

LES MERVEILLES DU MONDE: 350 BURANO L'ISOLA RIMASTA SENZA EDICOLA

Carissima Compagnia Gongolante,

alla fine di Fondamenta S. Mauro c'è un ponte in legno che porta in via Baldassare Galuppi che era un rio, o meglio era il Canal Grande di Burano, ma il rio è stato interrto e così adesso è diventato una via (come via Garibaldi a Venezia) che divide due sestieri, San Martino Sinistra e san Martino Destra.



La conseguenza è che, dato che ogni sestiere ha la sua numerazione civica, i civici sulla sinistra hanno circa duecento numeri in più di quelli sulla destra.

Se si vogliono evitare gli scalini del ponte, c'è, poco prima sulla destra, un ponticello a raso che conduce nella poco rassicurante fondamenta dei Assassini che con l'omonimo rio, e l'omonimo ponte da l'idea che in questa zona l'assassinio fosse la pratica più diffusa.



Pochi metri e, sulla destra, dal balcone del primo piano del Restaurant Galuppi si affacciano due statue a grandezza naturale raffiguranti un Cristo con le braccia tese e una Madonna per la verità un pò troppo giovane rispetto a suo figlio, ma la devozione popolare è la devozione popolare.



Pochi passi più avanti, ma sulla sinistra, c'è l'edificio della SCUOLA DI MERLETTO fondata dalla nobildonna Andriana Zon Marcello di cui vi ho detto nella [mail 348](#).



Proprio di fronte incontriamo per la prima volta gli "Essi" buranelli e qui devo aprire una lunga parentesi perché siamo di fronte ad un prodotto tipicamente buranello. Nota 1



Per farlo dobbiamo fare altri due passi fino alla Trattoria Da Romano che proponeva ai suoi clienti, a fine pasto, i *bussolà* che sono i tradizionali biscotti a forma di ciambella, dunque tondi con un *buso* (buco in dialetto) in mezzo. (ne potete vedere un esemplare aprendo il link in nota 1)



Preciso che mentre il *bussolà buraneo* è dolce, la ciambella di Chioggia è salata e si chiama *bossolà*, con la o e non con la u..



Pare che Romano non fosse soddisfatto della forma ad O del biscotto e abbia chiesto all'amico pasticciere Garbo di fare un biscotto che "*se ingansa*" (si aggancia).

Garbo trasformò la O in una S (rovesciata in realta!) creando gli *Essi* (le Esse) "*che riempiranno le vetrine di tutte le pasticcerie dell'isola prima e di Venezia poi*". Nota 2

Un attimo prima che via Baldassare Galuppi sbuchi nell'omonima piazza si apre sulla destra Rio Terà del Pizzo al cui angolo c'è l'edicola di Burano ora chiusa Nota 3

Diego Gianolla, ultimo titolare, ha chiuso alla fine dello scorso anno e così i Buranelli hanno perso l'ultima edicola dell'isola.



In piazza sono rimasti una vera da pozzo e il pennone



nonché il busto di Baldassare Galuppi, compositore che ebbe come librettista prediletto Carlo Goldoni con cui diede vita al genere operistico del *dramma giocoso*.



L'ultima immagine è per quello che sarebbe l'ingresso principale dell'isola che adesso è diventato secondario, segno evidente che il rapporto con Venezia non è più il principale per i buranelli.



I buranelli residenti sono poco più di 2.000 mentre nel 1970, secondo quanto mi ha riferito Sandro d'Este, erano circa 8.000 e poi sarebbero iniziati a calare.

Secondo il web invece la crescita sarebbe continuata almeno fino al 2001 (ultimo dato) quando sarebbero stati quasi 15.500. Nota 4

Che siano stati 8.000 o quasi il doppio fatto sta che adesso sono rimasti in 2.000 e molti di loro trascorrono l'estate in terra ferma con particolare predilezione per Treporti terra da loro, a detta dei treportini, colonizzata.

Posso confermare che i buranelli abbiamo una predilezione per Treporti perché Sandro D'este mi ha invitato a casa sua in terraferma a Cà Savio per farmi vedere il suo orto diventato il suo impegno principale dopo aver smesso di dipingere case.

Nell'occasione gli ho fatto da corriere portandogli una cassa con 10 Kg. di limoni che il figlio Andrea, mio vicino di casa, aveva portato il giorno precedente dalla Sicilia.



In casa Sandro conserva appese alle pareti i merletti realizzati dalla sua mamma fra cui uno tenerissimo che rappresenta la coppia buranella per eccellenza: il pescatore e la merlettaia entrambi impegnati con l'ago, l'uomo per riparare un bertovello (nassa) e la donna per realizzare un merletto.



Sandro conserva anche un ricordo del suo papà ovvero un elenco dei soprannomi con cui si distinguevano le famiglie buranelle che comprende 100 appellativi

No 100	Soprannomi	Buranelli	1950
Coca	Frattini	Doardo	Croce
Cambro	Bivuello	Bissa	Mufa
Caparella	Baraccio	Bizzozzi	masbe
Capalatte	Fralusso	Colindro	Gnagnaru
Capaxuchto	Benetto	Molecca	Teogo
Ciavaveccie	Smagnara	Funera	Bellagna
Baccaro	Rama	Piauxi	Poveromo
Baccareto	Pippa	Parma	Xesare
Boccafeto	Postu	Fornò	Melto
Battelato	Prte	Piatello	Tachela
Pocci	Strambo	Tamagoro	Senela
Calmax	Motini	Momoleto	Rusabate
Panduro	Pignacche	Schiloto	Svinghio
Capnassa	Nasso	Bondaleto	Menalanga
Cioca	Scoraxona	Cason	Noncia
Battelato d'oro	Tampin	Barbocche	Caranella
Cioxa	Manamano	Catinchi	Fedekini
Nareli	Piovanello	Morneto	Marmeto
Gialotto	Naxon	Calrina	Bruntoley
Pratti	Moretto	Salata	Masopesce
Cavere	Calcana	Musato	Mafnontito
Parma	Cacarina	Capotto	Caliga
Troubon	Pilota	Bioetto	Melindru
Branxa	Xagaccia	Cristo	Turpinoto
Bigoli	Cavallo	Morto	Capelieri
Bonaccia	B...	Battistozzi	

cui se ne aggiungono altri 52 rimasti in uso fino al 1950.

Sopranome	Bianello	1850
Sant'Anna	Baracola	Xamoria
Agh	Bodola	Feggia
Sampanni	Buccola	Caligà
Bisella	Botino	Busella
Spolverini	Munega	Sorasso
Pataffa	Cicimello	Amendola
Essi	Spinello	Xoramella
Baldan	Tango	Pignetta
Falassa	Picidena	Gatrella
Pasticcio	Canella	Borolato
Risiconsi	Musa	Palesello
Sansò	Patata	Memei
Scarpasola	Pagnocca	Branetta
Cicca	Goeti	Balban
Borolla	Graxia	Cavaldaro
Ciccio	Bianchini	Polenta
Tonari	Pesciolin	Molesin
Polaccia	Pescante	Paparella
Paxiola	Magnamosche	

La famiglia di Sandro era nota come i "*Batteleto*" il che sembra derivare da battello, ma attenzione perché siamo in un'isola di pescatori dove il termine "*batteina*" indica l'osso di seppia. Nota 5

Sandro non è solo un pittore di fama mondiale ed un ortolano provetto, ma si diletta anche di pasticceria realizzando, guarda caso, gli *Essi* di cui ho ricevuto in dono un intero sacchetto



accompagnato da una bottiglia di limoncello sempre di sua produzione.

Sandro mi ha anche regalato la ricetta di famiglia per la realizzazione gli *Essi* che vi trascrivo: "12 rossi d'uovo su 1 Kg. di farina, 6 etti di zucchero e 3 etti di burro, un goccio di marsala, un pizzico di sale, 2 aromi di limone oltre a un goccio di vaniglia. Amalgamare per bene il tutto, fare le forme e infornare in forno a 180 gradi , possibilmente ventilato, per 15 minuti; comunque appena prendono colore vanno tolti."

Qualche giorno dopo mi è arrivata la foto della sua più recente produzione di limoncello e di *essi*.



La prossima settimana ripartiremo da Treporti e stavolta andremo a vedere Sant'Erasmo e i suoi 16 cippi di conterminazione lagunare veneziana del 1791.

Basi grandi

Carletto da Camisan diventato venexian metropolitan

Nota 1 <https://mgbiscotteriaveneziana.com/carmelina/>

Nota 2 pag.35 "le tre stelle di Romano. Burano: arte e storia di un ristorante entrato nel mito", Fondazione Querini Stampalia, ed Lineadacqua 2022

Nota 3

https://www.ilgazzettino.it/nordest/veneziah/burano_chiude_ultima_edicola_diego_gianolla_isola_la_guna_spopolamento-7788812.html

Nota 4 vedi sezione società - evoluzione demografica nella pagina

<https://it.wikipedia.org/wiki/Burano>

Nota 5 pag.206 Gergo del Serajante da "Serajante" di Paolo Tagliapietra, Tipografia Bienne Grafica, 2020

CONTRIBUTO GRANDO: nella mail scorsa vi ho fatto vedere l'iscrizione sulla vera da pozzo in pietra d'istria fra via Andreina Marcelli e via S. Mauro limitandomi a citare la sola parola latina *PVTEVS* che significa appunto pozzo. Grazie all'interessamento di Piero Santostefano, sempre sia ringraziato, il prof. Marco Molin, presidente del Centro Studi Torcellani, che ringrazio tantissimo, ci ha rivelato la traduzione dell'intera dicitura: "Al tempo della Reverendissima Madre Suor Scolastica Pisani, degnissima badessa. Il pozzo delle acque vive che sgorgano con forza dal Libano. 1588 -giorno 10 dicembre".

RINGRAZIAMENTI GRANDI: a Sandro D'Este per il tempo che mi ha dedicato, per la disponibilità e la generosità nonché per gli *essi* e per il limoncello.