

Disciplinare della Ricetta “Bertagnì” ai sensi del Regolamento per la tutela, la valorizzazione e la promozione dei prodotti e delle produzioni artigianali di pregio agro-alimentari locali approvato con delibera di C.C. n. 21 del 10.03.2023

Premessa

Il disciplinare di produzione definisce i requisiti necessari per poter utilizzare la Denominazione Comunale (De.Co.) in riferimento al prodotto 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, distributori e consumatori finali;

Art. 1 Denominazione

La denominazione “Bertagnì De.Co.” è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Art. 2 Area di produzione e origine

Per risalire all'origine del Bertagnì bisogna partire dal Concilio di Trento. Infatti, è in quest'occasione che si definiscono i calendari delle giornate di “magro” e di astinenza, ovverosia i venerdì, la Quaresima e le viglie. In questi giorni viene di fatto vietato il consumo di carne.

L'astinenza dalle carni è un precetto religioso, che consente però alcune deroghe, come il cibarsi di pesce. Da qui trae origine l'usanza di mangiare, nei paesi cattolici, il pesce nella giornata di venerdì, definito appunto “giorno di magro”.

Dal punto di vista gastronomico e commerciale questa restrizione diviene un'opportunità. Fu il prelado svedese Olof Magnus, padre partecipante al Concilio di Trento (1563) a introdurre, tramite un breve scritto, la possibilità di mangiar di magro con “un pesce detto merlusia, essiccato ai venti freddi”, sancendone di fatto l'inizio della sua diffusione e del suo successo in tutta Europa.

Il Bertagnì bresciano è una delle tante ricette nate in conseguenza dell'introduzione del merluzzo in Italia. Il nome, secondo alcune ipotesi, deriva probabilmente da un noto importatore di Livorno, il signor Bertagnin.

Art. 3 Ingredienti e procedimento

Gli ingredienti consentiti per la realizzazione della ricetta del Bertagnì proposta per l'ottenimento della Denominazione Comunale (De.Co.) sono i seguenti:

- Merluzzo sotto sale o dissalato in origine (baccalà)
- Farina di grano tenero
- Acqua

- Olio di semi (es. di girasole alto oleico o di arachidi perché più resistente alle alte temperature) o olio di oliva.

Procedimento:

In caso di merluzzo sotto sale, ammolare i filetti lasciandoli immersi in acqua fresca, avendo l'accortezza di cambiarla molto spesso e a cadenze regolari.

Una volta che il pesce è dissalato, si procede con il taglio di pezzi di circa 4 cm di lato, formando dei tranci rettangolari, il più regolari possibile, in modo da consentire una cottura uniforme.

I tranci di baccalà vanno successivamente asciugati e messi da parte. Nel frattempo preparare una semplice pastella, abbastanza fluida, a base di farina e acqua fredda. In questo composto sono immersi i tranci di baccalà, fino a ricoprirli completamente.

Il pesce viene poi leggermente scosso per eliminare la pastella in eccesso e immerso poi in olio riscaldato fino a temperature atte alla frittura (circa 180 gradi centigradi).

Il tempo di cottura è variabile in relazione alla dimensione del trancio, tenendo conto che, a cottura, deve risultare ben dorato e croccante esternamente, rimanendo morbido e umido all'interno.

Una volta tolto dall'olio, il prodotto viene passato in carta assorbente e servito caldo.

Art. 4 Caratteristiche del prodotto finito

Il Bertagnì si presenta sotto forma di parallelepipedo irregolare, di colore dorato e croccante.

Art. 5 Autocontrollo

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