

BIZULA

Il Bizulà, conosciuto anche come “biscotto dei marinai”, è un prodotto tradizionale caratteristico di Cattolica, la bella cittadina della costa romagnola in provincia di Rimini.

Il dialetto locale identifica il bizulà come il vecchio pane dei marinai, una sorta di biscotto a forma di anello, che i pescatori un tempo portavano con sé in grandi quantità, insieme al vino e all’olio d’oliva, perché si poteva conservare a lungo durante la navigazione.



Facendo passare una corda dal foro centrale dei pani, grande come il braccio di un uomo, si formavano delle “collane” che venivano appese ad una delle pareti, nel vano della barca più riparato dai topi e dall’umidità.

Sistemati in questo modo infatti, i biscotti si mantenevano friabili e al bisogno venivano consumati dopo essere stati ammorbiditi nell’acqua, nel vino o nel brodo di pesce.

Il bizulà si prepara solo con farina, lievito, acqua e un po’ di sale; una volta erano le stesse famiglie dei pescatori a produrli, oggi è una rarità che si trova in commercio con molta difficoltà.

Ricetta Bizulà di Cattolica:

Ingredienti:

mezzo kg di farina

25 grammi di lievito di birra

Sale, olio e acqua q.b.

Sciogliere il lievito in un pentolino di acqua tiepida (non troppo calda) e unirlo alla farina insieme a sale e olio. Impastare il tutto.

Formare a mano dei grossi anelli di circa 20 cm di diametro e lasciare lievitare, cuocere in forno a 180° finché un assume un colorito dorato.