

BISCOTTO BRESCIANO

Premessa

Il disciplinare di produzione definisce i requisiti necessari per poter utilizzare la Denominazione Comunale (De.Co.) in riferimento ai prodotti in oggetto. Questo atto costituisce un riferimento valido per tutti coloro che operano nel settore agroalimentare.

Gli obiettivi della De.Co. sono:

- la valorizzazione dei prodotti a Denominazione Comunale (De.Co.)
- rendere riconoscibili i prodotti al consumatore finale, garantendo la tracciabilità (con data di produzione, lotto, scadenza e luogo di produzione nel Comune di Brescia) e la qualità e la tipicità attraverso l'utilizzo del marchio di Denominazione Comunale (De.Co.)
- la salvaguardia e la promozione delle tecniche tradizionali di produzione
- favorire la costituzione di una rete di qualità locale che coinvolga produttori, trasformatori, ristoratori, distributori e consumatori finali

Art. 1 Denominazione

La denominazione "Biscotto bresciano De.Co." è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Art. 2 Area di produzione e origine

Il biscotto bresciano ha origini molto antiche. Si tratta di un biscotto popolare, realizzato con ingredienti poveri, della tradizione contadina, come farina, burro e zucchero. La sua consistenza e la sua friabilità rimandano all'antica usanza di inzuppare il pan tostato nel latte.

Il biscotto bresciano come lo conosciamo oggi nasce probabilmente nel Comune di Brescia presso le più rinomate pasticcerie dei primi del '900.

Art. 3 Ingredienti e procedimento

Ingredienti consentiti per la realizzazione della ricetta del biscotto bresciano proposto per l'ottenimento della Denominazione Comunale (De.Co.):

Farina di grano tenero tipo 00
Latte fresco
Uova
Zucchero a velo (zucchero e amido di mais)
Burro
Miele d'acacia
Bicarbonato d'ammonio
Sale
Latte in polvere

Marsala
Fecola di patate
1 baccello di vaniglia

Si riporta a titolo esemplificativo ricetta e procedimento di realizzazione del biscotto bresciano:

1000 g zucchero velo
4000 g farina
1000 g fecola
latte fresco g 2100 miele
di acacia g 75 marsala cl
250
sale g 27
latte in polvere g 3 polpa
di vaniglia g 6
bicarbonato d'ammonio g 150
burro g 800

Procedimento

Mettere tutto in macchina e lavorare poco. Se è troppo lavorato uscirà qualcosa che assomiglia al biscotto bresciano ma non ha le medesime caratteristiche.

La forma del biscotto bresciano deve essere ovale con diametro di circa 5 cm e uno spessore ideale di 10 mm.

Si tratta di uno dei pochi biscotti che può effettivamente essere chiamato "biscotto", ovvero cotto due volte. Infatti la prima cottura avviene a 210°C per 5 minuti e a 200 °C per 7 minuti a valvola chiusa. Gli ultimi 2 minuti di cottura prevedono invece la valvola aperta. La seconda cottura, o meglio tostatura, avviene a 130 °C per 75 minuti con valvola aperta.

Art. 4 Caratteristiche del prodotto finito

Il biscotto bresciano presenta diverse caratteristiche peculiari. La sua pasta è poco impastata e come agente lievitante è utilizzato il bicarbonato di ammonio, ovvero il lievito chimico più antico del mondo.

La sua forma originaria è leggermente ovalizzata, ma attualmente può assumere diverse forme. La consistenza è molto friabile, a causa della presenza ridotta del burro nella ricetta e l'impasto deve essere color nocciola e tostato all'interno. Perfetto per l'inzuppo nel latte, è adatto a essere consumato in qualsiasi momento della giornata.

Art. 5 Commercializzazione e vendita

Il biscotto bresciano che viene esposto al pubblico per la vendita deve essere sempre confezionato, anche con il solo involucro di polietilene trasparente. Sull'involucro più esterno della confezione deve essere chiaramente visibile il marchio De.Co. del Comune di Brescia. Il biscotto bresciano deve essere consumato preferibilmente entro 4 mesi dalla data di produzione. L'etichetta esterna deve riportare il lotto di produzione, la data di consumo consigliato e il luogo di produzione.

Art. 6 Autocontrollo

Il detentore del marchio De.Co. per la produzione del biscotto bresciano si impegna a rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e a seguirlo nella sua interezza.