

## COLOGNOLA AI COLLI (VR) ESALTA LA PRODUZIONE DEI “BISI” IDENTITARIA DEL TERRITORIO



Category: [Enogastronomia](#)

di Piergiorgio Felletti

Numerose realtà territoriali si distinguono per un prodotto locale tipico, altre ancora che possono fregiarsi della produzione di due o tre coltivazioni tipiche. Invece, sono davvero pochi i territori che possono vantare quattro prodotti identitari radicati nella loro produzione agricola.



Tra questi è da annoverare il territorio comunale di **Colognola ai Colli** (Vr), ridente località posta alle pendici dei **Monti Lessini**, allo sbocco della **Val d'Illasi**, che si estende parte in pianura e parte in collina, all'interno del comprensorio denominato **Verona Est**.

Infatti, la particolare collocazione geografica consente al territorio comunale di rientrare sia nella zona di produzione del **vino Soave** che di quella del **vino Valpolicella**, di consentire la

coltivazione di un pregiato **olio extravergine** sulle colline di **Colognola**, oltre che apprezzare la coltivazione ormai centenaria dei **piselli Verdone Nano** (in dialetto, bisi). Cultivar rustica precoce, in quanto la raccolta si effettua





nel periodo tra novembre e marzo, il **Verdone nano** è il legume tipico locale, facilmente riconoscibile per il colore verde brillante, la forma tonda ed il sapore dolce e delicato.

Tornata alla ribalta, dopo un periodo di abbandono a favore di coltivazioni più redditizie, in particolare la vite, la coltivazione dei piselli Verdone Nano è stata ripresa inizialmente solo da alcuni lungimiranti agricoltori, cui in seguito se ne sono aggiunti altri fino ad aggiungere

agli attuali 26 produttori che, destinando a questa coltivazione solo piccoli appezzamenti di terreno, consentono la produzione di circa 800 quintali l'anno. Per valorizzare e disciplinare questa produzione caratteristica del territorio, da un decennio è stata costituita la locale **Associazione bisicoltori**



([www.bisidecolognola.it](http://www.bisidecolognola.it))

che, oltre a garantire la qualità del prodotto consente la determinazione di un prezzo dei bisi alla produzione che sia remunerativo per gli agricoltori coinvolti.

Inoltre, i bisi diventano anche protagonisti di una manifestazione giunta alla 66<sup>a</sup> edizione; si tratta della **Sagra dei Bisi**, in programma dal 17 al 20 e dal 24 al 27 maggio 2024 ed annoverata tra i maggiori appuntamenti enogastronomici della provincia veronese.

Organizzata da **Pro Loco** (<https://prolococognola.it>),

**Comune e Associazione Bisicoltori di Colognola ai Colli**, la **Sagra dei Bisi 2024** che si svolge nel cortile di **Villa Aquadevita** tipico complesso signorile rurale che con





altri arricchisce il territorio comunale, è sinonimo di valorizzazione e promozione dei prodotti tipici del territorio.

Nell'attrezzato stand gastronomico allestito nell'ambito della Sagra, è possibile apprezzare il piatto tipico di **Colognola ai Colli**, le **"Fettuccine coi bisi"**, realizzato con pasta fresca all'uovo ed un condimento ai piselli, oppure un altro piatto distintivo **"Risi e bisi"**. Oltre ai **Ri-bisi**, piccoli arancini di riso e piselli fritti da gustare anche passeggiando come street food.

Mentre la produzione vinicola è qualificata dalla produzione effettuata in diverse cantine, tra le quali, la **Fasoli Gino**

(<https://fasoligino.com>), la **Collis-Cantina Veneta** ([www.cantinaveneta.com](http://www.cantinaveneta.com)), la **Tenuta Sant'Antonio-Famiglia Castagnedi**

(<https://tenutasantantonio.it>), **Villa Canestrari** ([www.villacanestrari.com](http://www.villacanestrari.com)) e **Cantina Vicentini Agostino** ([www.vinivicentini.com](http://www.vinivicentini.com)).

Inoltre, quest'anno il pregiato legume è raccontato nel **docufilm "Bisi e Sorrisi"** curato dal regista **Mauro Vittorio Quattrina** e proiettato in anteprima nel corso dei periodi di **Sagra**.

L'interessante ed accurata opera illustra un percorso storico per la conoscenza e valorizzazione del **Pisello Verdone Nano**, un

prodotto unico nel suo genere ed identitario, che attira l'interesse sia di grandi chef che dei buongustai, diventando nella sua completezza di contenuti sociali, agricoli e storici, un elemento portante della identità veneta.

Per i visitatori che intendono conoscere **Colognola ai Colli** e partecipare agli eventi previsti dall'articolato programma della Sagra, è possibile alloggiare tra gli altri, presso la ristrutturata **Villa Nichesola**

([www.villanichesola.it](http://www.villanichesola.it)), che dispone di 11 tra camere ed appartamenti, di una piscina scoperta, di un bar e di un ristorante aperto oltre che agli ospiti, anche al pubblico. Il ristorante propone una cucina che valorizza la freschezza e la qualità

degli ingredienti utilizzando materie prime stagionali con piatti tradizionali e creativi.

Questa residenza nobiliare immersa nel verde, circondata da un parco di piante secolari, può costituire il punto di partenza per effettuare suggestive passeggiate tra filari, lungo la **Strada del Vino Soave e Valpolicella** oppure percorrere i diversi itinerari praticabili sia in bicicletta che a cavallo.

