



Dal 2018 è De.Co Valorizzare il piatto tipico per eccellenza

ROVATO (vsf) Il Manzo all'olio è il più celebre piatto tipico rovatense e le sue radici storiche rimandano al florido mercato della carne, che fu luogo d'incontro e contaminazione nei secoli scorsi.

Nella ricetta confluiscono elementi tradizionali, legati all'allevamento del bestiame, e ingredienti che per l'epoca (parliamo del Cinquecento) potrebbero apparire «esotici», come le acciughe, che invece sono la testimonianza del fatto che Rovato, zona di frontiera della Repubblica di Venezia, era luogo di scambio tra il mar Ligure, la Val Camonica e le valli piacentine.

Nel 2018 il Manzo all'olio ha ricevuto dal Ministero il riconoscimento della De.Co, Denominazione comunale, che ne consolida il valore simbolico tutelando il piatto tipico rovatense come «patrimonio culturale». Nello stesso anno ha preso vita anche la Confraternita del Manzo all'olio, un sodalizio che unisce tradizione, storia e promozione del territorio attraverso la valorizzazione di uno dei prodotti tipici per eccellenza.

Durante la fiera Lombardia Carne, la Confraternita organizza un concorso volto a decretare il miglior Manzo della rassegna (in genere sono previste due categorie, una per le ricette rispettose del disciplinare De.Co e l'altra per le preparazioni fatte secondo la tradizione di casa e l'introduzione di ingredienti diversi da quelli canonici).

Ad aprile Rovato ha ospitato l'importante convegno Carnem Manducare, promosso dall'Università Cattolica del Sacro Cuore, dal Comune, dal Centro studi longobardi e da Fondazione [Cogeme](#) Ets: un evento inserito nel progetto di valorizzazione della filiera produttiva legata alla zootecnia e allo storico mercato degli animali di Rovato, le cui origini affondano nel pieno Medioevo.