

# Nell'incanto di Burano, scopriamo i 'bussolà', i biscotti della Pasqua veneziana



I mille colori e l'incanto di Burano

(Italian and English version) – Testo e foto © Cesare Zucca –

**Burano**, “perla” della Laguna di Venezia famosa per i suoi meravigliosi merletti e le sue case variopinte, tra cui spicca la **Casa di Bepi**, la più colorata dell'isola, i **Tre Ponti** (selfie d'obbligo!) che collegano tre canali e le vie più pittoresche di Burano (Via Giudecca, Via San Mauro e Via San Martino Sinistro), ricche di negozietti artigianali, ristorantini tipici, mentre Il **Campanile storto** vi farà capire di quanto sia marcata la pendenza dell'isola. Per gli amanti della pesca e degli antichi mestieri, consiglio una visita alla **Pescaria Vecia**, così come la chiamano i buranelli, dove potrete godervi un tramonto mozzafiato sulla Laguna di

Venezia.



Il Campanile storto e la coloratissima Casa di Bepi.

In **Piazza Galuppi**, l'unica piazza dell'isola, popolata da ristoranti e negozietti souvenir, troneggia il **Museo del Merletto**, un tempo sede della famosissima **Scuola Merletti**. Una gallerie oltre duecento rari e preziosi esemplari l'evoluzione dell'arte del merletto a Venezia dal Cinquecento al Novecento.



Il Museo del Merletto

Durante l'orario di apertura del museo (al momento chiuso, speriamo riapra al più presto) sarà possibile vedere all'opera le abili ed instancabili maestre merlettaie, ancor oggi

depositarie di un'arte tramandata di generazione in generazione.



Una meravigliosa 'siora merlettaia' intenta a ricamare un pizzo prezioso

**Dove mangiare (quando riapriranno, speriamo presto perchè tutte queste cucine sono eccezionali...)**

#### **Trattoria Al Gatto Nero**

Locale storico, specialità della Laguna, cucina superlativa, piatti di pesce...paradisiaci! All'insegna di una iconica conduzione familiare, dal 1965 **Ruggero Bovo** e suo figlio **Massimiliano** rappresentano il top della tradizione e della qualità.



© Cesare Zucca

Il Gatto Nero, una trattoria dove ti accoglie tutta la Famiglia Bovo

### **Osteria al Museo**

Molto tempo fa era una bottega di merletti e da un paio d'anni è diventata un punto di rinnovo della tradizione e del gusto della cucina veneziana. Sorseggiando uno spettacolare *'Bellini alla Pesca Bianca'*. incontro Chef **Antonio Santaniello**, famoso per il suo □Il *"risotto di go"*, un omaggio all'isola di Burano e al *ghiozzo*, un pesce povero, dal basso valore commerciale. Un piatto coerente alla politica *'no waste'* dove non viene sprecato nulla, comprese quelle parti che vengono solitamente buttate.



Antonio Santaniello, al timone dell'Osteria Al Museo

## ... e “dulcis in fundo” ... i bussolà!

Era un'usanza tipica di Burano che le signore, qualche giorno prima di Pasqua, andassero nei forni pubblici per cuocere l'impasto per i bussolà pasquali, da dividere poi in famiglia e da conservare per tutto l'anno. La nascita di questi dolcetti risale ad un paio di secoli fa, in passato venivano sfornati nelle case degli isolani, soprattutto per il giorno di Pasqua.



I tipici bussolà di Burano

I dolcetti venivano avvolti nella biancheria per permettergli di sprigionare l'inconfondibile aroma di burro e costituivano una golosità per la famiglia e riserva di energia per i pescatori che trascorrevano lunghi periodi in mare. La

tradizione continua e, a distanza di anni, sono rimasti invariati sia la cura sia l'amore che vengono messi nella produzione di ogni singolo biscotto.



Le dolci delizie di Carmelina Palmisano

## **Incontriamo Carmelina Palmisano, la regina dei bussolà.**

Carmelina Palmisano è la pasticciera più famosa dell'isola e con i biscotti ci ha fatto davvero fortuna. A Jesolo ha un piccolo stabilimento, ma quelli grandi (nel formato originale da 20cm di diametro) li sforna ancora nel laboratorio dietro il negozio, tutti i giorni.



Carmelina, la regina dei bussola`

## Che vino abbinare?

Ho scelto lo spumante **Fior d'Arancio Spumante Docg**, il Moscato Giallo dei **Colli Euganei** della Azienda vinicola Il Pianzio. Un vino dai piacevoli aromi di **zagara**, di **salvia** e di **albicocca**, a bassa gradazione alcolica (circa 6 gradi), perfetto con i dolci da ricorrenza, dalla classica colomba pasquale ai tradizionali biscotti fatti in casa. Questo vino è ottenuto da uve moscato giallo che sulle pendici dei Colli Euganei, hanno incontrato un ambiente ideale per esprimere la loro massima fragranza ed aromaticità.



Delizioso abbinamento pasquale: bussolà e Fior d'Arancio Spumante Docg della Vinicola Il Pianzio a Galzignano Terme – Padova

Come alternativa al dolce, il Fior d'Arancio Secco, vino eclettico, che passa da note aromatiche molto fresche a profumi legati alla frutta, fino a arrivare alla versione secca dal ricco bouquet aromatico e lievissimo residuo zuccherino, ottimo abbinamento a primi e secondi di pesce,



Fior d'Arancio Spumante Docg anche nella versione Secco, ideale per i piatti di pesce

## Curiosi di conoscere la ricetta dei bussolà?

Girate pagina. *Click Next*>

### LA RICETTA DEI BUSSOLA'



I tipici dolcetti di Burano

#### **Ingredienti:**

500 gr. di farina  
250 gr. di zucchero  
200 gr. di burro  
6 tuorli (c'è chi ne mette anche 11),  
1 bustina di vaniglina,  
la buccia grattugiata di 1 limone  
1 pizzico di sale

#### **Preparazione:**

Mettete la farina sulla spianatoia, formate un buco in centro e aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Sbattete leggermente i tuorli e l'uovo con lo zucchero, unite

la farina insieme al resto degli ingredienti.

Impastate velocemente e mettete a riposo in frigo per almeno due ore coperto con la pellicola. Trascorso il tempo, accendete il forno a 200°, prendete l'impasto dal frigo, tagliatene tanti pezzi del peso di 100 g l'uno, formate dei cilindri di 30 cm di lunghezza e unite le due estremità. Sistemate i bussolà sulla leccarda coperta di carta forno e infornate a 200° per 15 minuti; abbassate poi la temperatura del forno a 150° e tenete per altri 10 minuti.

Sfornate anche se sono un po' soffici perchè s'induriscono raffreddandosi.

#### INFO

Turismo Veneto, Burano

Carmelina Palmisano

Osteria al Museo

Consorzio Vini Colli Euganei

**Vinicola IL Pianzio**

Trattoria Al Gatto Nero

**English version**

**Next Page , Click Next>**



I mille colori e l'incanto di Burano

## In the enchanting Burano Island, we discover the 'bussolà', the Venetian Easter cookies

Text and photos © Cesare Zucca

**Burano**, the "pearl" of the Venice Lagoon famous for its wonderful lace and its colorful houses, among which Casa di Bepi, the most colorful on the island, the Campanile storto, the three bridges (selfie a must!) connecting three canals and the most pictures que streets of Burano (Via Giudecca, Via San Mauro and Via San Martino Sinistro), full of craft shops, typical restaurants.



Il Campanile storto e la coloratissima Casa di Bepi.

**Piazza Galuppi**, the only square on the island, populated by restaurants and souvenir shops, stands the **Lace Museum**, once home to the famous Lace School. A gallery with over two hundred rare and precious examples of the evolution of the art of lace in Venice from the sixteenth to the twentieth century.



## Il Museo del Merletto

During the museum's opening hours (closed at the moment, we hope it will reopen as soon as possible) it will be possible to see the skilled and tireless master lace makers at work, still today the custodians of an art handed down from generation to generation.



Una meravigliosa 'siora merlettaia' intenta a ricamare un pizzo prezioso

Where to eat (when they reopen, hopefully soon because all these restaurants are great ...)

**Trattoria Il Gatto Nero** Historic restaurant, Lagoon specialties, superlative cuisine, fish dishes ... heavenly! Under the banner of an iconic family management, since 1965 Ruggero Bovo and his son Massimiliano represent the top of tradition and quality.



Il Gatto Nero, una trattoria dove ti accoglie tutta la Famiglia Bovo

### **Osteria al Museo**

A long time ago it was a lace shop and a couple of years ago it has become a point of renewal of the tradition and taste of Venetian cuisine. Sipping a spectacular 'White Peach Bellini'. I meet **Chef Antonio Santaniello**, famous for his Il "risotto di go", made with poor fish with a low commercial value, according to the 'no waste' policy where nothing is wasted, including those parts that are usually thrown away .



Antonio Santaniello, al timone dell'Osteria Al Museo

## ... e “dulcis in fundo” ...finally... i bussolà!

It was a typical custom of Burano that the ladies, a few days before Easter, went to public ovens to bake the dough for the Easter **bussolà**, to be divided into the family and kept for the whole year. The birth of these sweets dates back to a couple of centuries ago, in the past they were baked in the homes of the islanders, especially for Easter.



I tipici bussolà di Burano

The cookies were wrapped in linen to allow them to release the unmistakable aroma of butter and were a delicacy for the family and a reserve of energy for fishermen who spent long

periods at sea. The tradition continues and, after many years, both the care and the love that are put into the production of each individual biscuit have remained unchanged.



Le dolci delizie di Carmelina Palmisano

## Let's meet "Bussola` Queen" Carmelina Palmisano, la regina dei bussolà.

"Bussola`Queen" Carmelina Palmisano, is the most famous pastry chef on the island and she really made us luck with the cookies. In Jesolo he has a small factory, but the large ones (in the original size 20cm in diameter) still bake them in the laboratory behind her shop,



Carmelina, the bussola`queen

### A great wine to pair with?

I chose the sparkling wine **Fior d'Arancio Spumante Docg**, <http://www.ilpianzio.it/> the Moscato Giallo of the **Euganean Hills** with aromas of orange blossom, sage and apricot, with a low alcohol content (about 6 degrees), perfect with anniversary desserts, from the classic Easter coloba to traditional homemade cookies. This wine is made from yellow muscat grapes which, on the slopes of the Euganean Hills, have encountered an ideal environment to express their maximum fragrance and aromaticity.



Delizioso abbinamento pasquale: Fior d'Arancio Spumante Docg, della Vinicola Il Pianzio

As an alternative to the sweet one, the different terroirs and producers of the Euganean Hills make that **Fior d'Arancio Secco** an eclectic wine, which goes from very fresh aromatic notes to aromas linked to fruit, up to the dry version with a rich aromatic bouquet and very slight residual sugar, excellent combination with fish dishes.



Fior d'Arancio Spumante Docg anche nella versione Secco, ideale per i piatti di pesce

Curious about the recipe? , turn the page [Click Next](#)>

**LA RICETTA DEI BUSSOLA'**



## I tipici dolcetti di Burano

### Ingredients:

500 gr. made with flour 250 gr. of sugar 200 gr. of butter 6 egg yolks (there are those who also add 1l), 1 sachet of vanilla, the grated rind of 1 lemon 1 pinch of salt

### Preparation:

Put the flour on the pastry board, make a hole in the center and add the softened butter at room temperature. Lightly beat the egg yolks and the egg with the sugar, add the flour together with the rest of the ingredients. Knead quickly and leave to rest in the fridge for at least two hours covered with plastic wrap. After the time has elapsed, turn on the oven at 200 °, take the dough from the fridge, cut many pieces weighing 100 g each, form 30 cm long cylinders and join the two ends. Arrange the bussolà on the baking tray covered with parchment paper and bake at 200 ° for 15 minutes; then lower the oven temperature to 150 ° and hold for another 10 minutes. Remove from the oven even if they are a bit soft because they harden when they cool down.

### INFO

Turismo Veneto, Burano

Carmelina Palmisano

Osteria al Museo

Consorzio Vini Colli Euganei  
Vinicola Il Pianzio  
Trattoria Al Gatto Nero