

COLOGNOLA AI COLLI. In questo e nel prossimo fine settimana

Villa Aquadevita Sagra dei bisi le «perle verdi»

Presto l'antica cultivar di pisello Verdone Nano sarà iscritta dal ministero come varietà da conservazione nel Registro nazionale delle specie agrarie e ortive

Monica Rama

Il biso Verdone Nano di Colognola sarà a breve iscritto nel Registro nazionale delle sementi come varietà di conservazione, garantendone qualità e rafforzando la diffusione del prodotto sulle tavole italiane. A farlo sapere è Massimo Dalla Chiara, presidente dell'Associazione Bisicoltori del paese, i cui soci, circa una trentina, da domani saranno impegnati nella vendita delle perle verdi a Villa Aquadevita dove, in questo e nel prossimo fine settimana, si tiene la 62ª Sagra dei Bisi.

«A breve l'antica cultivar di pisello Verdone Nano di Colognola sarà iscritta dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali come varietà da conservazione nel Registro nazionale delle varietà di specie agrarie e ortive. È il coronamento di anni di ricerca e selezioni», afferma Dalla Chiara, «che ci hanno condotto nel 2016 a ritrovare la semente madre del Verdone Nano, dalle caratteristiche primigenie, vale a di-

re sette-otto grani per baccello, di colore verde scuro, dalla forma sferica con punta leggermente ricurva e un'eccellenza qualitativa superiore nella tendenza dolce del legume. La ricerca varietale si era resa necessaria in quanto, tramandati fra i contadini del paese, i semi di Verdone Nano avevano perso la purezza genetica». «Aver ora riportato in tavola l'antico sapore dei bisi», conclude Dalla Chiara, «rappresenta un valore di identità territoriale che rafforza la diffusione del Verdone Nano, sempre più gradito da buongustai e cuochi».

Dopo il conseguimento della De.Co., i bisi si avviano, quindi, a ottenere un'ulteriore attestazione che ne sottolinea la tipicità, aspetto su cui fanno leva gli stessi coltivatori che traggono soddisfazione da questo prodotto di nicchia ma ricercato.

«Anche i piselli stanno diventando un elemento significativo che fa reddito per le aziende agricole colognolesi che si cimentano nella loro coltivazione e nel commercio, con soddisfazione degli

stessi agricoltori. Il Verdone Nano, pertanto, non è più solo un elemento di folklore legato a un aspetto ricreativo come può essere la sagra», aggiunge Andrea Nogara, assessore all'Agricoltura, «ma è oggi un elemento che fa economia». Sarà anche per questo che il numero dei bisicoltori a Colognola è aumentato, comprendendo sia quelli storici, come Francesco Piccoli, che i più giovani, come il ventenne Simone Zandomeneghi, che ha rinverdito la tradizione in famiglia: «Mio nonno Giovanni negli anni Cinquanta, quando è nata la Sagra dei Bisi, coltivava già il Verdone Nano e partecipava alla fiera in paese in cui si vendevano bisi per una settimana. Un impegno e una passione che ora», racconta Simone, tra i più giovani iscritti alla Coldiretti, «porto avanti anch'io con mio padre Alessandro».

L'incremento dei bisicoltori si sta verificando nonostante che i bisi siano una coltivazione laboriosa: dalla semina al raccolto richiedono un lavoro svolto tutto a mano, com-

portando momenti sia impegnativi che ricreativi come la sgranatura: «Avevamo provato ad acquistare una macchina per "sbaccellare"», ammettono Dalla Chiara e Alfonso Avogaro, presidente della Pro loco, «ma vi abbiamo rinunciato subito perché rovinava i bisi ma anche perché sgranare in compagnia durante le serate che precedono la sagra, è occasione per stare insieme, fare filò e creare aggregazione».

Insomma, si tratta di un prodotto schietto e genuino sotto tutti i punti di vista, se si pensa che, come ricorda il sindaco Claudio Carcereri de Prati, «è una coltivazione che non richiede trattamenti fitosanitari e che segue un apposito disciplinare redatto dall'associazione dei bisicoltori a garanzia di qualità e modalità di coltivazione». I bisicoltori, che vendono le perle del paese in apposite cassette e sacchetti con il logo «Bisi de Colognola», saranno a disposizione degli acquirenti a Villa Aquadevita per questi due fine settimana: nelle intere giornate di domenica, al venerdì dalle 18 e al sabato dalle 11 alle 14 •



Un cesto di piselli di Colognola: sette-otto grani per baccello

Sapori in maschera

CURIOSA SFILATA dei sapori in maschera, domani alle 11, nel quartiere Giardino: i partecipanti si caleranno nei panni di prodotti alimentari tipici di zone diverse della provincia, al seguito dei Conti de Bisis con Maggiordomo e Biseti sulle note del Corpo bandistico del paese. M.R.

