

**Proposte vincenti**

Brescia applaude un poker a tutto gusto

• Bossolà, Pirlo
Persicata
e Biscotto: ecco
quattro nuove
De.co. made in Bs
che sono un vero
valore universale

MAUROZAPPA

Bossolà, Biscotto Bresciano, Persicata e Pirlo. Quattro prodotti enogastronomici che per primi entrano a far parte della Denominazione comunale (De.co.), riconoscimento attribuito dai Comuni a quei prodotti e a quelle produzioni artigianali di pregio agro-alimentare locale che costituiscono una risorsa di valore identitario, culturale, storico, economico e turistico. Nel nostro caso, avendo da poco anche la nostra città istituito questa sorta di registro, farne parte significa fregiarsi, nei fatti, del marchio «Made in Brescia», nello specifico rappresentato da un logo accattivante frutto della creatività degli studenti del

dipartimento di arti visive dell'Accademia Santa Giulia. Compiaciuta per l'iniziativa la sindaca Laura Castelletti e soddisfatto l'assessore con delega alle attività produttive e al turismo Andrea Poli, il quale parla di «compiimento di un percorso partito nella scorsa legislatura, importante perché valorizza la nostra cultura enogastronomica». È un'operazione, e Poli non lo nasconde, che sconfina nel «marketing territoriale», nella consapevolezza che un dolce caratteristico, o un cocktail tradizionale, rappresentano per un luogo «un primo presidio di accoglienza e un valido biglietto da visita». In merito alle quattro

specialità prescelte, nonché ai disciplinari e alle schede identificative delle stesse, si è espressa una commissione comunale, oltre a due figure esperte sugli specifici prodotti entrati per primi a far parte del novero De.Co., vale a dire il Maestro Iginio Massari per la pasticceria e il tanto noto quanto bravo Ampelio Zecchini per la miscelazione.

I «maestri»

Il primo ha ricordato quanto sia indispensabile, anche nell'ambito in cui egli stesso opera e del quale è ormai un'icona, avvalersi della tecnologia che il progresso mette a disposizione, mentre il

noto barman, parlando del Pirlo, ha dichiarato che «il suo nome si sta un po' perdendo, ed è un peccato perché i nomi sono importanti, contengono la nostra memoria, quindi ineriscono alle nostre stesse vite».

Il «food specialist» Francesco Spacagna si è soffermato sul valore da attribuire alla neonata (per Brescia) Denominazione comunale: «Ci permette di avviare un percorso che darà identità gastronomica alla città». E ha aggiunto: «Non esistono dogmi e non esistono ricette specifiche». Insomma, niente è scolpito nella pietra e tutto va contestualizzato. Specialità comprese.



Le quattro tipicità Sono bresciane e sono entrate a fare parte del registro delle De.Co



In Loggia La presentazione delle nuove certificazioni