

BIZULÀ, ecco il pane dei pescatori dal SAPORE ANTICO



I bizulà appena sfornati.
(Foto Dell'Aquila)

FRANCESCO DI GIOVANNI

Cambia il modo di pescare in mare e cambia sulla terraferma il modo di fare il pane. Capita a Cattolica, centro un tempo peschereccio della Riviera romagnola, oggi più conosciuto per le sue frequentazioni turistiche. Il "bizulà", pane dei pescatori dal sapore antico, viene ormai prodotto solo per il fine settimana nel forno della famiglia Tirincanti che, non a caso, si trova in via del Porto.

«Fino all'anno scorso - ricorda Giovanni Tirincanti, titolare del forno, condotto oggi dai due figli Alberto e Alessandro, che rappresentano la quarta generazione di questo esercizio fondato nel 1904 - c'era la "Casa del pescatore" che ordinava il bizulà per il fine settimana. Anche se quest'anno non abbiamo più ordinativi dalla cooperativa, il sabato continuiamo la produzione perché c'è sempre la richiesta di qualche anziano, pescatore e no, che ama riassaporare il gusto antico di questo pane».

UN RICETTA SEMPLICISSIMA

Il bizulà forse non esisterebbe senza il mare: la sua ricetta, la sua forma, la sua

A Cattolica il forno della famiglia Tirincanti continua a preparare nel fine settimana questa specialità a forma di ciambella che un tempo costituiva l'alimento principale della gente di mare.

composizione sono funzionali alla pesca di una volta, «quando si stava in mare due, tre, anche quattro giorni», dice Piero Lucarelli, classe 1931, pescatore e presidente della cooperativa "Casa del pescatore" di Cattolica e Gabicce. Forma a ciambella, con il buco centrale che sta attorno a un braccio d'uomo, il bizulà ha una crosta leggera e una mollica morbida, che anche quando diventa secca, resta sempre friabile. «È quasi una specie di grissino - spiega Piero - e si poteva mangiare anche dopo una settimana, come succedeva quando con le barche a vela si capitava in mezzo ad una bonaccia, fermi in mezzo al mare».

La ricetta è di una semplicità francese: farina, lievito, acqua e un po' di sale. «Oggi - dice Alberto Tirincanti - aggiungiamo anche un po' d'olio perché rimanga più friabile». Nel forno l'impasto viene fatto a macchina, ma il passaggio finale avviene ancora a mano. «Continuiamo la produzione - dice Alber-

to Tirincanti - perché riteniamo importante non perdere una tradizione tipica di Cattolica».

QUANDO L'IMPASTO VENIVA PREPARATO IN CASA

Una volta il bizulà veniva fatto in casa: «Mia madre - rammenta Piero - preparava l'impasto la sera e lo lasciava a lievitare tutta la notte; la mattina dopo venivano preparate le ciambelle da portare al forno, dove venivano cotte insieme a quelle di altre famiglie. Per riconoscerle, ognuno contrassegnava i propri bizulà con un segno sulla crosta, una buccia d'uovo o un pezzo di carta colorato». Poi la produzione è passata ai forni. Quello dei Tirincanti ha rifornito costantemente la "Casa del pescatore" fino all'inizio degli anni Novanta, quando le barche uscivano in mare ancora fino a 36-48 ore. «Dopo - dice Piero, che ha iniziato a seguire il padre in mare dall'età di sei-sette anni, sulle barche a

vela, proseguendo fin quasi a settanta anni sulle più moderne barche a motore - la pesca è cambiata. Si va fuori per dodici, massimo ventiquattro ore e non c'è più bisogno di portarsi dietro un pane di lunga durata, va bene anche un semplice panino o una brioche».

UN CIBO FONDAMENTALE QUANDO SI STAVA MOLTI GIORNI IN MARE

Con le barche a vela, in caso di bonaccia, il mare poteva diventare l'unico orizzonte per giorni e giorni e allora il bizulà era fondamentale per riempire la pancia. «Sulle barche legavamo le ciambelle con una cima e le appendevamo perché rimanessero asciutte e fuori dalla portata di eventuali topi», prosegue Piero, infilando i bizulà sfornati da Alberto Tirincanti in una cima, che poi annoda con mano esperta. «Sulle barche aveva più sapore che in casa - ricorda - forse perché lo condividiamo un po' di più di quanto non si faceva in famiglia, dove le donne cercavano di risparmiare». Sulle barche questo antico pane veniva mangiato con il brodetto o con la "rustida", il pesce alla brace. «Ma spesso - ricorda Piero - veniva mangiato anche solo impastato con la saliva». Il bizulà era anche l'alimento di pronto intervento: "In questo periodo (gennaio, ndr) c'era il maestrale - ricorda Piero - e ci spingevamo a pescare fin oltre Ravenna. A volte le condizioni del mare erano tali che non si riusciva a rientrare al porto di Cattolica. Si preferiva riparare a Rimini, dove era più agevole attraccare o, in alternativa, si puntava sulla spiaggia, lasciando che la barca andasse sulle secche, raggiungendo poi la riva». E al punto di attracco, arrivavano rifornimenti da Cattolica: le donne riempivano un sacchetto con le ciambelle di bizulà e, via spiaggia, raggiungevano padri, mariti o fratelli per rifocillarli, in attesa che le barche potessero riprendere il mare. ■



Giovanni Tirincanti (al centro) con i figli Alberto e Alessandro nel forno di famiglia. (Foto Dell'Aquila)

LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della circolare ministeriale n. 10/1999)

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Bizulà.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Cattolica (Rimini).

Descrizione sintetica del prodotto

È il risultato di un composto ottenuto da farina, lievito di birra, acqua e sale.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si impasta la farina con lievito sciolto in un po' di acqua tiepida, olio e sale, fino ad ottenere un impasto morbido e liscio. Si forgiavano degli anelli del diametro di un braccio d'uomo e si lascia lievitare. A lievitazione ultimata, la cottura avviene nel forno a vapore (oggi nel forno

elettrico).

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Si utilizzano materiali secondo le norme igienico-sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Presso panifici i cui locali sono autorizzati ai sensi delle norme igienico-sanitarie e non necessitano di alcuna deroga.

Storia accertata

Il bizulà è il termine che nel vernacolo locale indica il pane dei marinai, o meglio il biscotto, "buccellato, bossolato, bossolao" da *bozolatus* (XIII secolo) per le marinere veneziane e lagunari. Il pescatore si imbarcava portando con sé solo il vino, l'olio d'oliva e l'immancabile filo di bizulà a tracolla, il cosiddetto biscotto dei marinai: un pane speciale che si manteneva più a lungo e che veniva consumato dopo essere stato posto a bagno in acqua o nel vino perché si ammorbidisse. Il necessario al suo sostentamento durante l'intera campagna di pesca, che poteva durare anche alcune settimane, lo avrebbe dato il mare. Oggi solo in minima parte i bizulà vengono utilizzati dai marinai durante la permanenza in mare. ■

(A cura di Milena Breviglieri)



I bizulà legati alla corda come da tradizione marinai. (Foto Dell'Aquila)