



Bossolà, biscotto, persicata e pirlò «ambasciatori» gustosi di Brescia

Sono i primi prodotti a diventare De.Co.

Massari: «Stimoliamo così l'interesse dei turisti»

Barbara Bertocchi

■ Cosa ci fanno bossolà, biscotto bresciano, persicata e pirlò, insieme, un giovedì mattina di gennaio, su un tavolo di Palazzo Loggia? Sono i nuovi prodotti De.Co. di Brescia. Nuovi, ma anche unici in quanto il regolamento che ha dato il via a questa operazione di «marketing territoriale» ha soltanto pochi mesi. A presentarli, ieri, in Comune, sono stati la sindaca Laura Castelletti, l'assessore al Turismo Andrea Poli, e due membri della commissione (composta anche da associazioni di categoria e Camera di Commercio) che ha valutato le proposte: Iginio Massari e il barman Ampelio Zecchini.

Valore. Come ha sottolineato la Castelletti, l'istituzione di un registro delle Denominazioni comunali (che possono essere prodotti tipici, ricette, ma anche tecniche di produzione, coltivazioni...) «rientra in un progetto forte che abbiamo avviato attor-

no all'enogastronomia». Un progetto che ora vede Brescia «legare a sé, simbolicamente, senza sigilli ministeriali, questi quattro prodotti», ha aggiunto l'esperto Francesco Spacagna, ricordando che il De.Co. (inventato da Luigi Veronelli) non è un marchio, ma «un primo passo per la costruzione di un'identità gastronomica cittadina». Concetto sottolineato anche da Poli: «Questo riconoscimento ci permette di tutelare e valorizzare le tipicità e riconoscere il lavoro artigianale». Così come accade, in provincia, per una settantina di alimenti e piatti: dal manzo all'olio di Rovato al panpièdo di Toscolano.

Ricette. A Massari e Zecchini è toccato il compito di descrivere i prodotti che ora vantano un disciplinare. Se il bossolà non ha bisogno di presentazioni, non è così per la persicata, che «una volta si faceva con le pesche di Collebeato-Conce-

lo» deriverebbe dal fatto che il Campari, quando viene versato, "pirla" nel bicchiere in cui c'è dentro il vino». Nulla vieta a chi realizza questi prodotti di continuare a farlo usando le proprie ricette. Coloro, invece, che rispetteranno il disciplinare potranno utilizzare il logo della De.Co. creato dalle studentesse del secondo anno di Graphic design dell'[Accademia Santa Giulia](#) (Eleonora Rancati, Rebecca Errosa, Sara Moccia e Giada Lagona) supportate dai docenti Massimo Tantardini e Francesca Rosina. Un logo dai colori di Brescia Bergamo Capitale che racchiude i tre elementi della Denominazione comunale: l'orgoglio locale, rappresentato dai campi che richiamano il cibo; l'autenticità simboleggiata dalla Loggia e la sostenibilità raffigurata da un albero.

Con tre leccornie e un drink Brescia inaugura il registro delle De.Co. destinato a crescere: «Ben vengano nuove candidature - ha detto la sindaca -. I prodotti sono ambasciatori del territorio». Ne è convinto anche Massari, in

«una volta si faceva con le pesche di Collebeato-Conce-»
«era stracotta e appiccicosa - ha detto Massari -, ma ora si possono usare tecniche rinnovate affinché catturi l'attenzione di chi la mangia». In pochi a Brescia la producono. E la speranza è che ora il loro numero aumenti.
Del biscotto bresciano il maestro ha ricordato che il primo a sfornarli sarebbe stato «Scaglia di corso Garibaldi prima della Seconda guerra mondiale. È leggerissimo, con poche calorie. È uno dei tre biscotti italiani che possono chiamarsi "bis-cotti" perché cotti due volte. Io lo vendo soprattutto a Roma».

Logo. Quanto, poi, al pirlò Zecchini ha spiegato che a distinguerlo dallo spritz «è l'uso del Campari e di un vino bianco fermo. Il termine "pirlò" deriverebbe dal fatto che il Campari, quando viene versato, "pirla" nel bicchiere in cui c'è dentro il vino». Nulla vieta a chi realizza questi prodotti di continuare a farlo usando le proprie ricette. Coloro, invece, che rispetteranno il disciplinare potranno utilizzare il logo della De.Co. creato dalle studentesse del secondo anno di Graphic design dell'[Accademia Santa Giulia](#) (Eleonora Rancati, Rebecca Errosa, Sara Moccia e Giada Lagona) supportate dai docenti Massimo Tantardini e Francesca Rosina. Un logo dai colori di Brescia Bergamo Capitale che racchiude i tre elementi della Denominazione comunale: l'orgoglio locale, rappresentato dai campi che richiamano il cibo; l'autenticità simboleggiata dalla Loggia e la sostenibilità raffigurata da un albero.



questi giorni sotto i riflettori per la legge che porta il suo nome (e che lui propone ai Governi «dal secolo scorso affinché vengano certificate le grandi abilità dei maestri del food attraverso un percorso fatto di quattro complessi

esami»): «Con le De.Co. vendiamo territorio - ha detto -, portiamo visitatori». //

La De.Co. lega un prodotto a un territorio: la comunità è invitata a candidare altre proposte



A tavola. I quattro prodotti inseriti nel registro delle De.Co. cittadine