



# Accademia Gonzaghessa degli Scalchi

In collaborazione con la Pro Loco di Solferino

Richiesta di Attribuzione e Riconoscimento De.Co.

del

*Busulà (o Chisöl) de Sulfri – Solferino (MN)*



## ***Riferimenti storici di Solferino*** <sup>1</sup>

Abitato fin dalla preistoria, come testimoniano i resti palafitticoli fortuitamente portati alla luce agli inizi del 1900 in località Barche, anche **il territorio di Solferino** è presumibilmente legato al periodo degli **Etruschi** (1000 a.c.), che si sono insediati nelle nostre zone, come in gran parte dell'Italia settentrionale

I **Romani** si insediarono nei nostri territori intorno al 200 A.C., occupandoli fino al 400 D.C.

Dopo il declino dell'Impero Romano saranno i Longobardi (dal 568) e poi i Franchi ad occupare le nostre terre.

Di fronte alle continue invasioni barbariche che si succedevano in quei secoli, sono le singole città e i borghi a tentare una difesa, innalzando mura e fortezze. Si realizzano così opere di fortificazione in punti strategici della zona, con la costruzione anche della millenaria Rocca di Solferino (gli storici la datano intorno al 1022).

All'inizio del 1300 a Mantova diventano signori della città i Bonacolsi. Nel 1315 Rinaldo Bonacolsi detto il Passerino acquista la Rocca ed il Castello di Solferino, che entra così per la prima volta nella zona di influenza di Mantova.



*La Rocca al tempo dei Gonzaga (ASMN Arch. Gonzaga B. 3385)* <sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Questi brevi appunti storici hanno come testo di riferimento : **Massimo Marocchi**, *Storia di Solferino*, Litograph - Castiglione delle Stiviere, 1993.

<sup>2</sup> In: **Massimo Marocchi**, *Storia di Solferino*, Litograph - Castiglione delle Stiviere, 1993, pag. 283

Ma la situazione è fluida e i periodi burrascosi. Il 16 agosto 1328, a Mantova, i Gonzaga organizzano una sollevazione contro i Bonacolsi ed assumono così il potere, che terranno per quasi quattro secoli.

Dopo 150 anni, alla morte di Ludovico Gonzaga (1478) il Marchesato di Mantova viene smembrato tra i suoi cinque figli. La parte di territorio comprendente **Solferino** toccherà a **Rodolfo**.

I figli di Rodolfo Gonzaga, **Gianfrancesco** e **Luigi**, si spartirono i territori ereditati nel **1495** dal padre: al primo toccò Luzzara, mentre al giovanissimo **Luigi Gonzaga** nato nel 1488 (**non** l'omonimo **San Luigi** che visse tra il 1568 e il 1591), spettò Castel Goffredo, Castiglione e Solferino. Alla morte di Luigi, avvenuta nel 1549, il già piccolissimo feudo venne ulteriormente diviso fra i tre fratelli: ad Alfonso toccava Castel Goffredo, Ferrante otteneva Castiglione ed il più giovane, **Orazio**, aveva in eredità **Solferino**.

### ***I GONZAGA DI SOLFERINO***

**Orazio Gonzaga** (1545 – 1487) alla morte del padre aveva pochi anni. Una volta insediatosi, la prima preoccupazione del giovane principe fu quella di costruirsi una adeguata dimora. I lavori per l'edificazione del Castello ebbero inizio presumibilmente intorno al 1566 e proseguirono fino al 1576, quando ebbero un rallentamento, forse per questione di fondi.

Orazio non soggiornò comunque molto a Solferino, essendo spesso impegnato in attività militari o diplomatiche, al servizio dell'Imperatore Massimiliano II, a Vienna.

L'imperatore, tra le varie forme di ricompensa per i servizi resi, gli concesse il **privilegio di battere moneta** (1572).

Quasi a voler confermare l'origine del nome, (dal latino: Sol-fero *ossia* portatore di sole) o forse per accreditarne la derivazione, qualche moneta come quella a fianco riproduce il sole raggianti a viso umano, che ha costituito l'antico stemma del Comune di Solferino.<sup>3</sup>



**Orazio** morirà all'età di soli 42 anni, evento peraltro non eccezionale per il periodo.

Dopo Orazio, fu **Cristierno Gonzaga** (1580 -1630) ad occuparsi del feudo di Solferino e non solo. Cristierno fu personaggio alquanto chiacchierato e fortemente odiato dai suoi sudditi che attentarono più volte alla sua vita.

Violento e dispotico, non tardò ad alienarsi le simpatie non solo dei Solferinesi, che

---

<sup>3</sup> Sole raggianti a viso umano, antico stemma del Comune di Solferino. In : **Massimo Marocchi**, *Storia di Solferino*, Litograph - Castiglione delle Stiviere, 1993, pag. 32

furono i primi a ribellarsi, ma anche di Medolesi e Castiglionesi, quando il principe subentrò in questo feudo.

Intanto l'intera dinastia dei Gonzaga era in dissolvimento. Nel giugno 1629 l'imperatore spedisce a Mantova il proprio esercito dei **Lanzichenecchi**.

Mantova, come tutto il territorio circostante, subì un devastante saccheggio. Le conseguenze della guerra produssero carestia, distruzione e violenza.

Ma fu la peste a dare il colpo di grazia a territori già duramente provati, la cui popolazione si ridusse in breve da 170.000 a poco più di 40.000 abitanti.

**Cristierno** non poté far altro che assistere impotente alla rovina del suo feudo. Anche nell'ambito personale le cose per il Gonzaga non andarono meglio, sia per le disavventure familiari, che portarono la moglie ad abbandonare il tetto coniugale, sia per le tragedie che colpirono quasi tutti i componenti della famiglia, sterminati dalla peste. Lo stesso Cristierno morirà di peste nel 1630.



Ma il motivo per il quale Solferino è assunto a fama internazionale sono stati gli avvenimenti legati alla seconda guerra d'indipendenza, con la battaglia del 24 giugno 1859 (che ha dato avvio all'unità d'Italia) e all'intuizione che, sul campo di battaglia, dopo l'immane carneficina causata dallo scontro armato, ebbe il ginevrino Henri Dunant, con la successiva costituzione della Croce Rossa Internazionale.

Su questi temi si possono trovare, sia presso il locale Museo storico (che, con gli Ossari di Solferino e di San Martino, il Memoriale alla Croce Rossa e la statua dedicata a Dunant, custodisce tramite la Società Solferino e San Martino le memorie di quel periodo) sia presso la Rocca, numerosi documenti e libri e che raccontano questi fatti.

La loro lettura, come la visita periodica ai luoghi che ricordano il nostro passato, debbono essere di insegnamento e monito per il nostro futuro.

## La tradizione del *Busulà* o *Chisöl* di Solferino

*Sant'Antone chisulér el vé 'l dizisèt de zenér: quant vègnel ?* Era questo un simpatico ed elementare gioco di parole che si faceva ai bambini più piccoli per divertirli e far loro ricordare le ricorrenze più importanti per i nostri avi.

Sant'Antonio, come ricordato sopra, cade il 17 gennaio, ed è ritenuto giustamente per il periodo, portatore di neve (*Sant'Antone l'è 'n negusiànt de nef*), ma soprattutto è unanimemente riconosciuto dai contadini come protettore degli animali ed è quindi un santo particolarmente venerato dal mondo agricolo.

Oltre a festeggiare in modo degno la ricorrenza, con i “*chisöi*”, i dolci tipici che ancora oggi vengono prodotti nelle nostre case, (da qui l'appellativo di S. Antonio “*chisulér*”), la sera del 17 gennaio era severamente proibito entrare nelle stalle perché la tradizione, unendo credenza religiosa e superstizioni pagane, voleva che in quella notte gli animali parlassero tra loro.<sup>4</sup>

Il termine “*Chisöl*” si fa derivare dal latino ‘*coquo*’ (= cuocere) incrociato forse col verbo ‘*schisà*’ (= schiacciare), per il fatto che il dolce viene schiacciato con le mani prima di essere posto nel forno a cuocere.<sup>5</sup>

Affine al *chisöl*, per ingredienti è, nella nostra zona, il *Busulà* (o *Bisulà*, in Gianluigi Benzoni, *pagg. 49-50*).

Il termine *Busulà*, in entrambe le accezioni, ricorda il ‘*bozolano*’ del tempo dei Gonzaga, come riporta una lettera che tira in ballo il Duca Guglielmo (1538-1587):

“ *Il duca di Mantova Guglielmo concedeva per le giovani e alla badessa Ippolita Gonzaga del monastero di San Vincenzo di Mantova, che si raccomanda per una particolare festa “de le giovene”, voglia essere contento di farli avere uno pessa di botiero et uno de formazo, e duecento ovi et cento e ottanta bozolani e cento e ottanta pani.*”

Come il *Chisöl*, ciambella casereccia confezionata con gli ingredienti base di farina di frumento, uova e strutto, anche il *Busulà* è una ciambella o meglio come afferma il Vocabolario bresciano e toscano del 1759 “il cibo di farina intrisa nell’ovo fatto a foggia di anello”. Il termine viene fatto risalire al latino ‘*buccella*’ che indica vari tipi di pane.<sup>6</sup>

Come spesso accade per la preparazione dei cibi tradizionali, esistono varie ricette, da zona a zona. La particolarità del *Busulà* di Solferino, oltre a caratterizzarsi per gli ingredienti che uniscono, alla ricetta base, il burro (al posto dell’originario strutto), un bicchierino di aroma d’anice, lievito e buccia di limone grattugiato, si propone anche per la sua forma originale ad S, quasi a ricordare il luogo da cui proviene.

La tradizione vuole che il *Busulà* si producesse soprattutto nel periodo invernale ed in particolare in dicembre/gennaio, quando vi era disponibilità di strutto, ma anche nel mese mariano (maggio) e nelle feste patronali e per le fiere. Ora il dolce prodotto tradizionale si può trovare, anche su ordinazione, in tutti i periodi dell’anno.

### ***Informatori Professionisti:***

4 In: **Andrea Bianchera**, *Quando c'erano le mezze stagioni*, Arti Grafiche Studio83 Verona, 2013, *pagg. 41-42*

5 Si vedano in proposito: **Gianluigi Benzoni**, *Ier, encò e forse dumà*, Sometti, 2001 *pag. 83* che, sotto forma di dizionario Casalromanese- Italiano e Italiano- Casalromanese, contiene una vera e propria miniera di sapere popolare delle nostre zone, e **Piervittorio Rossi**, *Parole castiglionesi*, Editrice Ecostampa, 2003 *Pag. 26*)

66 Cfr: **Piervittorio Rossi**, *Parole castiglionesi*, Editrice Ecostampa, 2003 *Pag. 27*

1) **Sig.ra Guidetti Rina**, nata a Solferino l'11 febbraio 1949 ed ivi residente.

*Ristoratrice e cuoca del "Ristorante da Renato", azienda di famiglia fondata a Solferino dal suocero, nel 1909.*

*Ricetta:*

- Pasta
- Farina 500 gr .
- Uova 2/3 secondo la grandezza
- Zucchero 150 gr
- Burro 150 gr . a freddo
- Uvetta passita 100 gr.
- Lievito per dolci
- Buccia di limone grattugiata

*Cottura a 150 gradi per 35 minuti, inserito nel carrello dei dolci e servito alla clientela, con crema di zabaglione e passito dell'Alto mantovano.*

2) **Sig. Graziano Bregoli**, nato a Solferino il 30 dicembre 1958 ed ivi residente.

*Panettiere da azienda di famiglia fondata dal padre nel 1956 e premiata con benemerenzza nel 1978.*

*Ricetta:*

- Farina 1000 gr .
- Uova 4/5 secondo la grandezza
- Zucchero 400 gr
- Burro 200 gr
- Latte ½ litro
- Lievito per dolci 1 bustina
- Zucchero granella
- Aroma Anice

*Il dolce viene realizzato per le domeniche, le feste patronali e pasquali.*

3) ***Sig.ra Alessandra Bertoletti***, nata il 4 dicembre 1975 Artigiana Pasticcere residente a Solferino.

Pasticceria Arcobaleno, continuazione di pasticceria fondata nel 1939, dove da sempre si produceva questo dolce. Eredita la ricetta dalla suocera Leonilde Fasolo.

**Ricetta:**

- Farina 1000 gr .
- Uova 4/5 secondo la grandezza
- Zucchero 400 gr
- Burro 200 gr
- Latte ½ litro
- Lievito per dolci 1 bustina
- Zucchero granella
- Aroma Anice

**Informatori:**

*Sig.ra, Rina Guidetti*

*Sig.ra Alessandra Bertoletti*

*Sig. Graziano Bregoli*

**Reperimento del prodotto:**

***Ristorante da Renato***

Via Ossario, 27, Solferino MN - Telefono: 0376 85405

***Pasticceria Arcobaleno***

Piazza Torelli, 18, Solferino MN - Telefono: 0376 854080

***Forno Graziano Bregoli***

Via Valeggio,1 Solferino (MN) - Telefono: 0376 854053

*Con passione e osservanza delle tradizioni mantovane*

**ADERISCE AL PRESENTE DISCIPLINARE:**

***Sig. Raffaele Atriano***

*Sig. Raffaele Atriano, nato 01/08/1965 residente a Castiglione delle Stiviere (MN)  
Panettiere con esperienza come apprendista e panificatore, produce Busulà,  
Pipasener e Chisöl a forma di Esse o a Filoncino .*

**Ricetta:**

- *Farina 1000 gr .*
- *Uova 3/4 secondo la grandezza*
- *Zucchero 500 gr*
- *Burro 300 gr*
- *Latte qb*
- *Lievito per dolci 1 bustina*
- *Zucchero semolato*
- *Aroma Vanilina*

***Reperimento del prodotto:***

***Il Regno del Pane di Raffaele Atriano***

*Piazza Guglielmo Marconi, 2 Solferino (Mn) - 0376 854081*

Documentazione Storica -

*Andrea Bianchera  
Cornelio Marini*

Documentazione Tecnica e Gastronomica -

*Cornelio Marini*

Il Segretario

*Cornelio Marini*

Il Rettore

*Dott. Gastone Savio*



*Rivalta sul Mincio 31/08/2015 Seg. Via S. Antonio, 2 (MN).-Tel-- 333 3278431- cornelio.marini @ libero.it.*