

# PERSICATA

## 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 "Persicata De.Co." è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

## Art. 2 Area di produzione e origine

La Persicata ha origini molto antiche (romane), radici lontane (la Persia da cui fu importata la materia prima), citazioni storiche (Artusi) e contese in atto (con la città di Ferrara), ma la storia è molto più semplice, parla di povertà e dei pochi ingredienti a disposizione della cucina della civiltà contadina.

Nasce infatti in provincia di Brescia, come metodo di conservazione di un prodotto estivo durante l'inverno. Leggenda vuole che per far degustare le pesche al figlio in guerra, una mamma escogitò un metodo ingegnoso, ovvero delle barrette di gelatina realizzate proprio con le pesche raccolte più buone.

L'area geografica di produzione è quella strettamente bresciana, e nello specifico quella del territorio comunale di Brescia, della prima cinta cittadina e dei Comuni di Collebeato e Concesio. Il nome "persicata" deriva da "persech" forma dialettale bresciana che indica la pesca. Pare che il poeta D'Annunzio fosse molto goloso di persicata, e che fosse uno dei pochi elementi che lo distraessero dai suoi famigerati digiuni.

## Art. 3 Ingredienti e procedimento

Gli ingredienti consentiti per la realizzazione della ricetta della persicata proposta per l'ottenimento della Denominazione Comunale (DE.CO.) sono i seguenti:

Pesche a pasta bianca  
Zucchero  
Acqua  
Limoni non trattati  
Zucchero semolato  
Pectina

Si riporta a titolo esemplificativo una ricetta della persicata bresciana:

1000g pesche a pasta bianca  
950g zucchero  
15g pectina  
50g zucchero semolato  
100g acqua  
limoni q.b. per l'ottenimento del succo di limone (su 1 kg di prodotto ottenuto dall'impasto usare 100 g di succo di limone)

Procedimento:

Portare a cottura alla temperatura di 102 gradi centigradi.

Il tempo di cottura è variabile in relazione alla tipologia di riscaldamento utilizzato.

Le pesche utilizzate in passato erano quelle di Collebeato, attualmente si utilizzano pesche a polpa bianca. La produzione può avvenire anche senza pectina, come avveniva anticamente. I tempi di cottura ovviamente si prolungano, fino ad acquisire un colore più scuro, vicino a quello del caramello.

#### **Art. 4 Caratteristiche del prodotto finito**

La persicata si presenta sotto forma di parallelepipedo (con dimensioni variabili), ricoperto da zucchero da gelatina, applicato appositamente per evitare che il prodotto si attacchi alle dita, e facilitare dunque la degustazione. Morbida e dalla consistenza gelatinosa, si caratterizza per una leggera acidità, portata dalla presenza del succo di limone, che esalta le caratteristiche del frutto utilizzato.

#### **Art. 5 Commercializzazione e vendita**

La persicata che viene esposta al pubblico per la vendita deve essere sempre confezionata, 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. La persicata deve essere consumata preferibilmente entro 6 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 della persicata si impegna a rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e a seguirlo nella sua interezza.