

PIRLO 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, 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 e distributori e consumatori finali

Art. 1 Denominazione

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

Art. 2 Area di produzione e origine

Il pirlo bresciano è un drink alcolico, storicamente consumato come aperitivo. L'area geografica di produzione è quella strettamente bresciana, e nello specifico quella del territorio comunale di Brescia. L'origine del pirlo non è certa. Si presuppone che possa essere la derivazione di ciò che nelle osterie bresciane era conosciuto come "*bianco sporco*". Infatti era in voga l'usanza a fine XIX secolo di unire a un calice di bianco fermo una spruzzata di vermouth o di bitter, per aumentare la gradazione o per correggerne il gusto. La presenza di sostanze amaricanti nella bevanda ha la funzione di stimolare l'appetito, e si potrebbe da ciò desumere la consuetudine di bere il pirlo bresciano prima dei pasti.

Sull'etimologia non vi sono certezze, se non alcune ipotesi che legano il nome dell'aperitivo al termine dialettale *pirlare*, ovvero roteare in italiano. Secondo alcuni questo verbo simboleggia la caduta del bitter o del vermouth all'interno del bicchiere di bianco fermo.

Il New York Times ha definito il Pirlo "l'aperitivo più cool che ci sia", un importante riconoscimento e motivo d'orgoglio per tutti i bresciani che hanno sempre amato questa bevanda attribuendone un forte valore identitario.

Art. 3 Ingredienti e procedimento

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

Vino bianco fermo del territorio (a titolo esemplificativo Lugana, Curtefranca bianco, Capriano del Colle bianco, Valcamonica IGT, Montenetto, Ronchi di Brescia)

bitter

1/3 acqua gassata / seltz

1 scorzetta di limone non trattata

Per mantenere la storicità tradizionale del pirlo, indicare il seguente rapporto:

3 parti di vino bianco fermo del territorio

2 parti di bitter

1 parte di soda

Art. 4 Commercializzazione e vendita

Il Pirlo bresciano De.Co. che viene esposto nei menù al pubblico per la vendita deve essere sempre preparato espresso e servito in bicchieri a stelo lungo e a palloncino oppure nella versione tumbler o nella versione ballon (nelle varie dimensioni). Sul menù cartaceo e/o digitale deve essere chiaramente visibile il marchio De.Co. del Comune di Brescia.

Art. 5 Autocontrollo

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