

SAPORI DI CASA NOSTRA



Il "Biso" tra Lagune e Polesine



di Stefano Callegaro*

In queste aree, la coltivazione del pisello non è solo una pratica agricola, ma un pilastro dell'identità gastronomica. Se Venezia è la patria storica dei celebri "Risi e Bisi", piatto che veniva offerto al Doge il 25 aprile, giorno di San Marco, il Polesine e la provincia di Rovigo tutta, ha saputo industrializzare e specializzare la produzione grazie ai terreni ricchi di sedimenti lasciati dalle piene del Po e dell'Adige.

A Venezia, sia sul Litorale che nelle Isole i terreni sono spesso sciolti, sabbiosi o di medio impasto. La vicinanza al mare garantisce un microclima mite che permette semine precoci, riducendo il rischio di gelate tardive che potrebbero compromettere la fioritura.

A Rovigo e nel polesine dominano i terreni alluvionali, profondi e fertili, capaci di trattenere l'umidità necessaria durante la fase critica di ingrossamento del baccello, limitando la necessità di irrigazioni artificiali.

Nelle province di Venezia e Rovigo si predilige la varietà del pisello nano anche detto



Piselli pronti per le ricette

mezza rama, poiché più resistente ai venti di bora e più facile da gestire in termini di meccanizzazione.

La semina avviene solitamente tra febbraio e marzo. Sebbene il pisello sia una pianta microterma vi è che resiste fino a 4°C per la germinazione, nelle aree veneziane più protette si tenta talvolta la semina autunnale per una raccolta ultra-precocce a fine aprile.

È fondamentale evitare i ristagni idrici, nemici giurati delle radici del pisello. Si procede con un'aratura leggera o una ripuntatura per favorire il drenaggio.

Il pisello è una leguminosa azotofissatrice. Grazie alla simbiosi con i batteri del ge-

nere Rhizobium, estrae azoto dall'atmosfera e lo rilascia nel suolo. Per questo motivo, è considerato una pianta "miglioratrice" perfetta per precedere colture esigenti come il mais o il pomodoro. Fondamentale solo durante la fioritura e l'allegagione che è la fase di formazione del frutto, se la stagione è siccitosa.

Le aree umide del veneziano spongono la pianta all'Oidio e alla Peronospora. Gli agricoltori locali combattono anche il Tonchio, un insetto che depone le uova nei semi.

Il consumo del pisello fresco, tipico della primavera veneta, offre benefici superiori rispetto al prodotto conserva-

to. Nelle zone tra Chioggia (VE) e Lusia (RO), i mercati ortofrutticoli vedono una predominanza di varietà come l'Utrillo o il Verdene Nano. La raccolta, che nelle aziende più piccole avviene ancora manualmente per preservare l'integrità del baccello, garantisce un prodotto "crocante" che mantiene intatte le proprietà organolettiche fino alla tavola.

Si dice "Ogni riso, un biso" infatti questo detto veneziano sottolinea l'abbondanza necessaria per preparare questo piatto tipico: la proporzione non deve essere quella di un risotto con condimento di pisella, ma piuttosto di una minestra densa dove i

piselli sono protagonisti assoluti.

Il "Magnar da Doxe": quando il pisello era politica

A Venezia, il 25 aprile non è solo il giorno di San Marco. Storicamente, era il giorno in cui il Doge in persona si affacciava al balcone e, tra una sfilata e l'altra, si sedeva a tavola per il piatto nazionale: Risi e Bisi.

Non era solo pranzo, era un messaggio subliminale. Il riso arrivava dalle bonifiche dell'entroterra, i piselli dagli orti della laguna. Metterli insieme significava celebrare l'unione tra la terra e l'acqua. I piselli dovevano essere così piccoli e teneri che, si diceva, potevano essere schiacciati con la lingua contro il palato. Un lusso che oggi definiremmo "foodie", ma che allora era pura propaganda dogale.

Se ci spostiamo un po' verso l'entroterra veneziano, arriviamo a Peseggia nel comune di Scorzè. Qui il pisello è una religione. Il Biso di Peseggia è una varietà dolce, tenera e talmente celebre da meritarsi una "Festa dei Bisi" che attira migliaia di appassionati ogni maggio.

Ma perché sono così buoni? L'aria umida della laguna incontra il terreno sciolto della terraferma. e poi i coltivatori locali trattano ogni baccello come un figlio unico.

A Peseggia sanno che del pisello non si butta via niente. I

baccelli, che comunemente chiamiamo bucce, vengono usati per fare il brodo dei Risi e Bisi, perché è lì che si concentra tutta la dolcezza.

Scendendo verso Rovigo, il panorama cambia ma la passione resta. Qui il pisello si fa più "industriale" ma non meno nobile. Il Polesine è una delle capitali italiane del pisello da surgelazione e da conservazione, grazie a quei terreni alluvionali regalati dal Po che sono un paradiso per le leguminose.

Non chiamatelo solo contor-

no! Sapevate che in passato i piselli erano considerati così preziosi che a Parigi, alla corte

di Luigi XIV, le dame di compagnia facevano a gara per averli? In Veneto questa "bizzarra follia" è rimasta. Ancora oggi, se offrite a un veneziano dei piselli surgelati fuori stagione, rischiate di essere guardati con lo stesso sdegno con cui si guarda un turista che ordina un cappuccino durante la cena.

E infine il mio segreto da chef. Se vioi preparare un vero Risi e Bisi veneziano, la consistenza deve obbligatoriamente essere "all'onda". Non è un risotto mantecato, ma nemmeno una minestra brodosa. Risi e bisi è una magia in bilico tra le due consistenze. Deve muoversi come la laguna quando passa una gondola.

*vincitore di Masterchef 4

Dai campi da mezzadri alla quinta generazione la famiglia Bimbatti coltiva il futuro del Polesine

"Siamo partiti da mezzadri, oggi siamo una cooperativa agricola alla quinta generazione". Nelle parole di Roberto e Manuele Bimbatti c'è la storia di una famiglia polesana che attraversa oltre un secolo di agricoltura, trasformazioni e adattamenti ai cambiamenti del mercato e del clima. L'azienda agricola Bimbatti di Trecenta affonda infatti le proprie radici nei primi del Novecento, tra San Pietro Polesine, Castelmasa e Castelnuovo Bariano, quando la famiglia lavorava la terra come mezzadra, per poi diventare affittuaria e infine proprietaria.

Oggi l'azienda gestisce 140 ettari di colture ed è inserita nella cooperativa Ciza, composta da sette soci, quasi tutti appartenenti alla stessa famiglia. A guidarla è Manuele Bimbatti insieme al padre Roberto.

Nel tempo è cambiata la vocazione produttiva dell'azienda. Un tempo anche frutticola, oggi la realtà di Trecenta punta soprattutto su pomodori e piselli da industria (per Conservitalia e Italfrutta) e cereali.

"Siamo partiti con cinque ettari, poi sei, arrivando oggi a dodici ettari", spiega Bimbatti parlando proprio della coltivazione dei piselli. Una produzione delicata, strettamente legata ai tempi della natura e alle condizioni climatiche. Quest'anno la raccolta è stata anticipata a causa del caldo. "I piselli devono avere una determinata durezza - sottolinea - altrimenti l'azienda non li prende".



La semina avviene generalmente verso marzo e il ciclo produttivo dura dai sessanta ai settanta giorni. Una volta terminata la raccolta, il terreno viene destinato ad altre colture. Il meteo incide in modo determinante. "Il caldo rallenta il ciclo del pisello, al contrario del pomodoro che invece ama le alte temperature". La raccolta avviene in maniera completamente meccanica, con macchinari simili a mietitrebbie che raccolgono e sgranano il

prodotto. I tempi sono strettissimi: "Dalla raccolta alla lavorazione devono trascorrere meno di tre ore, altrimenti si ossida".

La varietà coltivata è stata scelta per la sua particolare resistenza agli sbalzi climatici e alla peronospora, malattia favorita da umidità e caldo che provoca una sorta di fungo che porta all'essiccazione del baccello. La resa può arrivare fino a 50 quintali per ettaro. Il pisello, oltre a essere un prodotto identitario della cucina polesana, rappresenta anche



A sinistra, Manuele e Roberto Bimbatti davanti alla sede della cooperativa. In alto, il mezzo per la raccolta dei piselli. Inquadra il QR-code con l'intervista.

una coltura preziosa per il terreno. "È un azoto fissatore, quindi fa bene alla terra - spiega Bimbatti - E richiede anche un consumo d'acqua relativamente contenuto, anche se molto dipende dall'andamento stagionale". Nel Polesine il pisello resta protagonista della tradizione gastronomica e varia da zona a zona: dai classici "risi e bisi" (più diffusi) fino alle tagliatelle in brodo di piselli tipiche dell'Alto Polesine.