

# BOSSOLÀ 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 "Bossolà bresciano De.Co." è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

## Art. 2 Area di produzione e origine

L'area geografica di produzione è quella strettamente bresciana, e nello specifico quella del territorio comunale di Brescia. Da dove derivi il nome "Bossolà" non è certo ma sembrerebbe che l'origine sia celtica. *Bés embesolàt* è una delle ipotesi più accreditate, e indica la posizione del serpente attorcigliato su se stesso. E in effetti il dolce lo ricorda nella forma; si tratta infatti di una ciambella lievitata, che si discosta dalle altre numerose ciambelle tipiche della tradizione italiana per la sua sofficità e per l'aroma inconfondibile.

Quel che è certo è che a livello storico se ne parla per la prima volta nel 1693. Cosimo III De Medici ringrazia il Conte Calini per alcune cose buone inviategli, fra cui, appunto, "la bottatrise", un dolce di straordinaria delicatezza».

## Art. 3 Ingredienti e procedimento

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

Farina bianca  
Lievito di birra  
Zucchero  
Burro  
Acqua

Uova  
Baccelli di vaniglia  
Sale  
Scorza di limone non trattata

La ricetta del bossolà bresciano prevede la sua realizzazione attraverso 4 impasti. Riportiamo a titolo esemplificativo ingredienti e procedimento della ricetta del lievitato:

#### PRIMO IMPASTO:

Farina bianca di tipo 00 g 300  
Lievito di birra g 60  
Zucchero g 90  
Acqua g 130

Formare un impasto omogeneo e lasciarlo lievitare per 25 minuti a 24-26°C. Reimpastare successivamente con:

#### SECONDO IMPASTO

Farina bianca di tipo 00 g 360  
Zucchero g 50  
Burro g 60  
Acqua g 180

Formare un impasto liscio ed omogeneo e far lievitare ad una temperatura di 24°C per 30 minuti. Reimpastare successivamente con:

#### TERZO IMPASTO

Farina bianca di tipo 00 g 600  
Zucchero g 150  
Burro g 90  
Uova g 180  
Acqua g 120

Fare un impasto liscio ed omogeneo e fare lievitare ad una temperatura ambiente per circa un'ora fino a triplicare il volume e reimpastare con:

#### QUARTO IMPASTO

Farina bianca di tipo 00 g 1200  
Zucchero a velo g 300  
Burro g 300  
Uova g 450  
Baccelli di vaniglia n°2  
Scorze grattugiate di 2 limoni con buccia edibile  
Sale g 30

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e di media durezza e incorporare:

Zucchero a velo g 240

Burro g 800

Uova g 100

#### PROCEDIMENTO FINALE E COTTURA

A pasta ultimata, quando sarà elastica e morbida, far lievitare in cella di lievitazione a 24-26°C per 4-5 ore e rigirare la pasta 3 volte nell'arco del tempo. Mettere poi la pasta in una cella da 0 a meno 6°C e, dopo 10-12 ore, pesare, formare e posizionare il bossolà negli appositi stampi.

Fare lievitare il dolce per 6-7 ore ad una temperatura di 28-30°C fino a triplicare il suo volume iniziale.

Cottura:

Per g 500 di prodotto, 33 min. a 149°C

Per g 1000 di prodotto, 54 min. a 148°C

Dopo la cottura il dolce va raffreddato prima di toglierlo dallo stampo. Va posizionato su delle griglie e lasciato stabilizzare per 5 ore prima di inzuccherare e confezionare.

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

Il Bossolà bresciano è un prodotto da forno, ha una forma circolare a ciambella e può essere prodotto in varie dimensioni, a seconda degli stampi utilizzati. La crosta superiore si presenta con il caratteristico aspetto ambrato. Al taglio gli alveoli appaiono compatti e il prodotto si presenta soffice e profumato, vista la presenza di vaniglia e limone.

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

Il Bossolà bresciano che viene esposto al pubblico per la vendita deve essere sempre confezionato, anche con il solo sacchetto di polietilene trasparente. Sull'involucro più esterno della confezione deve essere chiaramente visibile il marchio De.Co. del Comune di Brescia. Il Bossolà bresciano non può essere venduto oltre due 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 Bossolà bresciano si impegna a rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e a seguirlo nella sua interezza.