



## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “LUCCIO ALLA PORTESINA”

### Art. 1 - Denominazione del prodotto

La denominazione “Luccio alla Portesina” è riservata al piatto tipico locale che rispetta i requisiti e le prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

### Art. 2 - Riferimenti storici

La denominazione “Luccio alla Portesina” si riferisce ad una variante territoriale, intesa come della frazione di Portese a San Felice del Benaco, del “luccio del Garda”, piatto tipico dell’area gardesana.

Nel tempo, questo piatto è stato proposto anche al difuori del territorio comunale godendo di un sempre più radicamento come piatto tipico.

Non sono rintracciabili documentazione scritta che datino chiaramente questa ricetta che invece è stata tramandata oralmente da madre a figlia o da nonna a nipote.

Da una ricostruzione, frutto del racconto degli anziani delle frazioni di San Felice e di Portese, il piatto potrebbe risalire al 1800.

### Art. 3 - Zona di produzione

La zona di produzione del “Luccio alla Portesina” è identificata nell’intero territorio comunale di San Felice del Benaco, in provincia di Brescia.

### Art. 4 - Ingredienti

1 Luccio da almeno 2 kg.

Il luccio deve essere pescato nel Garda. L’origine deve essere tracciabile

Sedano

Carote

Cipolle

1 foglia di alloro

2/3 grani di pepe

Sale QB

Aceto / Vino Bianco

Acqua

1 limone.

Il limone deve essere di produzione gardesana. L’origine deve essere tracciabile.

I limoni devono essere, se possibile, da agricoltura Biologica certificata.

Aole

Dei Laghi Lombardi. L’origine deve essere tracciabile

In alternativa sarde del lago di Garda (l’origine deve essere tracciabile) o, come ultima istanza, filetti di acciuga sottosale

Olio E.V.O. Garda DOP

Aglione

COMUNE DI SAN FELICE DEL BENACO  
Provincia di Brescia

Attestata..... A ..... alla deliberazione di  
Giunta Comunale n. 61 ..... del 12/05/2022

F.to

F.to

Il Segretario Comunale  
Dott.ssa Marilena Però



IL SINDACO  
(Simone Zuin)



Prezzemolo

Capperi.

I capperi devono essere di produzione gardesana.

L'origine deve essere tracciabile

Farina gialla

### **Art 5 - Modalità di preparazione**

La preparazione del piatto inizia con l'approntamento del brodo di cottura, inserendo in una pentola il sedano, carota, cipolla, il pepe, l'alloro, la buccia grattugiata di un limone e il succo del limone stesso, 2/3 di acqua e 1/3 di aceto o vino bianco.

Il limone va accuratamente lavato e spazzolato, prima dell'uso.

Si porta ad ebollizione e si aggiunge il luccio pulito e sviscerato.

Nel tempo che il luccio raggiunga la cottura, è possibile procedere con la preparazione del condimento.

In una padella si scalda l'olio Garda DOP, con l'aggiunta delle Aole (o delle deroghe previste dal presente disciplinare) e si fa sciogliere il tutto.

Nello stesso tempo si tritano il prezzemolo, i capperi e l'aglio.

Quando il luccio avrà raggiunto la cottura corretta si potrà procedere con la spolpatura, la diliscatura e con la copertura con il tritato precedentemente realizzato.

Versare sul luccio il soffritto di olio ben caldo e le aole. Coprirlo e lasciarlo marinare per una intera giornata.

Il "Luccio alla Portesina" deve essere servito a temperatura ambiente ed accompagnato da polenta ben calda.

### **Art. 6 - Controlli**

Quanto previsto dalle norme nazionali ed europee, in modo particolare autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Regolamenti (CE) n. 852/2004, n. 853/2004 e Regolamento (UE) n. 218/2014. Rintracciabilità secondo il Regolamento (CE) n. 178/2002.

Il produttore che utilizza il marchio De.C.O. per la produzione del "Luccio alla Portesina" deve rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e si impegna a seguirlo nella sua interezza.

### **CONCLUSIONI**

Il "Luccio alla Portesina", prodotto nel rispetto del presente disciplinare, viene classificato come prodotto De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine).