Città del Vino](#), Consorzio tutela Soave, Camera di commercio, Iat Est veronese e Strada del Vino, il primo appuntamento con questo percorso culinario, il cui punto forza sono i piatti a base di bisi, prenderà il via stasera, alle 20, dal ristorante «Il filò» in via Stra'.

Domani, sempre alla stessa ora, farà tappa all'agriturismo «Al bosco» nel capoluogo, mentre mercoledì 15 maggio torna a Stra' al ristorante «Al nuovo pellegrino».

Anche il tradizionale Galà dei bisi, che giovedì 16 aprirà la sagra nell'area cortilizia di Villa Aquadevita, farà parte di questo itinerario, le cui due ul-

time serate saranno giovedì 23 maggio al ristorante «Posta Vecia», lungo la strada regionale 11, e giovedì 30 al ristorante «La Fenice» di via Battisti a San Zeno.

Nell'impossibilità di seguire queste tappe, bisi e vini colognelesi si potranno gustare per tutto il mese in tutti i ristoranti e le trattorie locali.

L'iniziativa, oltre a deliziare il palato con «Paparele e bisi», «Risi e bisi» e altri piatti della tradizione, permetterà di riscoprire qualche bella pagina di storia locale. «A Colognola la coltura dei piselli viene praticata da sempre, ma solo con la Repubblica di Venezia è diventata una radicata tradizione gastronomica. Il 25 aprile, festa di San Marco, patrono di Venezia», spiegano gli organizzatori, «il Doge raccoglieva attorno a sé i patrizi del Maggior Consiglio, gli amministratori dello Stato e le personalità delle ambasciate straniere, in un convito a palazzo Ducale. Questo banchetto era un rito solenne, onorato da cibi ricercati e vini sopraffini, imperniato sulla tradizionale minestra veneziana "Risi e bisi". I piselli oc-



Già pronto un esercito di cuochi per la Sagra dei bisi

correnti», svelano, «venivano raccolti su alcune colline venete, ben esposte al sole come le nostre. Per anni hanno rappresentato una fonte di ricchezza per la comunità di Colognola e dal 1957 viene organizzata la sagra, la penultima domenica di maggio».

Se negli anni la produzione di bisi è diventata di nicchia, sono fiorite altre colture pregiate come la vite e l'olivo. «Bisi, vini e olio colognelesi, gustati insieme, si valorizzano l'un l'altro», ritengono gli ideatori dell'itinerario enogastronomico e «nel tentativo di rivalutare il Verdone nano, l'inizia-

tiva "Bisi in tavola" permette di mantenere viva una bella tradizione e di non perdere la particolare qualità di questo legume che si distingue per precocità e dolcezza».

Oltre ai bisi, si gusteranno vini di eccellenza sul mercato italiano e internazionale, delle cantine Fasoli Gino, Vicentini Agostino, Tenuta Sant'Antonio, Villa Canestrari, Casa vinicola Cambrago, Tenuta Santa Maria alla Pieve, azienda agricola Grisi Simone e cantina di Colognola. L'olio servito proviene dall'azienda agricola Gugole Antonio. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA