

11 Agosto 2017

## La dolce tradizione veneziana degli Essi Buranei

Li preparavano le mogli dei pescatori e si gustavano festeggiando la Pasqua. Oggi questi biscotti dell'isola di Burano sono simbolo della tradizione in ogni momento dell'anno



Veneto

Il fascino della laguna veneziana vive anche nei suoi sapori e tradizioni. E non c'è nulla di meglio dei **biscotti di Burano** per raccontare di feste e dolci pensieri, impasti ricchi e vini passiti gustati in compagnia. Gli **ingredienti** sono semplici: farina, uova, burro e zucchero. A variare è la forma. Quella degli **Essi Buranei** disegna una linea ricurva che ricorda appunto la lettera esse. Con lo stesso impasto, nell'isola di Burano sono noti anche i classici **Bussolai** - detti Bussolà o Buranelli - a forma di anello o piccola ciambella; oppure quei piccoli bastoncini che, come gli Essi, pare si preparino [1] utilizzando la pasta in eccesso dei Bussolai.

Si tratta dei biscotti tipici dell'isola di Burano, famosa per i merletti e le sue case colorate nella parte più settentrionale della **laguna di Venezia**. Sono dolci che in questa regione si legano alle **festività pasquali**, ma oggi si possono gustare in ogni momento dell'anno. In passato pare li preparassero le **mogli dei pescatori** perché gli uomini portassero con sé qualcosa di dolce ed energetico quando restavano in mare per lungo tempo. Gli Essi, come gli altri biscotti di Burano, si conservano infatti a lungo grazie alla loro **consistenza secca** ma per niente dura.

Gli Essi Buranei sono ancora oggi simbolo della dolcezza che Burano sa offrire, e non solo aspettando la Pasqua. Le **varianti** di questi biscotti non sono mai mancate. Si trovano canditi e arricchiti da gocce di cioccolato; oppure insaporiti con rum e agrumi, con un tocco di cannella o di vaniglia. In questi casi, sembra che per il loro **aroma intenso** fossero usati addirittura per profumare la biancheria nei cassetti. Al palato, la consistenza friabile li rende inoltre ottimi per **accompagnare vini passiti** o liquorosi, ma anche gustati come vero e proprio peccato di gola abbinati a zabaione o salse di cioccolato.

**Potrebbe interessarti anche**

**Links**

[1] <http://www.carnevale-di-venezia.it/bussolai-storia-e-ricetta-dei-biscotti-veneziani/>

[2] <http://www.territori.coop.it/video/alle-origini-dei-buranelli-i-biscotti-di-venezia>