

Cos'è il De.co

L'acronimo De.Co significa Denominazione Comunale ed è un riconoscimento che il comune attribuisce ad alcune preparazioni alimentari, ma non solo.

La denominazione comunale è un riconoscimento che gli enti locali, i comuni, attribuiscono a quei prodotti ritenuti in qualche modo "tipici" o legati storicamente al luogo e che non hanno altri riconoscimenti, come Dop, Igp, Stg, Pat o altro.

Non è un marchio europeo, ma è un riconoscimento comunale che viene attribuito quindi dall'amministrazione comunale. Di solito, quando un ente decide di attribuire un marchio De.Co, crea prima di tutto una commissione apposita, a cui perverranno le richieste dei produttori che vogliono proporre il loro prodotto per il riconoscimento. Dopo una valutazione a cura della commissione, il prodotto viene accettato o meno.

Questi marchi di garanzia sono nati in seguito alla Legge n. 142 dell'8 giugno 1990, che dà infatti ai Comuni la facoltà di disciplinare in materia di valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali.

La De.Co., quindi, dimostra l'origine locale del prodotto, ne racconta e fissa la sua composizione e ne garantisce gli ingredienti ai produttori del territorio e ai consumatori.

E' un modo anche di fare marketing territoriale e dare un'identità riconosciuta a un prodotto territoriale locale.

Come si fa per ottenere la denominazione comunale di origine De.Co.? Le maglie per proporre la propria creazione enogastronomica sono più ampie rispetto alle Dop e Igt. L'importante è che il prodotto che si propone sia legato per qualche motivo forte e storico al comune per cui si vuole ottenere il marchio.

Può anche trattarsi di un solo produttore, per esempio che produce dei biscotti particolari per una ricorrenza comunale, o un prodotto ricavato da antiche ricette locali. In generale dovrebbe trattarsi di un prodotto lavorato, un piatto, una ricetta, ad esempio biscotti, un pane particolare, una salsa, ecc...

Una volta ottenuto il riconoscimento, viene depositato in Comune una sorta di "disciplinare", un documento dove sono racchiuse le caratteristiche, la storia e in certi casi anche la ricetta che hanno portato il prodotto a ottenere la denominazione comunale.

Ci sono tre gruppi per le De.Co: su un prodotto tipico, su un prodotto dell'artigianato alimentare o su un prodotto dell'artigianato. Esistono insomma diverse tipologie di

De.Co: per la tutela di un prodotto tipico, oppure un prodotto dell'artigianato alimentare o un prodotto dell'artigianato locale. Si può appunto tutelare anche una ricetta, come ad esempio la ricetta del Brodetto alla Sangiorgiese, lo Scarpasod De.co di Correggio, il risotto alla milanese che è un prodotto De.Co di Milano, come lo è anche il panettone di Milano. Ad Angera, un piccolo comune in provincia di Varese sul lago Maggiore, hanno creato la De.Co dei "Panini millenari", dei panini ricavati, recuperando la ricetta da antichi ritrovamenti archeologici (Angera è al secondo posto dopo Pompei per i ritrovamenti di pane nelle necropoli). Degli esercenti locali hanno ricreato i panini, partendo dagli ingredienti antichi e utilizzando unicamente farine biologiche macinate a pietra e lievito naturale.

Può essere De.Co anche una festa legata alla tradizione di un piatto o di un prodotto, con una certa storicità e legata alla comunità: per esempio è De.Co anche la Fiera del Bue grasso di Moncalvo (At). Si può tutelare anche un sapere legato al territorio, come una tecnica di pesca o coltivazione, o un terreno (i muretti a secco di Arnasco (Sv) o le tartufaie). Infine, c'è anche il filone delle De.Co. multiple, come ad esempio la De.Co. sulla pasticceria alessandrina, che tutelano tradizioni che riguardano sia elementi del primo che del secondo gruppo.