

BOSSOLÀ DI CHIOGGIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bossolà di Chioggia, bussolà, buzzolà.



La storia

La tradizionalità di questi biscotti, nel territorio di Chioggia, è attestata da fonti scritte che risalgono alla metà del Seicento. I bussolài sono citati in un documento di una visita pastorale effettuata l'11 maggio 1644 presso il monastero di S. Francesco: «... *Si cucina in casa e sono io et una conversa al forno. Non si dà fuori farina se non per far i buzzolai per il convento che si fanno di Pasqua e de Nadale, et qualche altra volta si fa qualche torta che ordina la Madre Abbadessa* ...» ACVC, Serie Visite pastorali, volume 95 carta 218 verso.

Sicuramente vi sono altri documenti ma la ricetta del "bossolà di Chioggia" è tramandata da padre a figlio già dai tempi della Repubblica Serenissima. È considerato il pane dei pescatori; si tratta di un pane secco, a lunga conservazione che non ammuffisce con il clima marino. Per questo era alimento tradizionalmente portato nelle barche dai pescatori quando si allontanavano per le battute di pesca e rimanevano lontani da casa diversi mesi. La tradizione infatti vuole che la sua forma arrotolata sia dovuta proprio al fatto che veniva posto sullo scalmo della barca per essiccare ed essere pronto al consumo.

La caratteristica del prodotto nel suo gusto originale è rimasta la stessa per centinaia di anni. Attual-

mente alcuni panifici del territorio per rispondere alle esigenze dei consumatori producono "bossolà" che, pur mantenendone la forma caratteristica e lo stesso procedimento, possono contenere altri ingredienti, come il sesamo oppure possono essere privi di lievito per chi soffre di allergie.

Descrizione del prodotto

È un pane biscotto mono dose, molto fragile, dalla caratteristica forma arrotolata. Il termine "bossolà" deriva dalla sua forma rotonda, imbossolare significa arrotolare, avvolgere. Può essere consumato sia con i dolci (marmellate, cioccolato, ecc.) sia con il salato (salumi, formaggi, ecc.) è usato anche come pane da colazione, al posto dei biscotti, con il caffè, il latte o il tè.

Processo di produzione

Il "bossolà" è fatto completamente a mano con farine locali e nazionali a basso contenuto di glutine. Vengono utilizzate le così dette farine deboli, condite con grassi animali e vegetali. Gli ingredienti utilizzati sono farina, lievito, acqua e sale. Creato l'impasto, detto "bastardo" in quanto ha una consistenza né dura né tenera ma media, lo si lascia riposare per 15 minuti. Con la pasta si procede a creare un cilindretto della consistenza di un grissino lo si chiude ad anello, poi viene effettuato un taglio longitudinale per permetterne l'asciugatura del prodotto e la sua conservazione. Infornato per trenta minuti a una temperatura di circa 170 °C, a fine cottura, vengono aperte le valvole del forno per permettere all'umidità di uscire favorendo l'essiccazione del prodotto. Una volta raffreddato, il "bossolà di Chioggia" viene confezionato in sacchetti con pezzature diverse che variano secondo la tipologia di vendita. Il prodotto ha una conservazione di circa tre mesi. Essendo fatto artigianalmente a mano non ha bisogno di materiali e attrezzature specifiche quindi tutti i forni sono in grado di produrre il prodotto. Il Bossolà è fatto interamente a mano artigianalmente non solo nella fase di preparazione, ma anche in quella del confezionamento e insacchettamento.

Tutti i forni hanno la tradizione di preparare il Bossolà alla stessa stregua del pane. Non è prodotto industrialmente. Nel passato era conservato in sacchi di iuta riposti a penzolare nelle travi delle case.

Usi

Può essere consumato sia con il dolce (marmellate, cioccolato, ecc.), sia con il salato (salumi, formaggi, ecc.); è usato anche come pane da colazione, al posto dei biscotti, con il caffè, il latte o il tè.

Reperibilità

Il "bossolà di Chioggia", si trova tutto l'anno presso i forni di piccola o media dimensione della città.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia, in provincia di Venezia.

