



La commissione incaricata ha raccolto le varie ricette storiche del territorio per creare un disciplinare da seguire

Il luccio alla portesina ha la De.Co.

Assessore Margini: «Tra i prossimi prodotti che prenderanno questa De.Co ci sono i capperi, come promesso a Zanca»

SAN FELICE DEL BENACO (m.n.v.) San Felice del Benaco ha la sua prima De.C.O.. Il luccio alla portesina è il primo prodotto locale, oltre che uno dei più conosciuti ed apprezzati, ad ottenere la Denominazione Comunale di Origine.

«Il progetto è partito nel 2019 e nel 2020 è stato approvato il regolamento per le De.C.O. in Consiglio comunale - ha spiegato l'assessore con delega all'agricoltura **Elisa Margini** - A causa della pandemia è rimasto fermo momentaneamente. Quest'anno abbiamo istituito una commissione per la De.C.O. formato dagli chef **Carlo Bresciani** e **Simone Salletti**, gli agronomi **Pier Paolo Vezzola** e **Andrea Veronelli** oltre alla memoria storica del nostro paese, **Enzo Zanaglio**. In qualità di assessore all'agricoltura mi sono riunita con la commissione e insieme abbiamo fatto una ricerca storica del luccio alla portesina con le nonne di Portese. Queste ricette sono antichissime, la signora **Maria Baccolo**, 89enne, ci ha lasciato la ricetta che le è stata tramandata dalla sua trisavola. Abbiamo selezionato quelle che si somigliavano ed è stato stilato un disciplinare. Tra le caratteristiche c'è il fatto che il luccio debba essere pescato nel lago di

Il due giugno, in occasione della merenda nell'oliveta organizzata dal Comune di San Felice con l'associazione Città dell'Olio, è stata ufficialmente presentata la De.C.O. Il Comune però non si ferma e ci sono già altre ricette che potrebbero avere la Denominazione Comunale di Origine. «Un altro piatto tipico al quale

stiamo lavorando per recuperare la ricetta è "aole con pondor" e poi, nonostante non siano un prodotto locale, i capperi. Questo perché io stessa ho promesso ad **Angelo Zanca** (ex custode dell'Isola del Garda scomparso a gennaio 2021) che il prodotto avrebbe ottenuto la De.C.O. per tutelare le coltivazioni del territorio» ha concluso l'assessore Margini.

Garda; capperi e limoni devono essere gardesani così come l'olio che dev'essere Garda Dop. Abbiamo incluso anche varie deroghe perché ci sono ingredienti di questa ricetta che purtroppo oggi non si trovano più. Nella ricetta storica infatti viene fatto con le aole che ora sono introvabili nel nostro lago, quindi possono essere sostituite da aole pescate in altri laghi lombardi (che

sono comunque rare) oppure sardine o, in ultima, le acciughe».

