



# Spiedo d'Alta Marca



Consorzio  
Pro Lecco  
Quartier del Piave

# Spiedo d'Alta Marca



Comune di  
Pieve di Soligo



Camera di Commercio  
Treviso



Consorzio  
Pro Loco  
Quartier del Piave



Slow Food®  
DEL VENETO

**Ideazione**

Roberto Franceschet, Gino Bortoletto,  
Leo Munari, Nicola Sergio Stefani,  
Massimo Foltran, Raffaele D'Agostin

**Testi**

Danilo Gasparini, Enrico Dall'Anese,  
Otello Fabris

**Logo**

Giuseppe Mazzero

**Disegni**

Fiorella Dorigo

**Foto**

FotoMunari, Terry Silvestrin

**Referenze iconografiche**

p. 36 *Cuoco veneziano*, incisione, raccolta Gherro, vol. IV, 2203,  
Venezia, Museo Correr

p. 70 *Cucina per campagna*, illustrazione tratta da Bartolomeo Scappi,  
*Opera... divisa in sei libri*, tavola VI, Venezia 1570

p. 87 *Cucina principale*, illustrazione tratta da Bartolomeo Scappi,  
cit., tavola XIX

p. 96 *Altra machina da voltar spiedi col movimento del fumo*,  
illustrazione tratta da Vittorio Zonca, *Novo teatro di machine  
et edificii per varie et sicure operationi...*, fig. 33, Padova 1607

p. 98 *Machina da voltar spiedi per cuocer le vivande*,  
illustrazione tratta da Vittorio Zonca, cit., fig. 32

p. 99 *Camera propinqua alla Cucina*,  
illustrazione tratta da Bartolomeo Scappi, cit., tavola II

**Impaginazione**

Denis Cattelan

**Realizzazione e stampa**

Grafiche Antiga

COOFINANZIATO - L.R. 33.2002



© 2007

Consorzio Pro Loco Quartier del Piave

Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo libro  
può essere riprodotta, registrata o trasmessa,  
in qualsiasi modo e con qualsiasi mezzo,  
senza il preventivo consenso formale dei promotori.

**In copertina**

Immagine tratta da *The Luttrell Psalter*,  
1320-40 ca., ms. 42130, Londra, British Library



# Spiedo d'Alta Marca

a cura di

Danilo Gasparini e Enrico Dall'Anese





# Spiedo d'Alta Marca

## PROMOTORI



## PATROCINIO e sostegno economico



## ADERISCONO



## SOSTENGONO





*Lo Spiedo nella interpretazione dell'artista Luciano De Nicola  
(2006, collage)*

## SOMMARIO

Introduzione .....	9
Lo Spiedo nella storia e nella letteratura <i>Otello Fabris</i> .....	19
Maestri dello Spiedo <i>Enrico Dall'Anese</i> .....	37
Atti del Convegno (8 ottobre 2006) .....	71
Il Decalogo dello Spiedo .....	90
Gli Attori .....	97



*Manifesto relativo al 18° Spiedo Gigante  
Realizzazione Studio Usicco*

La gastronomia è entrata di prepotenza fra gli elementi che caratterizzano oggi la cultura di un territorio. D'altronde, in una società multietnica in cui si è costretti a confrontarsi con culture diverse, si acuisce sempre più la voglia di riscoprire i sapori e le tradizioni secolari del proprio territorio. È anche questo un modo per recuperare la propria identità in un mondo sempre più globalizzato. Le Pro Loco svolgono da sempre il ruolo di promozione del territorio anche attraverso la valorizzazione delle sue tradizioni culinarie; fra queste lo spiedo rappresenta una delle usanze più diffuse nell'area pedemontana delle Prealpi Trevigiane.

Nel 2006 il Consorzio Pro Loco Quartier del Piave, organismo a cui è affidato il compito di coordinare le innumerevoli iniziative dei gruppi consociati, si è proposto perciò di approfondire il legame storico tra lo spiedo e il territorio per valorizzare una tradizione che in questa zona, più che altrove, ha messo forti radici.

Si trattava di dare nuovo slancio allo spiedo, proponendolo per quello che in realtà esso è, cioè una "tecnica di cottura del cibo", ma anche per quello che esso rappresenta, cioè la sintesi dello "star bene insieme". Giocando sul doppio senso dello slogan, che costituisce il titolo di questo volume, si può dire che l'obiettivo del Consorzio è quello di puntare, nell'Alta Marca, ad uno spiedo d'alta marca, con riferimento alla sua qualità e genuinità. Ciò consentirà di recuperare anche per le future generazioni e per i numerosi visitatori di questa zona, dall'Asolano al Vittoriese passando per il Quartier del Piave, tutto il senso di socializzazione creato dalla "magia" di questa specialità culinaria. Per raggiungere questo obiettivo il Consorzio Pro Loco, ideatore del progetto, ha promosso una serie di iniziative che trovano riscontro anche in questa pubblicazione.

Ha effettuato una ricerca storica sullo spiedo e le sue origini, sulle carni usate e i vari tipi di girarrosto. Ha raccolto immagini, aneddoti, proverbi, ricette. Ha raccolto le interviste di cuochi provetti, di giovani cuochi promettenti, di grandi "maestri" dello spiedo del passato. Ha cercato di individuare i vini con cui lo spiedo si sposa meglio. Ha elaborato una lista di locali della zona in cui si possa degustare lo spiedo cotto secondo i rigorosi criteri consacrati dalla tradizione. E proprio di recente, l'8 ottobre 2006, ha celebrato con orgoglio e passione il 50° anniversario dello Spiedo Gigante di Pieve di Soligo.

Un progetto ambizioso che si è valso delle preziose sinergie dei molti soggetti coinvolti: dallo Slow Food Veneto alla Pro Loco di Pieve, dall'Assessorato al Commercio del Comune di Pieve all'UNPLI di Treviso, dalla Camera di Commercio trevigiana alla Provincia e alla Regione. E ancora: organismi ed enti istituzionali e Istituti di Credito. Un progetto complesso, ma anche innovativo nell'approccio e nella "filosofia" che lo ispira: recuperare un frammento importante del modello alimentare che ha accompagnato le generazioni del passato.

## Consorzio Pro Loco Quartier del Piave

### Per uno Spiedo d'Alta Marca...



**Roberto Franceschet**  
*Presidente*



*1956 Foto d'epoca:  
Accensione del primo fuoco da parte del Ministro Francesco Fabbri  
e del Presidente della Pro Loco Ettore Baratto*

In ogni paese, le tradizioni alimentari e gastronomiche sono l'espressione più genuina ed autentica dell'identità della sua gente, e solitamente rappresentano – insieme alla lingua o al dialetto – il primo veicolo di contatto che turisti e viaggiatori hanno con la cultura di un luogo e dei suoi abitanti. Questo senza ombra di dubbio vale anche per “lo spiedo”: un prodotto tipico del nostro territorio – ma non solo – che affonda le sue radici nella tradizione più remota e solennizza con la sua gustosa ritualità i momenti di festa e di socialità pubblica o privata.

Da sempre la cottura di uno spiedo è un rito e un'arte che racchiude in sé una sapienza e una tecnologia – prettamente maschili – capaci di trasformare semplici pezzi di carne, lardo, erbe aromatiche in una straordinaria combinazione di gusti e sapori. E il processo di trasformazione – tramandato e codificato da diverse scuole di pensiero – che rende lo spiedo un prodotto così unico e sapido, è una “cultura” che abbiamo voluto promuovere e sottolineare in occasione delle passate manifestazioni del 50° anniversario dello Spiedo Gigante e in particolare con il Convegno che ha messo a confronto specificità e tradizioni regionali diverse che si richiamano però a un'unica matrice gastronomica: quella della cottura della carne “a fuoco”.

Un modello alimentare vincente che sopravvive all'appiattimento e all'omologazione dei gusti, perché pur potendo mangiare di tutto, specialmente ai nostri giorni, scegliamo ancora di mangiare lo spiedo, non soltanto per buona abitudine ma forse anche per quello che esso simbolicamente rappresenta per noi. Lo spiedo è una parte della nostra identità e della nostra tradizione, un modello di alimentazione che va promosso e tutelato con un disciplinare che ne preservi le caratteristiche e gli aspetti qualitativi di eccellenza. In questo senso un prezioso aiuto ci è venuto dall'associazione Slow Food del Veneto che da anni si batte per la tutela della qualità e delle specificità agro alimentari territoriali attraverso i suoi presidi.

Il prossimo passo deve però essere fatto dai ristoratori e dai cuochi – professionisti o amatoriali che siano – perché è solo grazie alla loro sensibilità e al loro impegno che la qualità dello spiedo può essere mantenuta e tramandata come un prezioso retaggio non soltanto del nostro passato ma anche della nostra identità locale e territoriale. Una geografia del gusto che – proprio per la sua qualità – può essere promossa ed esportata come elemento di attrazione ed eccellenza al pari di altri prodotti dell'industria e della viticoltura che hanno reso famoso il nostro territorio in tutto il mondo.

## Comune di Pieve di Soligo

### Lo Spiedo. Cultura e tradizione del nostro territorio



**Ing. Giustino Moro**  
Sindaco

# SPIEDO GIGANTE

## PIEVE DI SOLIGO · TV



Benché tagliata fuori dalle grandi vie di comunicazione, l'Alta Marca Trevigiana ha goduto di una certa notorietà fin da tempi remoti. Gli eventi dell'ultimo anno della Grande Guerra portarono alla ribalta nazionale il Quartier del Piave, epicentro dell'ultima, decisiva battaglia del Piave. Tra le due guerre, lo scrittore Giannino Omero Gallo, nella più importante rivista dell'epoca, "L'Illustrazione Italiana", esaltava le riposte bellezze di Pieve di Soligo e dintorni e la cucina dei suoi ristoranti. Artisti come la Ciardi e Pasinetti avevano scelto questa zona come loro dimora durante l'estate.

Dopo la Liberazione, e non solo per le migliorate comunicazioni, la zona divenne meta di numerosi turisti della domenica, di scrittori, poeti, pittori sensibili al richiamo del fascino schietto di questo lembo di terra e della sua gente, che stava battendo una sua strada per sollevarsi dall'antica miseria. Un ruolo importante, in questo senso, ebbero il soprano Toti dal Monte e, in epoca più recente, il poeta Andrea Zanzotto. Nel secondo dopoguerra fiorirono in tutto il Quartier del Piave, ma soprattutto nella fascia collinare, spesso in posizione felice, trattorie e locande in grado di servire anche numerose comitive. La buona cucina, locali decorosi, spesso ricavati da rustici, concorsero a dare una notevole fama alla zona dal punto di vista gastronomico. Fra i piatti tipici, immancabile lo spiedo, costituito soprattutto da squisiti uccelletti, in un'epoca in cui la sensibilità ecologica non aveva ancora fatto breccia. A far conoscere le stupende bellezze paesaggistiche e l'ospitalità delle popolazioni del Quartier del Piave e della Vallata contribuirono certamente in misura significativa anche le numerose manifestazioni delle Pro Loco, sorte verso la metà degli anni Cinquanta. Già allora le Pro Loco si erano assunte il ruolo della promozione delle tradizioni più radicate nel territorio, specie quelle culinarie.

Quella dello spiedo era da sempre molto sentita a livello familiare. Nelle abitazioni che disponevano del *larin* o del caminetto, lo spiedo costituiva un appuntamento che si ripeteva più volte all'anno. Esso rappresentava anche un elemento socializzante: gruppi di amici, sodalizi, associazioni, si ritrovavano *a magnàr 'l spéo*.

In questo contesto maturò l'idea di uno "spiedo gigante" sulla piazza di Pieve di Soligo, una iniziativa che "consacrò", per così dire, questa secolare tradizione culinaria. La prima edizione si svolse nel 1956, per opera di Ettore Baratto e Domenico Zorzi, rispettivamente presidente e segretario della Pro Loco pievigina. Fu subito accolta con entusiasmo dalla popolazione che si riversò sulla piazza alla conquista della sua razione di *polenta e osèi*.

L'edizione successiva fu un vero successo.

Nel 2006 è stato celebrato il 50° anniversario dello Spiedo Gigante: molte cose sono cambiate, ma sono rimasti intatti l'entusiasmo e la suggestione di questo rito. La Pro Loco di Pieve di Soligo sarà sempre in prima linea per la valorizzazione di questa prelibata specialità gastronomica.

### Pro Loco di Pieve di Soligo

### Cinquant'anni di Spiedo Gigante



Sergio Dalle Crode  
Presidente

*Manifesto della festa dello  
Spiedo Gigante*



## Slow Food Veneto

### Perché



Gino Bortoletto  
Presidente

Cultura, tradizione, territorio, piacere, convivialità: l'insieme di questi fattori caratterizza la storia e l'attualità dello spiedo.

Lo spiedo delle colline trevigiane è di sicuro originale e diverso, tra le tante esperienze di qualità molto vive in altre regioni d'Italia.

L'importante Convegno sullo spiedo svoltosi a Pieve di Soligo nell'autunno dello scorso anno lo ha evidenziato.

Questa pubblicazione dà utilissime informazioni storiche ed affascinanti testimonianze delle più recenti esperienze di "speologhi" che non si stancano di interpretarlo e proporlo a livelli qualitativi inimitabili.

E per dare a tutti dei criteri di valutazione sia per fare che per gustare lo spiedo, il "Decalogo" traccia il sentiero a volte stretto, a volte un po' più ampio, che tutti devono seguire perché, pur nella personalizzazione del proprio lavoro, anche gli "speologhi" si attengano a dei comportamenti definiti, in modo da caratterizzare la specificità dello spiedo di... alta marca. È l'inizio di un impegno per il rilancio di una tradizione gastronomica capace di trascinare con sé tante altre storie di pregio presenti nel nostro territorio.



Slow Food è un'associazione internazionale non profit nata in Italia nel 1986: oggi coinvolge 40.000 persone in Italia e più di 80.000 nel mondo, in 130 Paesi dei cinque continenti. Le condotte e i convivium (350 in Italia e oltre 400 all'estero) sono il punto di riferimento del Movimento sul territorio e organizzano iniziative per gli associati.

Slow Food, attraverso progetti (Presidi), pubblicazioni (Slow Food Editore), eventi (Terra Madre) e manifestazioni (Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish) difende la biodiversità, i diritti dei popoli alla sovranità alimentare e si batte contro l'omologazione dei sapori, l'agricoltura massiva, le manipolazioni genetiche. È una rete di persone che si incontrano, che si scambiano conoscenze ed esperienze. Un'associazione che ha fatto del godimento gastronomico un atto politico, perché dietro a un buon piatto ci sono scelte operate nei campi, sulle barche, nelle vigne, nelle scuole, nei governi.

E ogni scelta ha un sapore diverso.

[www.slowfoodveneto.it](http://www.slowfoodveneto.it)

Una delle tradizioni gastronomiche più apprezzate della Pedemontana Trevigiana, quella dello spiedo, diventa occasione per un nuovo investimento turistico e di marketing territoriale.

Il Progetto, infatti, valorizza una tradizione che si sostanzia nella qualità e rintracciabilità dei prodotti e delle operazioni necessarie, rispetta la salute dei consumatori e completa i piaceri della vita.

La gente di Pieve di Soligo e della Pedemontana Trevigiana in cinquant'anni ha affinato questa tradizione gastronomica dandole una dignità eccellente.

Ora si tratta di inserire questo "prodotto" nel paniere dei prodotti tipici e caratteristici di qualità del trevigiano assieme ai più rinomati, dal Prosecco all'Asparago, al Radicchio Rosso di Treviso e al Variegato di Castelfranco Veneto.

Un mix di offerte gastronomiche che punta ad intercettare nuovi turisti, non solo quelli amanti della buona cucina, ed eleva la competitività della Marca Trevigiana.

Alla fin fine il nostro territorio offre una gamma di prodotti enogastronomici che non sono delocalizzabili perché trovano nella natura, nella tecnica di coltivazione o di cottura, come accade per lo spiedo, la naturale completezza e valorizzazione.

Proprio per questi motivi ritengo sia necessario dare vita al più presto ad una "Accademia Nazionale dello Spiedo" che abbia sede a Pieve di Soligo, terra dove questa tecnica di cuocere le carni per "stare bene assieme" si è così affinata da diventare un esempio universale.

## Camera di Commercio Treviso

### Un nuovo investimento di marketing territoriale



Federico Tessari  
Presidente

## La Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane

Per una valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale



Gino Lucchetta  
Vicepresidente

Lo Spiedo, esemplare espressione culinaria di un territorio variegato e della sua cultura millenaria, è il frutto di secolari saperi e sapori che sapienti scambi commerciali con territori vicini e lontani hanno saputo bene mescolare. Una zona, la nostra, di cerniera tra il litorale adriatico e l'area alpina, tra i Balcani e il dominio neolatino che sublimemente ha saputo esprimere, attraverso la quotidiana sapienza delle genti, la valorizzazione dei prodotti locali; lo spiedo è infatti solo una delle guise simbolo, portavoce dello stare a tavola nell'Alta Marca Trevigiana.

I protagonisti assoluti nella cucina di un tempo erano le erbe spontanee, i prodotti caseari, i frutti del bosco e del sottobosco, oltre naturalmente ai vini derivanti dai vigneti delle nostre colline, prodotti che oggi, purtroppo, con il progressivo ma inesorabile cambiamento degli stili di vita sono visti sempre più come saltuarie comparse in un quotidiano che vive di ricette e gusti omologati da prodotti che la pubblicità tenta di spacciare come più moderni e salutari.

La Comunità Montana, sempre attenta alla promozione e allo sviluppo del territorio e della sua imprescindibile cultura, nel rispetto della salvaguardia dei prodotti tipici attraverso la rivalutazione delle tradizioni locali, è solitamente per vocazione in prima linea nel valorizzare e sostenere le peculiarità del luogo (formaggi di malga, piccoli caseifici cooperativi, recupero e coltivazione dei castagni, fagioli, valorizzazione di varietà di uva soppiantate dai cloni commerciali delle cantine industriali). Sicuramente una azione difficile, complessa, ma certamente una semina che non tarderà a dare i suoi frutti portando alla riscoperta ed al riconoscimento di una quotidiana cultura enogastronomica che per genuinità e potere associante non ha eguali.

Lo spiedo è a gran titolo, infatti, il principe di quel concetto di "mangiar bene" che sottolinea lo spirito per cui è fondamentale ritornare ad assaporare il piacere di sedersi a tavola non solo per assolvere ad un mero bisogno fisiologico ma anche per riscoprire il piacere conviviale della "buona tavola" come fondamentale momento di aggregazione. L'auspicio è che la valorizzazione dello spiedo possa fungere da traino per la riscoperta anche di altri prodotti del territorio che con lo spiedo ne condividono lo spirito.

Le associazioni Pro Loco hanno finalità di promozione turistica e di valorizzazione delle potenzialità naturalistiche, culturali, storiche, sociali e gastronomiche dei luoghi in cui sono inserite.

Spesso sono le prime a promuovere ed organizzare, anche in collaborazione con enti pubblici e privati, iniziative quali la valorizzazione delle tipicità locali.

Senza le Pro Loco, infatti, non ci sarebbero molte delle manifestazioni che promuovono i prodotti tipici locali, divenuti ormai il motore trainante del turismo nell'Alta Marca Trevigiana; per questo motivo, l'UNPLI è sempre al fianco dei suoi associati quando si tratta di promuovere le realtà del nostro territorio.

L'impegno costante dell'UNPLI è quello di sviluppare ogni forma di collaborazione possibile tra Pro Loco, Consorzi, Comuni di riferimento e altri enti e organismi, al fine di diffondere un'immagine coordinata del territorio e di garantire degli alti standard di qualità e genuinità dei prodotti.

Trovo perciò che l'iniziativa dello Spiedo d'Alta Marca sia un ottimo esempio di sinergia tra associazioni ed enti che, insieme, lavorano con passione per recuperare le proprie tradizioni, culinarie e sociali.

## Comitato UNPLI Veneto e Treviso

Un occhio vigile sulle attività di promozione delle Pro Loco



Giovanni Follador  
Presidente



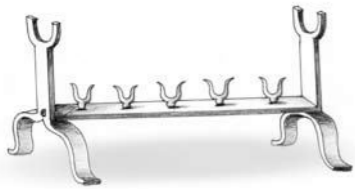
## Lo Spiedo nella storia e nella letteratura

*Otello Fabris*



Stufo di scottarsi le mani per girare la carne attorno al fuoco, l'Uomo deve aver inventato lo spiedo, forse anche prima di diventare *Sapiens*. Probabilmente quelle scottature avranno contribuito a renderlo *Sapiens*. Un semplice bastone fu l'accessorio ideale allo scopo. Cristoforo Colombo, arrivato in America, vide che gli Indios avevano ideato un sistema semplice e ingegnoso per arrostiti i pesci: infilavano un bastone tra le branchie e lo piantavano per terra, un po' obliquo, davanti al fuoco. Un sistema analogo viene usato ancor oggi dai pastori sardi per cuocere *su purcheddu*: ci infilano dentro un paletto e lo mettono accanto al fuoco. Ogni tanto gli cambiano posizione e l'arrosto è presto pronto. Così si sarà fatto anche al tempo in cui il *Deuteronomio*, il libro delle norme dettate da Dio a Mosè, prescriveva che il legno per lo spiedo fosse preso da un albero di melograno. Buona scelta: dritto, resistente, poco propenso a incendiarsi, discretamente profumato e di sapore garbo, adatto ad un arrosto. Anche l'etimologia del nome *spiedo* ci porta molto lontano, poiché rivela una matrice comune a ceppi linguistici molto diversi: *spiess* per i ger-

manici, *speut* per i franconi, *spit* per i longobardi. I latini usavano invece una brutta parola, anche “indeclinabile”: *veru*. La loro tradizione dello spiedo sembrerebbe essere cioè diversa da quella degli altri popoli, che, come si può constatare, accomunano il suono *sp* al senso di *spunciare*. I tedeschi dicono *spitz* per dire punta. I veneti, dopo le punture, sentono *spizza*. I longobardi chiamavano *spit* la lancia degli arimanni che – indifferenti alla loro *noblesse* guerriera – alla prima occasione buona utilizzavano per ammazzare una preda e per arrostitirla. Riuscivano così ad allestire velocemente e ovunque si trovassero una cucina rapida, efficiente e appetitosa e che non aveva bisogno di pentoloni da lavare. Nello stesso modo impiegavano anche la *spatha*, per gli spuntini più leggeri e veloci. Gli arrosti infilati sulle spade sono rimasti nelle tradizioni popolari di Gallura e Spagna, dove questo metodo è praticato per il tipico *churrasco*. Lo spiedo diventa chiaramente una peculiarità dei popoli nomadi e guerrieri, versatile strumento di guerra, di caccia e di cucina. Come arma è ancora molto popolare nel '500: è una lancia con una punta romboidale, generalmente breve, al termine della quale viene posto un traverso ortogonalmente sulla “gorbia”. In questo modo viene evitata una penetrazione troppo profonda nelle carni, il che potrebbe comportare, nell’agitazione del combattimento, la perdita dell’arma. Questo accorgimento consente invece di dare reiterati colpi e di moltiplicare le ferite alla vittima. Particolarmente popolare era lo “Spiedo di Bologna”, usato anche per la caccia agli animali di grossa taglia, come cinghiali e orsi, nella fase finale che si concludeva con un corpo a corpo del cacciatore con la preda. Anche il *veru* dei latini, nel tempo, diventa arma: è il verrettone, la caratteristica freccia dei balestrieri. Questo ci fa supporre che gli antichi romani avessero usato spiedi piuttosto corti. D’altra parte i focolari che conosciamo, sia quelli di Pompei che di Ercolano, non sono generalmente adatti a sostenere spiedi di grandi dimensioni. Fra le suppellettili delle case romane sono stati ritrovati bracieri portatili per uso di cucina, muniti di supporti per spiedi, sempre di dimensioni piuttosto ridotte. Venivano utilizzati in prossimità dei triclini, dove il padrone di casa e i suoi ospiti si sdraiavano per pranzare. La cottura degli spiedini diventava così parte integrante del convivio. Il più celebre fra tutti i ricettari, quello di Apicio, raccolta di vari scritti di varie età, ma che si fa risalire al primo secolo dopo Cristo – quindi coevo all’eruzione che seppellì Ercolano – conferma queste tendenze in materia di cottura di carni, che nella maggior parte dei casi vengono utilizzate come fritti, bolliti e stufati; e gli arrosti sono preparati in tegame, al forno. «In cacabo assas..., in furno miseris», istruisce Apicio; cioè arrostisci in pentola, metterai nel forno. A fugare ogni dubbio, il capitolo V *Assaturae* inizia così, con il paragrafo *Assaturam*: «assam a furno simplicem salis plurimo conspersam cum melle inferes», cioè “Arrostito: servi la carne arrostita dal forno semplicemente cosparsa di parecchio sale e miele”. Non c’è menzione di spiedo in nessun passo dell’intero capitolo e neppure v’è motivo



di dubitare che il suo uso possa essere stato sottinteso. Una sola volta viene menzionata la graticola, nel caso della preparazione dei rognoni. Niente spiedi quindi, per i cuochi snob della civiltà urbana latina. Se non fosse per il poeta Marziale e dovessimo giudicare la cucina romana per l’unico ricettario che ne conosciamo, dovremmo dubitare che avessero conosciuto lo spiedo. Ma invece così Marziale, in un suo epigramma, augura ad un amico che

Le sbarre della tua graticola  
ti cuociano ricurve braciolo,  
stillanti sugo,  
uno schiumante cinghiale  
infilato nello spiedo sfrigoli.



Questa descrizione, che solleciterebbe le energiche attenzioni di Asterix e Obélix – grandi appassionati del *sanglier rôti* – ci dice quindi che dovevano, in qualche modo, essere usati anche gli spiedi lunghi. Non c’è quindi da dubitare che lo spiedo abbia continuato a girare, a partire dai tempi più remoti della Bibbia. Ricordate Caino? Le sue offerte di frutta non avevano grande successo presso il Padreterno, che stimava di gran lunga più gradevoli i profumi degli arrosti d’Abele, al punto da suscitare l’invidia assassina del fratello. Ancora Mosè raccomandava quindi al suo popolo che l’agnello sacrificato e arrostito fosse «d’odor soave al Signore». Anche Omero ci aiuta un po’ a capire meglio il percorso di questa tradizione. Troviamo uno spiedo – quasi inutile dirlo – in un campo di guerrieri, quando gli achei sono accampati in prossimità di Troia. Ed è nientemeno che Achille, semidio ma per niente snob, ad essere indaffarato attorno al fuoco.

...Su l’ignee vampe  
concavo bronzo di gran seno ei pose  
e dentro vi tuffò di pecorella  
e di scelta capretta i lombi opimi.  
Con essi, il pingue e saporoso tergo  
di saginato porco. Intenerite  
così le carni, Automedonte in alto  
le sollevava; e, con forbito acciaio,  
acconciamente le incideva lo stesso  
divino Achille, e le infiggea ne’ spiedi.  
Destava intanto un grande fuoco il figlio  
di Menezio, e conversi in viva bragia  
i crepitanti rami, e già del tutto  
quetata la fiamma, delle brage ei fece  
ardente un letto, e gli schidion vi stese;  
del sacro sal li asperse; e, tolte alfine



dagli alari le carni abbrustolite,  
 sul desco le posò; prese di pani  
 un nitido canestro, e su la mensa  
 distribuilli; ma le apposte dapi  
 spartìa lo stesso Achille, assiso in faccia  
 ad Ulisse, col tergo alla parete.



Questa descrizione, che dobbiamo alla partecipe traduzione dell'abate Vincenzo Monti, ci dà parecchie informazioni: intanto che, essendo praticamente impossibile in un accampamento disporre di un luogo dove frollare le carni, per intenerirle si ricorreva alla sbollentatura in acqua. Achille non aveva letto la Bibbia, e il suo spiedo non è di legno di melograno, ma di «forbito acciaio». Impariamo anche che le carni vengono però messe in cottura a fuoco spento, distese sopra un letto di braci, come si farebbe per una grigliata. Così facevano anche i musulmani, che nei loro trattati d'igiene alimentare e nei ricettari hanno un identico modo di operare, acquisito forse attraverso gli strettissimi rapporti culturali fra arabi e civiltà alessandrina, in Egitto, in Siria e in Persia.

Il medico di Bagdad Ibn-Botlan lasciò un interessantissimo *Taqwin* di appunti sulle proprietà dei cibi, composto attorno alla metà dell'anno Mille. La sua opera venne tradotta nel '200, per uso della Scuola Medica Salernitana, ai tempi di re Manfredi di Svevia, ed è oggi nota con il titolo abbreviato in *Tacuinum Sanitatis*. C'è un capitolo dedicato all'*Assum in veru*, cioè all'arrosto allo spiedo, detto alla latina. L'autore dice che «per lo spiedo devono essere scelte carni di galline giovani, pernici e fagiani; i carboni messi sotto per l'arrostitura non devono essere di legni cattivi». Quindi legna scelta, utilizzata anche in questo caso dopo averla bruciata, mettendola sotto lo spiedo. Muhammad Ibn al-Hasan, altro medico di Bagdad, raccomanda nel suo *Libro di cucina* (1226), che il cuoco scelga «legno secco, tale che non produca un fumo acre, come ad esempio il legno di ulivo, leccio e simili, e specialmente si deve evitare il legno di fico, perché sprigiona molto fumo, come tutti i legni ricchi di linfa». Altra raccomandazione di Botlan: «Si irrori spesso l'arrosto con olio di mandorle, in modo che prenda un'umidità diversa da quella sua». Dice che è un cibo adatto a chi ha uno stomaco caldo, pori larghi, e a coloro che fanno molto esercizio; come, appunto, i guerrieri omerici. Questo tipo di spiedo viene chiamato *kardanāj*, distinto dal *kabāb*, che è invece un *Assum supra carbones* fatto con piccoli pezzi di carne di agnello giovane infilati su spiedini e messi sulla gratella; è diverso dal *chebab* che conosciamo oggi, ma identico ai famosi *rosticini* degli abruzzesi. Tutto sommato, sono ben pochi i cenni allo spiedo anche nei trattati della cucina araba, sebbene molta parte di questa popolazione visse allo stato nomade, quindi con difficoltà notevoli a portarsi dietro pesanti e ingombranti pentole, le quali dopo l'uso avevano la necessità di venire lavate, in un ambiente dove acqua se ne vedeva di rado. Il Corano infatti



prescriveva che le pentole di terracotta venissero usate una volta sola e che poi venissero buttate, in quanto sarebbero diventate malsane. Ci si aspetterebbe perciò lo sviluppo di una particolare cultura gastronomica sullo spiedo, che invece non c'è stata. Lo spiedo rimane presidio e simbolo della semplicità gastronomica. Tutto sommato, questo non rappresenta un difetto, ma un pregio: le carni si presentano così, come le anime dei cristiani, nude al giudizio del loro signore. La loro bontà può essere giudicata unicamente dalle loro qualità intrinseche, e non da orpelli e accessori. Ne era convinto certamente anche Carlo Magno. La *Vita Caroli Magni Imperatoris* scritta da Eginardo ci racconta infatti che l'imperatore godeva dell'offerta quotidiana di uno spiedo di selvaggina da parte dei suoi cacciatori, con chissà quale grave scorno dei suoi raffinati cuochi di corte. L'imperatore aveva imposto, con il suo *Capitulare de Villis*, la proprietà della corona su tutti gli animali selvatici e anche sui pesci; per goderne, bisognava fare i conti con lui, con i suoi vassalli, valvassini, valvassori. Mal gliene colse, però, perché, mantenendo ostinatamente la sua dieta di spiedi anche contro il parere dei medici, si ammalò di una grave forma di gotta che si portò fino al suo bel sepolcro.

Dopo Apicio l'Occidente non aveva prodotto più alcun libro di cucina. Forse potremmo meglio dire che non ne abbiamo conosciuti altri. Abbiamo però evidenti riscontri della sopravvivenza dei criteri alimentari dell'antica Grecia in due particolari documenti. Il primo è una lettera scritta dal medico greco Antimo dal titolo *Aepistula Anthimi de Observatione Ciborum*, dedicata a Teodorico, figlio di Clodoveo re dei Franchi, che viene datata al 511 circa. In questo documento salta fuori un nuovo termine: *Verbicina caro*, cioè «carne cotta alla bacchetta». Antimo raccomanda che se si dovesse farne uso frequente è il caso di aggiungervi un sughetto – pare consigli con erbe «semplici», cioè medicinali – e che la carne «delonge a foco coquat. Nam si proxima fuerit foco, ardet caro deforis et deintus deuenit cruda et potius nocet quam iuuet»; cioè che si cucini lontana dal fuoco, perché infatti se ci fosse vicina, la carne si brucerebbe di fuori e dentro rimarrebbe cruda e farebbe più male che bene. E non appena si vede asciugata, «salis cum vino mixtus, [...] cum pinna diffundatur», bisogna spalmarla con una penna, di sale misto a vino. C'è anche un paragrafo sulla cottura dei piccioni allo spiedo: «De domesticis vero columbis pipionis ipsorum apti et boni et sanis et infirmis. Et cocti et assati maxime. Cum assant, de salemoria lene tangerantur»; dice, in sostanza, che i piccioni del colombo domestico sono buoni e adatti sia ai sani che ai malati, specialmente se sono cotti arrostiti. Mentre si arrostitiscono, si tocchino leggermente con una salamoia. La salamoia poteva anche essere addizionata con aromi di spezie o d'erbe ed è frequentemente nominata anche nei ricettari arabi dove viene chiamata con il nome di *muri*. Altra interessante raccomandazione, è quella di non salare durante la cottura le carni bovine o di bufalo, che si seccerebbero inutilmente. Antimo parla anche della passionaccia che

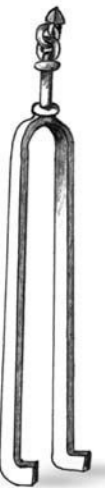




hanno i franchi per il lardo, *dilicias Francorum*. Il loro re Teodorico ogni giorno ne mangia di crudo in buona quantità. Il medico scrive che fa bene, perché gli giova alla salute. Ritieni infatti che non ci sia medicina migliore. Al contrario, se fosse arrostito «ad hora quomodo bradonis», in qualche luogo selvaggio, la parte grassa cadrebbe nel fuoco e il lardo rinsecchirebbe e a chi lo mangiasse risulterebbe non utile ma nocivo: «malus humoris generat et indigestionem facit».

Altro raro testimone della “scienza in cucina” dell’alto medioevo è la badessa benedettina Hildegard von Bingen, vissuta attorno all’anno Mille. I suoi criteri collimano con le teorie terapeutiche di Galeno e infatti i suoi ammaestramenti sono rivolti a curare le imperfezioni dei cibi e degli individui. Così insegna che chi soffre di dolori allo stomaco, di infiammazioni o ernie agli intestini, mangiando spesso fegato di capra arrostito fino alla metà d’agosto trarrebbe sicuri benefici. Dice anche che «se una persona ha mangiato carne o pesce arrostito e sente dolori, mangi subito finocchio o i suoi semi, e si sentirà meglio». Nei primi ricettari medioevali troveremo infatti che gli arrostiti allo spiedo vanno spesso aromatizzati utilizzando i fiori o i semi di finocchio, associati a quelli di coriandolo pestato. Questa miscela si accorda particolarmente bene con il maiale e con i volatili. Dei tempi d’Ildegarda è il famoso Arazzo di Bayeux, che ricorda l’invasione dell’Inghilterra da parte dei normanni (1066); il gigantesco ricamo, lungo settanta metri, ci mostra l’uso che questo popolo guerriero faceva dello spiedo. Appassionati di caccia con i rapaci, i condottieri normanni si portavano in navigazione i loro falconi per la cattura degli uccelli, che venivano cotti allo spiedo su appositi foconi sistemati sulla tolda della nave. Si tratta di spiedi corti, privi di manovella, e quindi più propriamente sono degli spiedini. Come si sa, i normanni penetrarono in Italia dal centro-sud e forse il consolidarsi dell’uso degli spiedini in queste aree non è estraneo alle influenze latine e normanne.

La rusticità di questi arrostiti non sollecitava certo le ambizioni di cuochi vanitosi, che si esibivano piuttosto molto volentieri su arrostiti preparati al forno, meglio ancora su carni pasticciate con mirabolanti presentazioni, in torta, tortello, raviolo, in crosta, in pastello, in pasticcio, in potaggio. Queste elaborate preparazioni, che avevano la funzione di rappresentare anche la potenza, la magnificenza e la cultura dei signori, necessitavano di essere memorizzate o registrate nei libri di cucina, che sono pieni di ricette di questo tipo, ed è probabilmente per questo motivo che dello spiedo rare volte si fa menzione. Oltretutto, mentre gli arabi hanno il loro primo ricettario redatto nell’VIII secolo dal principe Ibrahim Ibn al-Mahdi, in Italia di ricettari non ne scrive ancora nessuno. Se in Occidente si incomincia a scrivere di cucina lo si deve soprattutto al clima culturale creato dall’imperatore Federico II, il quale, allevato in Sicilia sotto gli ammaestramenti di guerrieri normanni, religiosi cristiani e scienziati arabi, si avvide di quanto la scienza presso i popoli musulmani



era avvantaggiata rispetto a quelli cristiani, per i quali la cura del corpo rappresentava un cedimento alla concupiscenza. La costante presenza di mostruose minacce nell’arte romanica ben riflettono la forte percezione del senso del peccato che dominava gli animi in quel periodo e che provocava il rigetto di tutto ciò che riguardava la soddisfazione dei sensi. La gola ricadeva ovviamente tra gli oggetti di condanna e probabilmente è anche per questo motivo che i nostri più antichi libri di cucina sono di autori rimasti anonimi. Federico aveva invece promosso su larga scala la traduzione di opere arabe, le quali sono in grado di aiutarci a colmare molte lacune nella conoscenza della storia della nostra alimentazione. Il *Tacuinum Sanitatis*, ad esempio, ad un’attenta lettura può spiegarci la scarsa attenzione che viene riservata allo spiedo. Le carni arrostiti vi vengono indicate generalmente adatte ai giovani, a individui che fanno molto esercizio, come i cacciatori ed i guerrieri; altrimenti, per l’uso corrente, avrebbero potuto presentare alcune nocività, che andavano corrette con l’aiuto di altri ingredienti, da aggiungere alla carne. Per la cucina destinata a chi conduceva vita di corte o di monastero, assai poco movimentata, si sviluppò così una cucina che tenesse conto di questo fatto. Per lo spiedo, preparato *en plein air* solo con carne messa davanti a un fuoco, si sviluppa in Italia una ricca gamma di intingoli chiamati *Sapori*; si tratta di salse calde in cui le carni arrostiti andavano immerse brevemente, a fine cottura, per “insaporire”. Inoltre si sviluppa tutta una serie di soffritti, *potacchi*, torte e pasticci, appunto per aggiungere alle carni ingredienti di natura opposta, in modo da *temperarne* le caratteristiche. Così il *Tacuinum* dice che gli ovini vanno cotti con brodi astringenti, le capre e i capretti con un sugo dolcificato con miele, il maiale col vino, le carni vaccine e di cammello impiegando generosamente zenzero e pepe. Il primo vero ricettario del medioevo vede la luce nel ’200 a Venezia, sulla scia degli interessi sollevati da Federico II, ad opera di Giambonino da Cremona. Egli, aiutato da un ebreo, traduce in latino alcune estrapolazioni dall’opera *Minhaj al-bajan* (Cammino dell’Esposizione), una specie di enciclopedia di un medico di Bagdad, Ibn-Jazla. Quest’opera è nota con il titolo *Liber de Ferculis et Condimentis* (Libro dei cibi e dei condimenti) ed è il documento che certifica il trapasso della cucina araba e della sua nomenclatura in quella italiana ed europea. Quest’opera viene subito tradotta a Padova in tedesco e indirizza anche verso quell’area una nuova cultura gastronomica, di cui si troveranno abbondanti tracce in tutto il nostro Rinascimento. Per quanto riguarda le preparazioni degli arrostiti descritti da Jazla, esse corrispondono a quelle già indicate dal *Taqwim* di Botlan. Sembrerebbe essere una derivazione dal *Liber de Ferculis* un testo veneto che ha qualche interessante novità per lo spiedo, che introduce con spettacolarità nella cucina di palazzo. Emilio Faccioli lo ha reso noto con il nome di *Libro per cuoco di Anonimo veneziano del Trecento*, ma credo vada invece ridadato e ricollocato territorialmente. Esso contiene infatti tre ricette dedicate all’imperatore





e al re Manfredi, personaggi che non avevano certo incontrato simpatie presso i veneziani e non vedo come questi avrebbero apprezzato un ricettario che li celebrava. Si osserva anche che mai nelle ricette si trovano preparazioni di pesci d'acqua salata, ma d'acqua dolce. Più frequente ancora è la selvaggina. Un ricettario così sarebbe stato poco utile nelle mani d'un veneziano. Il linguaggio è però schiettamente veneto. Volendo scovarci qualche cosa che riguardi lo spiedo, la lettura delle centotrentacinque ricette non ne fornisce neppure una sola menzione diretta. Eppure c'è una fra le più strabilianti preparazioni che vede protagonista l'umilissimo pollo, volatile che al tempo veniva apprezzato sopra tutti gli altri. È solo la lettura di altri testi che ci consente di capire che si tratta di una preparazione allo spiedo. Leggiamone la ricetta, nel linguaggio di questo nostro antenato ghibellino.

*Polastri pini et boni:*

Se tu voy fare polastri pieni per XII persone, toy li polastri infilali e poy li pella ben mondi, e poy trazi fuora quello dentro; poy toy una libre de mandole ben monde e ben maxenate e colate; toy in fina vij caxe passi ben dolze e toy XII ova; toy petrosemol e mente e altre herbe bone e lavale ben e pestale ben con lo caxo, e toy tre onze de specie non zafrenate, e toy le herbe el caso e l'ova insieme e fa pastume e distempera con lo late de la mandola e fa ch'el sea el pastume a modo de quello delle fritelle; e poy toy li polastri ben lavati e ben mondi e impili in fra pelle e carne e dentro, e po' li chossi bene che il pastume non esca e serà bono.

Una volta rappreso il ripieno, il pollo veniva passato allo spiedo. Questa preparazione richiede evidentemente un'abilità particolare, per staccare la pelle dalla carne ed infilarvi la pastella. Questa operazione si può oggi fare usando un semplice *sac à poche*. Per staccare la pelle, il problema è meno semplice; un secondo manuale anonimo della stessa epoca ci dà istruzioni più dirette e di una praticità unica. Dice di preparare una cannula tagliando l'estremità di una grossa penna d'oca e di praticare, sul collo del pollo ancora vivo, un'incisione entro cui infilarla per poi soffiare con forza. Quando si dice "un povero pollo"! Certo, la faccenda costituiva una bella impresa anche per i garzoni di cucina. Ora si può fare il tutto più semplicemente, a pollo morto e con una cannula d'aria compressa. La ricetta descritta dà un risultato straordinario ed è stata collaudata più volte dai ristoratori del *Macaronicorum Collegium*. Per la verità è un tipo di preparazione che ha resistito molto a lungo, nella storia della cucina. Viene citata in un terzo ricettario di questi tempi e la troviamo poi nel '500 fra le famose *Doctrinae Cosinandi* di Merlin Cocai. È una preparazione che – come assicura l'autore – è degna di figurare nella cucina di Giove. Nel febbraio del 1548 Mesisbugo organizza per pochi gentiluomini una serata di Carnevale a casa sua e prepara i piccioni con questo sistema. Anche per Lucrezia d'Este, sempre a Ferrara, lo Scalco

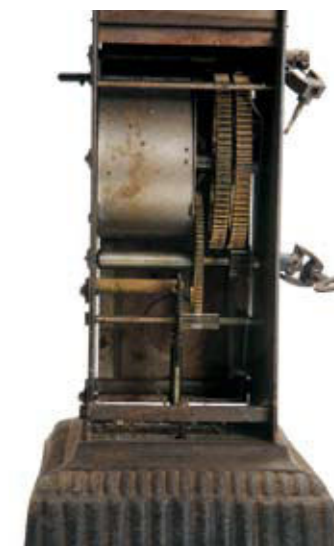
Giambattista Rossetti fa preparare dei paperi allo spiedo, imbottiti. Sono trovate che faranno poi la gioia della cucina barocca, con l'inserimento di prugnoli, cedrini e un sacco d'altre fantasiose trovate gastronomiche. L'ultima ricetta di tal genere data 1825 ed è di P. Cardelli, per un suo "Pollastro alle acciughe", realizzato sempre allo spiedo.

Tornando al nostro Anonimo Veneto, egli riporta anche cinque ricette di salse per arrostiti, che sembrerebbero fatti allo spiedo: *Rosto in cisame bono e perfetto optimo*. Così dice lui, con evidente modestia. Si tratta di una lonza di maiale arrostita e affettata e quindi insaporita con una salsa – bollita – di vino e aceto, datterini a dadetti, pinoli, uva sultanina, spezie e uova sode e crude. Si tenga sempre presente che queste salse devono risultare ben "temperate", cioè né dolci né acide, salvo diverse indicazioni. Segue un *Savore rinforzato perfetto* («questo si è bono sapore con zashuno rosto»); si fa con garofano, cinnamomo, cardamomo, zenzero, «noxelle pellate suso la cenere calda e un pocho de molena de pan e zucchero». Queste cose vanno tutte tritate finissimamente e stemperate con un po' d'aceto. C'è poi un *Savore a caponi*, che utilizza i fegatelli e il sugo della leccarda; un *Sapore de zenzevro bianco a caponi* a base di salvia e spinaci, piccanti di zenzero, e infine un *Savore aranzato* che si faceva mettendo una «tuma de naranze» tagliate in quarti e messe in infusione in un barile di vino ben tappato, addizionato di sale. Questo durava per tutto l'anno «et è perfetto bono optimo».

In un altro autore anonimo del '300, di origine toscana, il cui testo venne pubblicato per la prima volta nell'800 da Francesco Zambrini, troviamo una serie di arrostiti allo spiedo decisamente fuori dell'ordinario. Egli inizia la sua opera così: «Al nome di Dio. Amen. Incominciasi il Libro della Cucina». Nel corso della sua esplorazione si incontra una fra le rare reminiscenze della cucina di Apicio, sopravvissuta ai disastri della caduta della cultura latina. Si tratta del *Porcellum Hortolanum*, porcello disossato al forno, che viene invece qui sostituito da un capretto, da un castrato, oppure da un vitello, come nella ricetta che segue:

Togli el vitello giovane scorticato, ovvero pelato: arrostitiscilo e empilo, come tu vuoi: puoi ponervi papari, galline e capponi e l'empitura che sopra è detta, e qualunque altra bona: mettivi però molto lardo battuto, nel ventre; poi toglì il grasso che ne cade quando s'arrostitisce, e poni en peverata sol pane abbrusticato, e zaffarano; e bolla un poco da per sè la detta peverata; e dà a mangiare.

Come si vede, neppure qui si nomina espressamente lo spiedo, ma si evince che debba essere utilizzata la "leccarda" per recuperare il sugo che cade. Con questo stesso sistema venne preparato uno spiedo spettacolare per far festa a Carlo V a Bologna, dove egli arrivava nel febbraio del 1530 per farsi incoronare imperatore; sulla piazza maggiore si fece allo spiedo non un vitello ma un enorme toro, ripieno di oche, polli, selvaggina. Nel-



la ricetta trecentesca abbiamo incontrato anche la peverata, ed è una delle più antiche menzioni che incontriamo per questa che, nel trevigiano, è stata ritenuta fino a pochi anni fa la regina delle salse per arrosto. Ma chi la sa più fare? Il nostro autore dice di prepararla così, nel paragrafo *De la peverada*, in modo per la verità assai diverso da quello attuale.

Togli pane abbrusticato, un poco di zaffarano che non colori, spezie e fegati triti e pesti nel mortaio, e distempera con aceto o vino e brudo predetto, e fallo dolce o acetoso, come tu vuoi. E tale peverata si può dare con carne domestica, selvatica e con pesce.

Prediletta da Guillaume Tirel “dit Taillevent” è invece una salsa “cameline” che egli usa dappertutto, specie sugli arrosti. È una salsa color cammello, parente del *Brodeto camelino a caponi* del nostro Anonimo Veneto e forse non a caso, se dovessimo dar credito al sospetto che insinuò Valerio Rossitti dicendo che “Tagliavento” (Tiliaventus, francese Taillevent) era chiamato in quel secolo il fiume Tagliamento e che Tirelli e Tirel erano comunissimi cognomi friulani.

Il nostro cuoco inizia comunque in Francia, nel 1326, la sua carriera in cucina come sguattero e con la funzione di menarosto; e pieno di volontà arriva a diventare cuoco del re di Francia. Egli scrive le sue esperienze e il suo libro è il primo ricettario della cucina francese, *Le Viander*. Qui si evince, dalla frase «et mis en la broche», che qualcuno ha provveduto a cambiare sesso all’antico e marziale “Espeut” dei Franconi, con un termine tutto femminile e completamente estraneo alle etimologie esaminate. Per contro è interessante segnalare un’opera piuttosto originale, scritta in un curioso latino – il famoso “küchenlatein”, progenitore del macaronico – stilata dal monaco tedesco Johannes Bockenheym, cuoco di papa Martino V.

Nel suo *Registrum Coquinae* (1417) egli usa un termine che è una forma latino-longobarda molto interessante. Per la cottura degli uccelli scrive di metterli *ad spitonem*. Ecco quindi riemergere lo “Spiet” degli antenati, arma da guerra e da caccia che in Italia ha ancora fortuna, mentre in Francia l’antico termine guerriero è già abbandonato da tempo. In questo periodo abbiamo un’interessante testimonianza da un padovano che aveva iniziato a lavorare a Bassano come medico condotto, malpagato. Era Michele Savonarola, parente di quel frate Gerolamo in ossequio del quale certo i fiorentini avranno bruciato più d’un ricettario. Michele, per sua e nostra fortuna, trovò lavoro come medico presso la corte di Borso d’Este. Qui dedicò al suo signore un’opera che testimonia quanto ancora influissero le opere degli arabi sulla scienza italiana. Il suo *Libretto de tutte le cosse che se manzano comunamente* ci rivela questa verità ma aggiunge anche qualche utile e divertente osservazione, come quelle che riguardano le carni arrostate.

Dopo aver parlato delle varie parti delle carni dei mammiferi, egli dice:

Spaciato cossì e le complessione de le carne e le nature subzonzerò qui alchuni amaistramenti de le preparatione di quelle. Et prima è da saper che la carne arostita sopra le braxe molto più nutricha e più fortifica il corpo ma è più difficile da padire: e chiare volte se padisse tuta. È pasto da stomachi forti: non se vole alhora manzare altro: e bereve pocho... Ma la rostita nel spiedo è più difficile da padire: et è pasto da forte stomaco: ma se la si padisse dà più nutrimento che la alexata: et è più saporita: e ciò glie zova alquanto al padire suo. Ma la alexata prima e pò che se rostisse è molto più facile da padire. Si che quando tua Signoria usa il rostito fa sia prima bulito e da po ben rostito e ben cocto: e quella è carne che facilmente se padisse.

Quest’immagine del famoso duca Borso d’Este che ha difficoltà «a padire» è decisamente inaspettata! Ricco di questa curiosa aneddotica gastronomica è anche il *De honesta Voluptate et Valetudine* di Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, che propone anch’egli, nel capitolo *Assum*, la sbollentatura delle carni più dure, mentre per i volatili e gli animali giovani dice di procedere senz’altro alla lavatura e all’inspiedatura. Dice di mettere all’interno lardo, erbe odorifere e pepe ben battuti, e d’iniziare la cottura «ad focum lento». Solo quando la cottura si sta ultimando si asperga sale misto a pangrattato, si ravvivi il fuoco e si giri lo spiedo «volubiliore manu», con mano più volubile! Le stesse indicazioni si hanno dal suo amico Martino da Como, cuoco del cardinale Trevisan, Patriarca d’Aquileia, e da Martino de’ Rossi, il cui ricettario è parente stretto di quello dell’altro Martino. In tutti e tre le indicazioni specifiche per lo spiedo sono ancora piuttosto scarse, ma concordano nel sottolineare la necessità che la velocità dello spiedo sia proporzionale all’intensità del fuoco. È un caso che nel loro tempo si cominci a pensare alle macchine da spiedo? Per fare al meglio queste operazioni qualcuno aveva infatti tentato di utilizzare la forza ascensionale dell’aria calda, sfruttando il tiraggio del camino. Poco fuoco, rotazione lenta; molto fuoco rotazione rapida. E questo senza il bisogno di scalmanarsi con i ragazzini addetti a girare la manovella dello spiedo.

Fra coloro che si arrovellarono il cervello attorno a questo problema abbiamo nientemeno che Leonardo. La sua fama occultò tutti gli altri ingegnosi artigiani che si erano dedicati a queste soluzioni che portarono alla costruzione degli spiedi detti “a turbina”. Per questi impianti era indispensabile disporre di camini a sezione circolare, e talvolta anche di cappe circolari, come già si vede nel disegno di Leonardo. Nell’*Opera* di Bartolomeo Scappi, un po’ più tarda (1570), si ritrova questa stessa soluzione, anche se in modo meno razionale, per la rigidità dei macchinari proposti. Come si può constatare dall’illustrazione contenuta nella stessa, la ventola, sorretta da un’asta, è munita all’estremità opposta da un tamburo sezionato. In queste sezioni veniva inserita la dentatura della ruota collegata allo spiedo. È un ingranaggio che ricorda quello dei mu-



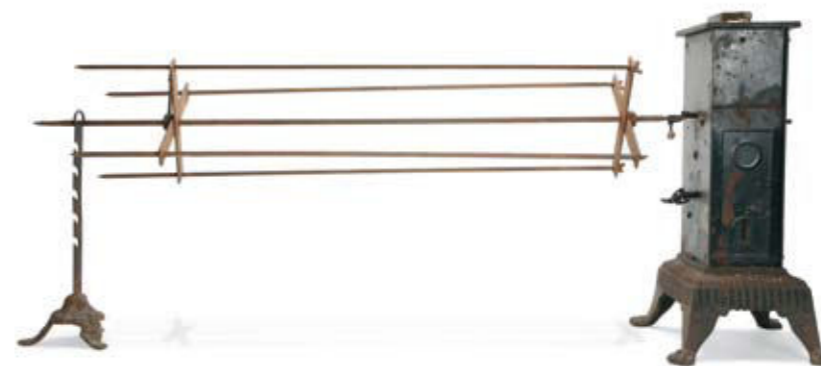


lini ad acqua e la macchina viene infatti chiamata “a mulinello” e ricorda i primi esempi di questo tipo di applicazioni. Leonardo invece collega la macchina allo spiedo mediante una cinghia di trasmissione tesa tra due pulegge. Soluzione molto più adeguata alla gestione di uno spiedo, i cui pesi e ritmi non sono sempre regolari. Questa sembra essere, in effetti, la vera innovazione di Leonardo, poiché prima di lui non conosciamo casi di tale applicazione, che peraltro è visibile anche in un’incisione di fine ’500. Qui, oltre alla trasmissione a cinghia, si vede un’altra applicazione che aveva colpito l’attenzione del genio di Vinci.

Il girarrosto ruota grazie a un meccanismo che sfrutta la forza di gravità, tramite un peso legato all’estremità di una corda che aziona un sistema di carrucole collegate allo spiedo con il sistema a pulegge. Una macchina d’orologio assicura la regolarità del moto. Anche il disegno di questa macchina viene raccolto nel Codice Atlantico. Stranamente, però, Leonardo non suggerisce in questo caso l’uso della puleggia, ma indica il collegamento diretto degli spiedi agli ingranaggi. Tutti i ristoranti dell’area pedemontana vicentina usavano – e alcuni ancora usano – il sistema delle pulegge, che consente di far girare, con un’unica macchina, anche cinque, sei spiedi carichi d’uccelli e “torresani”. Questo sistema è di gran lunga il più pratico, il più versatile e il più veloce al momento del servizio.

Bartolomeo Scappi presenta, nella sua *Opera*, anche un altro accorgimento meccanico, che utilizza sostanzialmente una macchina d’orologio a molla, caricata da una manovella azionante un albero a tronco di cono attorno a cui viene avvolta una funicella che carica la molla contenuta in un tamburo. Gli spiedi, anche qui, vengono collegati direttamente agli ingranaggi. Questa macchina ebbe una lunga fortuna e con il perfezionarsi della fabbricazione degli acciai per le molle si arrivò a farne di piccole, ma eleganti ed efficaci, e dotate anche di campanello che avvertiva quando la carica si stava esaurendo. Anche queste macchinette sono ancora in servizio presso gli appassionati.

Il ’500 è quindi il secolo in cui lo spiedo assume in pieno la sua dignità di protagonista in cucina, anche se Cristoforo Messi (o Messys), detto Sbugo, è ancora tra quelli che ne parlano e che lo citano pochissimo, sia nel suo ricettario, sia nelle liste delle vivande contenute nel suo *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale* (Ferrara, 1549). Mentre lo Scappi, con intenti didattici molto scrupolosi, fornisce, oltre ai disegni citati, anche le immagini e le descrizioni di tutte le suppellettili necessarie e una doviziosa serie di ricette che meriterebbero di essere raccolte. Il benedettino Teofilo Folengo, singolare figura di monaco noto negli ambienti letterari con lo pseudonimo di Merlin Cocai, tesse in questo stesso periodo l’apoteosi letteraria dello spiedo, con frequenti citazioni poetiche, ma anche per stigmatizzare la deviazione di certo mondo religioso dalle regole della sobrietà indicate dai Padri Fondatori. Il suo fra Baldracco rappresenta bene questa situazione. Vale la pena



di leggere un Epigramma che lo riguarda (*De Baldracco*), anche perché veniamo a sapere che l’oca è buona con una ricca speziatura.

Baldraccus numquam nisi de mangiamine pensat;  
quum mangiat, satiam nescit habere gulam.  
Scit dare praeceptum galantiter omne coquinae,  
nanque lecatoria semper in arte studet.  
Sic ait: - In speto rostirier ocha tenetur,  
plenaque sint spetiis interiora bonis.  
Quae dum arrostitur, quae dum gyatur atornum,  
non cesset lardi serva butare brodum.  
Haec est materies atque ars et forma coquendi,  
haec venit a nostris regula docta scholis.



Baldracco non pensa se non al mangiare; quando mangia, non si accorge mai di avere la gola sazia. Sa dare gentilmente disposizioni a tutta la cucina e infatti è sempre immerso negli studi in arte lecatoria. Così dice: - Quando dovrai arrostitire l’oca allo spiedo, siano piene le interiora di buone spezie. E mentre si arrostitisce, mentre gira attorno lo spiedo, mai si stanchi la serva di metterci sopra il sugo del lardo. Questa è la materia, nonché l’arte e la forma del cuocere, questo viene fissato dalla dotta regola della nostra scuola.

Molto più sobriamente, in un luogo del suo *Baldus*, Merlin Cocai fa questa considerazione:

Nunc tempus studiare libros, nunc volgere spetum,  
nunc lunum et laltrum tractare valemus

Ora è il tempo di studiare i libri, ora di volgere lo spiedo,  
ora siamo di capaci trattare una cosa e anche l’altra.



Metter insieme libri e spiedo è cosa bella e buona e questo corrisponde al pensiero e alle esortazioni del massimo tra i filosofi, Aristotele. Abbiamo già appreso parecchie cose, leggendo la storia dello spiedo. Potremo anche imparare che allo spiedo non si mettono solo i polli; Martino da Como, Martino de' Rossi, il Platina insegnavano come cucinare allo spiedo persino le uova, infilandole senza danno sulla punta arroventata; oppure impareremmo a fare il "formaglio di Bria" allo spiedo, fissandolo fra due mezze canne fesse, e con lo stesso accorgimento fissarci anche i pesci. Oppure a utilizzare la carta per ottenere arrostiti morbidissimi anche da carni di animali vecchiotti e coriacei, magari scarsi di frollatura. È una tecnica che inizia a presentarsi già nel '500. Impareremmo anche come si faceva ad arrostitire pavoni, otarde, fagiani lasciando loro le penne della testa, del collo e della coda senza che andassero danneggiate durante la cottura, per poterli poi portare in sala con il trionfo dello splendore delle loro piume colorate.

È in questo secolo che iniziamo a riscontrare una trovata splendida: il pesce allo spiedo! Salmoni, trote e lamprede giganti, storioni, lucci, tonno e persino il dentice. Non si può immaginare quale sia la differenza tra il pesce alla griglia e quello allo spiedo, finché non si è provata. Peccato che questo modo di cucinare il pesce sia andato perduto. Fra le cose da recuperare c'è l'uso delle foglie di vite o di fico per bardare le quaglie e della reticella di maiale per tenere assieme carni di struttura secca e scompigliata. Ascoltiamo ancora Merlin Cocai per imparare a fare un fegato di maiale indimenticabile.

È la sua *Doctrina Cosinandi Quinta*, un piatto citatissimo nel Rinascimento, e riportato anche da Scappi:

Alter arostitum fegatum cum radicella  
de speto ducit simul ac in frusta minuzzat  
inque lavezettum cum zuccar, acquaque rosarum,  
atque naranzorum musto, speciisque guacettat.

Intento a quest'operazione è un garzone della cucina di Giove: dopo aver arrostito parzialmente un fegato avvolto nella reticella, lo taglia a fettine e lo insaporisce appena in un guazzetto di succo d'arancia, addolcito con zucchero al velo (non vanigliato, ovviamente) e aromatizzato con poca acqua di rose, pepe, garofano e zenzero. Altre tecniche particolari che apprendiamo nel '500: la panatura ottenuta alternando sull'arrosto – mentre gira – strati di pangrattato a pennellate di uovo sbattuto; ancora più raffinata la presentazione che lo Scappi chiama "pasticcio in spedo", per la quale occorre mettere un fegato allo spiedo dopo averlo impillottato con il lardo. A metà cottura va fatto girare a tratti, pennellandolo con rosso d'uovo sbattuto, mescolato a farina, acqua di rose, vino bianco, zucchero, cannella, zafferano e sale, realizzando in questo modo una specie di pastella per frittura. Ottenuto in questo modo un rivestimento

spesso e omogeneo, lo spiedo va incartato e si porta quindi a termine di cottura. Come si vede, non vengono posti limiti alla fantasia dell'Arte coquinaria. Occorre dire che, dal '500 in poi, lo spiedo viene onorato anche dai grandi cuochi, come Bartolomeo Stefani, veneto di formazione professionale, in quanto allievo di Giulio Cesare Tirelli, cuoco della Repubblica. Stefani, diventato cuoco dei Gonzaga, scrisse *L'Arte di ben cucinar, et instruire i men periti in questa lodevole professione*.

Nel suo lavoro, pubblicato a Mantova nel 1662, dà molte indicazioni per la selvaggina allo spiedo. C'è, fra queste, una rarissima citazione del camoscio, di cui però dice di stimare solo le corna perché adatte a togliere lo sporco dagli zoccoli dei cavalli. Stefani insiste a sottolineare come la qualità delle carni sia in strettissima relazione con il territorio e con l'alimentazione che questo è in grado di fornire. Magari si fosse sempre tenuto conto di questo principio! Dal suo libro si riporta la procedura per una salsa che ha avuto una lunga storia. Viene apprezzata dal '500 al '700, poi scompare. Si tratta della "Salsa Reale", che viene utilizzata sia per spiedi di carne, sia di pesce.

Pigliarai un pignattino ben vitriato, un'oncia di stecchi di canella, meza di garofani, oncie tre di zuccaro, un bicchiere, e mezo d'aceto, coprendo bene il pignatino con carta, e coperchio, acciò sia ben stuffato, facendolo bollire a fuoco lento, consumata che sarà per metà, sarà a perfetione: questa salsa la potrai servire con tutte le sorti d'arosto, tanto domestici, quanto selvatici.

Nel '700 però lo spiedo sembra avere una fase di declino. Da maestra, la cucina italiana diventa ammaestrata dalla dilagante moda francese. I cuochi d'oltralpe prediligono le preparazioni in casseruola o al forno, come dimostra l'esplorazione di *Il cuoco francese* di François Pierre de la Varenne, pubblicato a Parigi nel 1651.

Fra il '700 e l'800 quest'opera venne tradotta in italiano e ristampata almeno sei volte, tre delle quali dai Remondini di Bassano. Fortissimo era quindi l'interesse verso questo ricettario, dove lo spiedo non viene quasi neppure preso in considerazione. L'ultima di queste edizioni porta la data del 1815, tempo in cui anche le vecchie fornelle a muro cominciano a trasformarsi nelle grandi "cucine economiche" delle nostre nonne. L'uso del camino, che richiede grandi quantità di legna, viene progressivamente abbandonato. Si arriverà, più tardi, alla massima razionalizzazione della procedura con la costruzione di strani marchingegni per le famiglie e per i ristoratori più snob.

Quello che ha avuto la vita più longeva sembra essere stato il "Rostiforno" costruito proprio a Treviso nei primi del '900 dalla Firt-Brevetti Mondiali (Fabbrica Italiana Rostiforni Treviso). Questi spiedi «Modello lusso, tipo famiglia», funzionanti a carbone di legna, di cui la ditta assicurava di fare un'«esportazione mondiale», erano macchine compatte,





trasportabili ovunque e con lo spiedo racchiuso in un tamburo di rame con decori d'ottone.

Tali impianti sono ancora in uso e prediletti nel Bresciano, dove vengono appunto chiamati "Spiedi a tamburo". Sono comodi ed economici e mantengono gli arrostiti più morbidi, ma tolgono la soddisfazione di vivere e gustare appieno il cerimoniale della preparazione del cibo. Lo spiedo tradizionale continua ad avere invece uno stuolo di fan che non rinunciano né alle golosità che consente di preparare, né ai miti atavici che riesce ad evocare, anche grazie al fascino del fuoco.

Una suggestione che, nonostante la fatica, aveva colpito anche il padovano Ippolito Nievo, condannato da ragazzino al ruolo di "menarosto", nelle giornate in cui non veniva utilizzata la grande macchina da spiedo installata nel castello di Fratta.

Leggiamo qualche passo dalle *Confessioni d'un italiano* (1857):

La cuoca infilava le pollastre nello spiedo, indi passava la punta di questo in un traforo degli alari e ne affidava a me il manico perché lo girassi con buon metodo e con isocrona costanza fino alla perfetta doratura delle vittime. I figli d'Adamo, forse Adamo stesso aveva fatto così; io, come figlio d'Adamo, non aveva alcun diritto di lamentarmi per questa incombenza che m'era affidata [...] Qualche volta mi toccò girare qualche spiedata di uccelletti i quali nel volgersi a gambe in su pencolavano ad ogni giro fin quasi sulle bragie, colle loro testoline scorticate e sanguinose. [...] La mia testa pencolava in cadenza al pencolar delle loro; e credo che vorrei essere stato uno di quei fringuelli per trar vendetta del mio tormento attraversandomi nella gola di chi avrebbe dovuto mangiarmi.

E insomma, c'erano sempre i ragazzini a penare attorno al fuoco, come in un altro ritrattino di queste situazioni – quando è ora di preparare l'imparaggiabile polenta onta – che ho trovato sul retro di un album di acquarelli di viaggio del pittore bassanese Antonio Marinoni (1796 c.-1871).

Si tratta di un ditirambo che gli venne attribuito, ma che aveva invece sentito recitare da qualcuno nel corso di qualche convito. Il vero autore è un friulano, il dottor Ludovico Pastò:

Oe, Tonin,  
fala in fete  
sutilete,  
e impienissi la licarda...  
Varda, varda,  
che quel stizzo fa del fumo!  
Si, per dia, che me consumo  
a insegnarghe a ste marmote !...  
Quele quagie no xe cote,  
quela bampa no laora...

Via... da brava, siora Dora,  
Sul fogher no voggio intrighi;  
Onzè ben quei becafighi;  
tirè zo quele brisiole...  
Deme in qua le cazzariole...  
Mo che odori che consola!  
Portè in tola, portè in tola.

Lavoro e festa, quindi, attorno allo spiedo. Andrea Zanzotto ricorda in *Colloqui con Nino* (2005), l'amico contadino «Duca della Rosada di Rolle», e i «giulivi banchetti» che Nino preparava per sé e per gli amici della sua "corte": Zanzotto, Giovanni Comisso ed altri. Gli amici dicono che in tale occasione, per onorare lo spiedo, egli si mettesse il vestito scuro da festa e la cravatta.

Comisso venne coinvolto con Bepo Maffioli e Gian Antonio Cibotto in una bella impresa letteraria: egli scrisse il capitolo *Veneto* nella preziosa raccolta *Lo stivale allo spiedo*, edito da Nanni Canesi. Comisso ebbe modo di scrivere una bellissima pagina che sembra concepita proprio per questo libro:

Placida e limpida abita questa gente nei suoi paesi ad alternare i lavori assidui alle feste.

Sono queste feste stagionali una sintesi della vita, entusiaste avidi di attesa e di conquista al dischiudersi delle foglie, piene, solenni e generose al divampare del sole estivo, dolci e malinconiche al declinare dei raccolti e al cadere delle foglie.

E vi sono sempre ad accompagnare queste moltitudini anelanti alla vita, uomini o donne esperti della cucina, come vivandieri di un esercito, che accanto a quadrati focolari con vivo fuoco e brace saggiamente distribuita, vigilano grandi spiedate di capretto, di polli e di uccelli, dosando il sale, regolando le dorature, ribattezzando le carni col loro sugo raccolto.

La cucina è migliore proprio là dov'è più prossima alle risorse del posto...



# “Maestri dello Spiedo”

*Enrico Dall’Anese*

Qual è il segreto di un buono spiedo?

Lo abbiamo chiesto ad una ventina fra i numerosi “maestri dello spiedo”, che l’Alta Marca vanta nel settore enogastronomico.

Sono “maestri” che tale riconoscimento se lo sono guadagnato “sul campo”, con decine e decine di anni di esperienza accanto al focolare in casa, nei locali pubblici, presso gli stand delle Pro Loco o di altre Associazioni. Qualcuno è ancor giovane, ma applica gelosamente i consigli del padre, del nonno, dello zio, accanto a cui ha lungamente praticato: potremmo definirlo “figlio d’arte”.

Più che di segreti, si potrebbe parlare di tanti piccoli accorgimenti acquisiti con l’esperienza: dalla scelta della legna a quella delle carni, dagli aromi ai contorni, dal metodo di cottura al modo di creare un’atmosfera suggestiva che invogli a degustare.



*Enrico Dall’Anese, studioso, storico locale e consulente del Consorzio Pro Loco Quartier del Piave*



*Al'esso che se e' rosto quasi cotto  
Eluardo comando col percollo.  
à Sio. C. sosiumo.*

## Poldo e lo Spiedo

Parlando della tradizione dello spiedo nella Pedemontana dell'Alta Marca non si può non ricordare qualche celebre "maestro" del passato. Fra questi, come non citare "mastro" Poldo, al secolo Leopoldo Nardi, classe 1912, scomparso nel 1995? Il biografo degli uomini illustri cerca talvolta invano un aneddoto della loro infanzia che attesti in qualche modo la futura vocazione ad eccellere in una data disciplina. Per Poldo non ce n'è bisogno. I suoi anziani coetanei lo ricordano, ancora adolescente, appassionato a cuocere spiedini rudimentali nei lunghi pomeriggi autunnali domenicali. «Mentre noi facevamo la partita a pallone, l'amico Leopoldo si diletta ad arrostarci qualche uccellino da consumare verso sera in compagnia. Lo faceva in un prato. L'impianto era costituito da due forcelle di nocciolo conficcate al suolo, sopra le quali girava manualmente per ore la sua *spiedina*. Poco distante un fuocherello, da cui ricavava le braci...».



Toti dal Monte e Poldo

Sotto la naia in Croazia, a Pola, Poldo è cuoco alla mensa ufficiali, per tre anni. Al ritorno lo troviamo al ristorante "Al Leon d'Oro" di Pieve di Soligo e, per qualche stagione, in Costa Azzurra. Curiosa la natura. Magari ti fornisce poche qualità, ma in una ti fa eccellere. «È quel che è accaduto a mio padre. – ci dice il figlio Alessandro – Sapeva fare "solo" il cuoco – aggiunge scherzosamente – ma lo faceva benissimo. La sua passione: lo spiedo di selvaggina, materia prima che tra le due guerre non mancava dalle nostre parti...». Dal 1954 al 1963 gestisce la trattoria "Al Castelletto", al confine tra Pedeguarda e Solighetto. Questo il nome ufficiale del locale, posto ai piedi appunto del "Castelletto" (di cui oggi rimane, molto deteriorato, il corpo centrale) fatto costruire nel 1600 da Giulio Camillo

Brandolini. Ma tutti cominceranno a chiamarlo popolarmente trattoria "Da Poldo". Sono gli anni d'oro per il nostro maestro, che può finalmente sbizzarrire la sua fantasia e inventiva. Arrivano la costata e la braciola ai ferri. Qualcuno lo prende per "strambo" perché cuoce i radicchi trevigiani alla griglia... Poldo diventa un "personaggio". È visceralmente generoso, ma chiede rispetto. È pronto ad accoglierti con simpatia, ma se fai lo "sbruffone" è capace di metterti alla porta. Non aspira a fare i soldi come cuoco. La sua filosofia è: «I clienti sono amici; cuoci e fa' festa con loro». Tra i frequentatori abituali e il Nardi si crea un feeling di simpatia duratura. Una compagnia viene dal Trevigiano per assaporare le beccacce allo spiedo. Diventerà per più di trent'anni un appuntamento tradizionale, prima al Castelletto e poi nella sua casa tra le colline sulla riva destra del Soligo. Spesso è lui a dettare il menu, con quello che di genuino offre la stagione. La gente accorre, prima gli industriali, poi i buongustai, poi, quando con il boom socioeconomico arrivano i soldi, la gente comune. A chi gli chiede il segreto della sua bravura, risponde deciso: «sal e péver». Pochi gli credono, ma è la realtà: sale e pepe, limitare al minimo i condimenti, lasciare intatti i sapori naturali dei cibi, che vanno "esaltati" e presentati nella stagione giusta. E questo vale a maggior ragione per lo spiedo. Certo ci vuole abilità, *soramanejo*, direbbe in vernacolo il poeta Andrea Zanzotto. E Poldo il *soramanejo* ce l'ha. In quegli anni Sessanta tutti lo ritengono un genio dell'arte culinaria. Una sera di mezza primavera del lontano 1956 "Da Poldo" ci si attarda a chiacchierare fino a tardi: c'è Ettore Baratto, presidente della Pro Loco di Pieve, c'è il suo segretario Domenico Zorzi, detto Memi. Si parla di feste paesane. Il Prosecco contribuisce a illuminare la fantasia. Nasceva, proprio quella sera, l'idea di uno "spiedo gigante": Baratto e Zorzi sarebbero stati la mente, Poldo il braccio. Poco dopo Zorzi presentava a Chiavegato e Susanetto un progetto dello spiedo, che essi trasformavano in un modello in legno. Ed è appunto come grande cuoco dello Spiedo Gigante di Pieve che vogliamo ricordare il compianto Poldo. Lo farà per oltre vent'anni, dal 1956 al 1977, quando sarà sostituito, come si dirà, dall'altrettanto bravo Ezio Antoniazzi. Molti ricordano le ottobrate del Quartier del Piave. Certo, c'erano le castagne e il vino dolce. Ma esse trassero lustro in passato soprattutto dal gigantesco girarrosto che sulla piazza di Pieve coceva a fuoco lento migliaia di uccellini. Una folla incredibile si assiepava intorno ai grandi fuochi cercando di conquistare la sua porzione di *poènta e osèi*. Ma andiamo ai primordi della tradizione, protagonista appunto il cuoco Poldo (edizione 1957), con l'aiuto di P. M. Bianchin ("Il Gazzettino", 15 ottobre 1957).

Venne preparato nella piazza centrale, dinanzi al Municipio, un enorme focolare rialzato, di pietre, lungo una quindicina di metri, sopra il quale venne montato e saldato lo Spiedo Gigante lungo dieci metri, formato da oltre 60 spiedini più piccoli che di volta in volta venivano levati dal fuoco non appena la cacciagione era rosolata a puntino... Decine di cuochi, diretti da Mastro Poldo, si indaffaravano intorno allo spiedo a caricare e ricaricare uccelli e attizzare le braci, mentre le belle ragazze in costume trattenevano la folla assiepata intorno allo steccato in attesa di vendere i piattini con gli uccellini distesi sulla fetta di "polenta brustolada onta de tocio". Intanto la folla aumentava nella piazza e a tutti veniva l'acquolina in bocca. I primi fortunati si leccavano le dita mentre si udivano le musiche dei gruppi popolareschi in costume... Battimani salutavano festosamente l'arrivo dei deliziosi uccelletti dal becco gentile che finivano negli stomaci capaci dei buongustai. Se n'è visto uno mangiarne ben trenta e poi mandar giù non so quanto vino bianco. Poi nella piazza c'erano i chioschi dove si serviva lo squisito Prosecco di questi meravigliosi colli avvolti di colori e luci incantevoli, in questo splendido fulgore di autunno. Oltre ai chioschi del vino c'erano quelli dell'uva, perché è stata celebrata anche la madre del vino, ed i dorati grappoli sono stati gustati abbondantemente dalla folla che aveva invaso tutti i locali dove ci si poteva sedere sino a tarda sera. La gente non se ne voleva andare via tanto presto, perché dopo i canti e sonate popolarresche, ci sono stati i fuochi d'artificio che hanno riscosso l'applauso finale, illuminando fantasmagoricamente le colline circostanti, mentre gli ultimi mangioni andavano a "tociàr poènta" nel sugo rimasto nelle profumate golose ormai deserte di uccelli.

L'iniziativa ha raggiunto il mezzo secolo di vita ed oggi si presenta arricchita di numerose manifestazioni collaterali. Una lunga tradizione, che attesta come nella zona ci fosse un vero e proprio culto per lo spiedo.

## Ezio Antoniazzi

Il “maestro” Ezio Antoniazzi appartiene ad una famiglia di emigranti. Suo padre si chiamava Antonio. «Sant’Antoni da Padova, no quel del porzhèl», soleva scherzare. Passò mezza vita in Canada, in Francia e Germania. Il nostro Ezio, classe 1923, a 18 anni lascia la Pievigina Calcio per militare in una formazione francese di serie C, sponsorizzata da una società che si occupava di ferrovie, con oltre 5.000 dipendenti. È qui, nella cucina della squadra, che Ezio prende confidenza coi fornelli: lumache, carne di capriolo, *pastelle* con olio e prezzemolo... Dopo cinque anni abbandona il calcio e trova lavoro alle dipendenze della stessa azienda ferroviaria. La sua casa è un vagone-posta, una specie di roulotte, con cui gira tutta la Francia e il Belgio, e anche la Spagna, dove partecipa alla costruzione della San Sebastiano-Bilbao.

Nel vagone nascono i suoi figli; ci vivrà fino al 1962, quando, messo da parte



Da sinistra Stefano Marcuzzi ed Ezio Antoniazzi

un gruzzoletto, potrà finalmente farsi una casa vera, nella Pieve del Trevisan, all’ombra della suggestiva chiesetta di Santa Maria Maddalena, quella che conserva ancora una vecchia croce coi simboli della Passione. Il suo incontro con lo spiedo, del quale egli è già esperto, è a dir poco originale. Qui in patria trova lavoro come rappresentante di prodotti di pasticceria. Chiude in quel di Falzè la trattoria “Al Cavallino”, frequentata anche per uno dei suoi piatti forti, naturalmente lo spiedo. Il titolare non trova di meglio che vendere al nostro Ezio lo spiedo del ristorante.

Ezio e il suo socio Mario Andreola hanno un’idea brillante: vi apportano qualche modifica tecnica, procurano un carro: era nato il primo spiedo “am-

bulante” della storia. In pochi anni Ezio sale alla ribalta dell’arte culinaria e questa volta è lui, ex emigrante, ad “esportare” il suo spiedo ovunque ci sia qualcosa da festeggiare: dal classico compleanno alla vendemmia, alla cena di classe, alla vittoria della locale squadra di calcio... Lo chiamano a Solighetto, Collalto, Miane, Cimadolmo, Camalò, in quel di Ponzano; lo chiamano all’Ombrary Club o a quello dell’ABC (gli Amanti della Buona Cucina). Imperniata sul “suo” spiedo, nasce anche la Festa della terza Età... La sua consacrazione ufficiale come maestro avviene nel 1980, quando è chiamato a sostituire il “grande” Poldo allo Spiedo Gigante di Pieve, aiutato da Stefano Marcuzzi e Mario Lorenzon. Vi partecipa ancora. «Quasi solo come supervisore – ci spiega – perché ora è la volta del bravo Albertone De Faveri». Ezio ha avuto in proposito un grande merito. Vietati gli uccelletti dal becco gentile, egli è passato alle quaglie e di un uccello apparentemente poco appetibile, perché “di allevamento”, ne ha fatto una pietanza eccellente, una vera e propria leccornia. Si lascia andare a qualche ricordo. La vigilia dello spiedo prevedeva un lavoro quasi a catena: uno prendeva la quaglia, l’altro vi aggiungeva una *presetta* di sale all’interno, il terzo la infilzava nel modo giusto, sotto il petto, l’altro ancora inseriva lardo e salvia.

E così per due-tremila volte... Ci vuole molta abilità a cuocere uno spiedo “gigante”. Le varie parti, distribuite in 16 metri di schidioni, vanno cotte a più riprese, perché ognuno degli avventori, che per due ore si affollano alle transenne, deve avere la sua porzione cotta al punto giusto e al momento giusto. Qualche segreto? Dopo un’ora di cottura a fuoco lento, Ezio ha pronto il “beverón”. In quel momento le carni vanno lavate con questo intruglio a base di vino bianco, aglio, salvia, rosmarino, un po’ di timo... È un’operazione importante, ci spiega, che ha un effetto aromatizzante, e anche “disinfettante”, dal punto di vista igienico. Fra le altre cose, tra cui un vecchio spiedo di sessant’anni, Ezio ci mostra una poesia in vernacolo, dedicata allo spiedo. «Me l’ha dedicata un ospite veneziano della casa per anziani di Pieve...». Antoniazzi ci racconta qualche curiosità. «Era la metà degli anni Ottanta. Proprio alla fine della cottura dello Spiedo Gigante scoppiò un violento nubifragio. Pioveva che Dio la mandava: neanche un cane in piazza e noi sui gradini dello spiedo per evitare l’acqua che già scorreva alta sull’asfalto. Quell’anno offrimmo le quaglie, già cotte e al riparo, ai vecchietti delle case di riposo locali. Fu una festa grande per loro, tanto che qualcuno propose una novena per invocare la pioggia proprio per il giorno dello spiedo dell’anno successivo. Si seppe poi che era stato quello della poesia: “Parché sinò qua in casa de riposo quaie no se ghen magna...».

Ezio, nonostante l’età, ha mantenuto intatta la sua passione per l’arte culinaria. Ci lascia parlando dei suoi amici più stretti: Orfeo Saccol, Gino Collet, Piero Bodola, Zara da Barbisan, Bianco da Refrontol, Renato da Suighet... Il Club dei Sette lo definiamo noi. Tutti hanno superato abbondantemente l’ottantina e tutti si ritrovano settimanalmente ora in casa dell’uno, ora in casa dell’altro. A cuocere è sempre il bravo Ezio: di volta in volta “un *faiàn*, un *gévero*, qualche trota del Soligo, e, naturalmente, un *bòn spéo*”.

## Natale e Cesare Adami

Tra le colline a nord-ovest di Cornuda, al *Curt* sotto il monte Sulder, troviamo la trattoria "Al Cacciatore".

Il locale sorge intorno al 1976, quando Natale Adami, classe 1931, lascia per motivi di famiglia la sua cantina e il suo commercio di frutta e verdura e decide di impegnarsi a tempo pieno nel lavoro di ristoratore.

Vi introduce subito la classica *pasta e fasòl*, gli gnocchi fatti in casa, la carne alla griglia. In quegli anni viene creata nella zona la riserva di caccia e lui si presta anche a cuocere, su richiesta dei clienti, la loro cacciagione. Ma Natale proviene da Valdobbiadene, dove lo spiedo "lo sentono dentro". A Valdobbiadene, nel dopoguerra, lo spiedo lo facevano in tanti, in molte ricorrenze. E suo padre, Giovanni Adami, non era da meno, anzi veniva ritenuto dalla gente un esperto di *menarosti*.



*Cesare Adami*

E che dire di Germano Adami, suo nonno, commerciante di vini? Lo si vedeva partire di buon mattino, nel periodo tra le due guerre, col suo affezionato cavallo, il carro carico di damigiane, per arrivare in tempo fino a Treviso e dintorni. In diverse occasioni egli invitava amici e clienti nella sua grande casa sulla piazza di Santo Stefano per offrire loro lo spiedo. Tra la curiosità dei paesani arrivavano in paese le prime Balilla e per l'occasione suonava perfino la banda di Maser.

E così Natale esporta lo spiedo a Cornuda, qui nella Destra Piave, dove questa tradizione è presente, ma meno sentita.

Natale è un personaggio solare, sincero; nel lavoro "ci mette l'anima". Tratta

con familiarità i suoi clienti, ai quali non manca di offrire, a fine cena, una bottiglia tratta dalla sua "riserva".

Quando manca, prematuramente, nel 1996, gli subentra il figlio Cesare.

Buon sangue non mente, potremmo dire di lui a proposito dello spiedo.

Cesare ci parla della sua adolescenza, di quando, a dieci anni, lo mettevano con salvia e lardo a *inspear*.

«Ho ereditato la propensione allo spiedo come qualcosa di spontaneo, come è naturale per il figlio di un casaro fare il formaggio», ci spiega. Anche lui insomma lo spiedo lo "sente dentro" e prima di giungere alle prestazioni attuali ha provato, sperimentato, ascoltato i clienti.

Parliamo a lungo con lui di questa pietanza, della pezzatura della carne, di come renderla digeribile, di come cuocere insieme in modo omogeneo pollo, coniglio, costicine. Il tempo di cottura, a fuoco lentissimo, raggiunge addirittura le sei-sette ore. I suoi lardelli sono a base di pancettone, che, contenendo filamenti di carne, «acquistano un sapore fantastico».

Si infervora Cesare a descriverci la quaglia allo spiedo. «L'apro a metà, inserisco la salvia e la avvolgo col pancettone perché resti più morbida...». E poi ci parla della salatura a metà cottura, di come fare il precotto finale... Lo vediamo attento, accorto, appassionato. «Lo spiedo è come un'orchestra, conclude, dove l'armonia è data dalla varietà, dalla scelta e dalla valorizzazione delle singole carni».

Poi anche lui, appena quarantenne ma già "maestro" affermato di cucina, si lascia andare a qualche ricordo che papà gli ha tramandato.

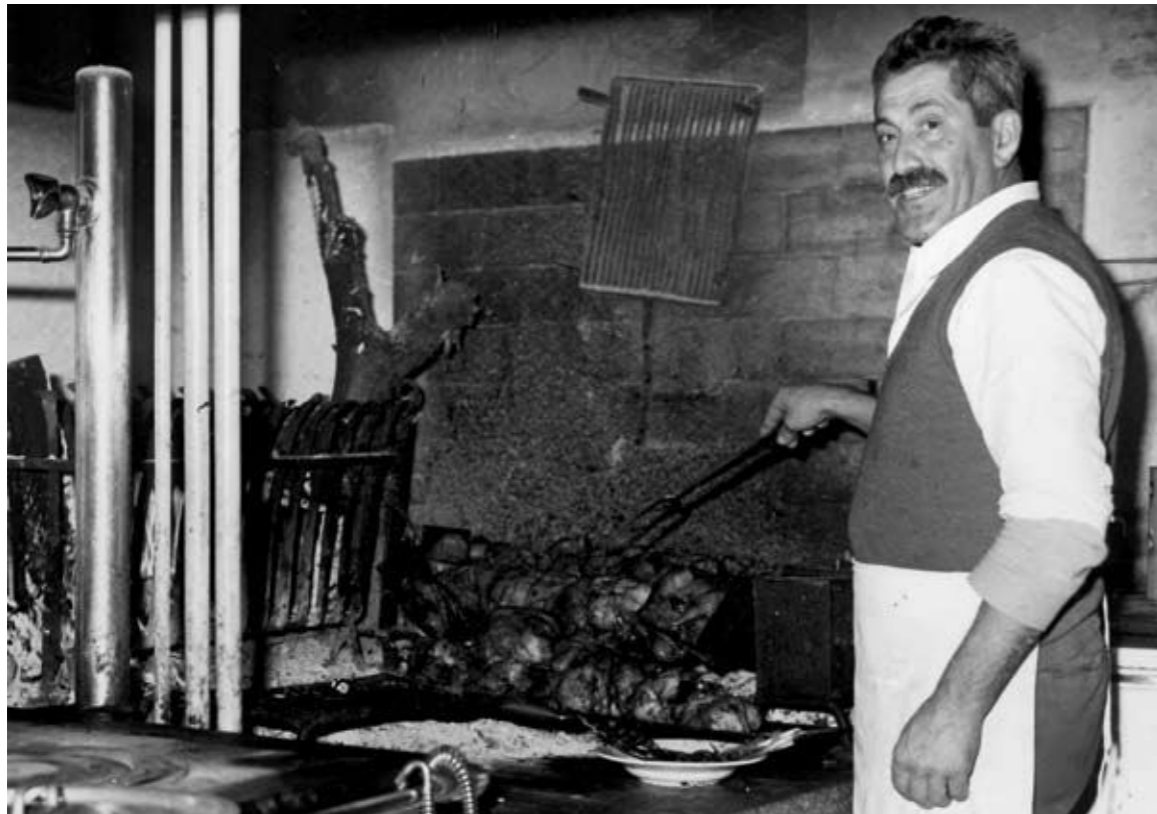
Ci parla di nonno Giovanni e del suo vecchio *menarosto*. A quei tempi il girarrosto era l'utensile più raffinato di quelli usati in cucina. Esso testimoniava, con la sua presenza, la solidità economica di chi poteva permettersi l'arrosto di *osèi* o di altra carne. Anche la *golosa* era il recipiente più signorile del vasellame da cucina ed occupava il posto d'onore tra i vari "rami" appesi alla parete. Era anzi spesso posta ben in vista, sopra la *napa* del camino.

Ora Cesare, da qualche anno, usa uno strumento moderno. Le aste, oltre a girare parallelamente le une alle altre, girano anche su se stesse. È uno spiedo che può servire fino a 180 convitati. Dal *menarosto* di nonno Giovanni allo spiedo "Planetario" di Cesare molte cose sono cambiate. Ma, per chi sa farlo bene come lui, lo spiedo è ancora "quello di una volta".

## Giuseppe e Mauro Bertuol

In quel di Bagnolo, alle porte di Conegliano, troviamo la trattoria “Cervano Da Baffo”. Il “Baffo” per antonomasia, da queste parti, è Giuseppe Bertuol, classe 1923, uno dei pochi riconosciuti “maestri dello spiedo” del Coneglianese. Giuseppe è il classico contadino di un tempo: tranquillo, energico, lavoratore instancabile. Da giovane lavora nella sua famiglia di fittavoli, al Casòt, salendo verso Corbanese. Dura la vita a quei tempi: per sbarcare il lunario fa le stagioni lassù in montagna, a falciare. Ha una grande passione per le bestie: nel secondo dopoguerra lo avresti visto partire di buon’ora, fiero di condurre la sua manza al mercato.

Nel 1962 apre la trattoria. Un locale che si caratterizza subito come la classica osteria veneta. Si chiacchiera, si beve, si sta in compagnia, si gioca a carte. E soprattutto c’è un campo per il gioco a bocce, la famosa “Bocciofila



Giuseppe Bertuol

Cervano”, che avrà il suo periodo d’oro alla fine degli anni Settanta, ma che chiuderà soltanto nel 1996.

E c’è anche la cucina. Il “piatto di punta”, così lo chiama Baffo, è lo spiedo. Un po’ strano, per uno “allergico alle armi”, come lui stesso si autodefinisce, arrostito uccelli. Per fortuna ci pensano i cacciatori del vicinato a procurarglieli: la selvaggina è abbondante tra le colline del Fletto e del Vittorioso. La clientela è affezionata, riempie il locale tutti i finesettimana; la bravura di Giuseppe, come cuoco, è indiscussa, anche quando gli uccellini saranno sostituiti dalla carne di maiale o di pollo. O di coniglio, per la quale però ha poca simpatia...

Sono in molti a chiedergli i segreti di un *bòn spéo*. Baffo, restio a parlarne, si lascia talvolta andare: «la ricetta è qualcosa di secondario: che conta è la passione, l’intuito, l’entusiasmo...». Sappiamo solo che ha una particolare attenzione per la legna, rigorosamente di faggio; che il *precòt* lo fa, ma in un certo modo; e sappiamo che la salatura è uno degli accorgimenti più importanti, ma che in questo l’esperta è sua moglie Lavinia Antiga, che arriva con la dose giusta al momento giusto...

A raccogliere l’eredità di Giuseppe è il figlio Mauro, titolare dal 1994, che naturalmente ha fatto una lunga gavetta davanti a schidioni e *spiedine*. Il piatto forte resta lo spiedo: «È ancora una pietanza che si consuma “in compagnia” – ci dice – ma oggi i palati sono divenuti più raffinati e si viene in trattoria anche per “degustare”. Una ragione in più perché lo spiedo sia arrostito sempre a regola d’arte...».

Curiosando alle pareti, ci colpisce una vignetta-invito in vernacolo. «Da Baffo cena dei Fanuloni e dei Aprendisti». Segue il menu: «Spiedo fatto con maestria dal noto Baffo». Per la cronaca “Fanuloni” si autodefiniscono scherzando i dipendenti del Comune di Conegliano. Baffo ha superato l’ottantina, ma, come si vede, nell’opinione della gente resta ancora un “maestro” dello spiedo.

E infatti, compatibilmente con gli acciacchi dell’età, egli è ancora lì, con il figlio, accanto allo spiedo. E c’è anche la signora Lavinia. Ma solo per salare!



## Bruno Bellè

Incontriamo il cavalier Bruno Bellè nel suo ristorante “Alla Colomba” di Pieve di Soligo mentre è alle prese con uno schidione di allodole. Inevitabile che il discorso cada subito sullo spiedo, che qui è il piatto forte da 47 anni, cioè dal 1960 quando Bellè creò questo confortevole locale ricavandolo dai resti di quello che la tradizione voleva fosse stato un vecchio convento. È il classico spiedo misto della zona, a base di vitello, faraona, pollo, costicine di maiale e, più raramente, di coniglio.

Personaggio simpatico e versatile, Bruno Bellè è nato in cucina, in quella che suo padre gestiva alle Fornaci. Fra i ricordi della sua infanzia c'è proprio quello dei calzolari che il lunedì, giorno di chiusura della loro bottega, raggiungevano numerosi questa trattoria per consumare il bollito con lingua fresca o salmistrata, contornata da cren e abbondante giardiniera.



*Bruno Bellè* A diciassette anni Bellè parte, come tanti, per la Svizzera, dove fa il suo apprendistato in un ristorante nel cantone di Zurigo. Nel periodo della naia continua a farsi le ossa come cuoco nel locale gestito da un colonnello, lassù sulla strada per Asiago.

Arriviamo così al 1960, quando finalmente, in poche stanze, ma tutte sue, Bellè si realizza come “maestro” dello spiedo, della *sopa coada* e, ovviamente, di decine di altre ricette. Osteria con cucina, affiancata dal gioco a bocce, si trasforma nell'arco di qualche anno in un locale di fama internazionale, con seicento coperti, ma il piatto principe continua ad essere lo spiedo, garantito ogni giorno, almeno per trent'anni.

«Costituiva il primo piatto perfino nei matrimoni – ci spiega Bellè; – i commensali, che venivano da fuori, non lo conoscevano e lo apprezzavano quindi particolarmente».

Un piatto che egli definisce “furbo”, cioè adatto, per la varietà e digeribilità delle carni, a tutti i palati. Un piatto che si presta a begli accostamenti, come un'insalatina fresca, un *radicio trevisano* o, in autunno, qualche cappella di porcini alla griglia. «Del resto – aggiunge – anche l'occhio vuole la sua parte». E qui, da abile cuoco, si addentra sui vantaggi della carne cotta allo spiedo, anziché alla griglia o alla piastra, ma la digressione ci porterebbe lontano...

Restiamo invece allo spiedo, per il quale egli consiglia una spruzzatina di sale ad inizio cottura, olio, sale e rosmarino a tre quarti di cottura, e tanta pazienza al fuoco...

Negli anni Settanta arrivano alla Colomba numerosi riconoscimenti e attestazioni. Tra gli altri il primo premio al Concorso della Cucina paesana veneta; per tre anni primo classificato alla selezione trevigiana del Fogher d'oro; primo classificato al premio Giovanni XXIII ricevuto in Vaticano per la presentazione della cucina veneta; primo premio al Piccolo Gourmet di Milano, sempre per la cucina veneta e primo anche nel 1978 a Tolosa in un concorso gastronomico...

Con Bruno Bellè e con Lino Toffolin anche Pieve di Soligo acquista in quei decenni la fama di centro gastronomico. Passano per questi locali, molto spesso anche per degustare lo spiedo, molti personaggi del mondo politico, delle nunziature apostoliche, dell'Accademia della Cucina, conti, scrittori, attori, registi...

Bellè, nella sua duplice veste di gastronomo e ristoratore, diventa una figura arcinota non solo ai buongustai, ma anche a quanti in quegli anni seguono con passione e competenza le vicende culinarie che coinvolgono la provincia di Treviso.

Raffaele Gentile lo definirà «un mecenate, a modo suo». Sì, perché Bruno dei Bellè, pievigini da almeno quattro secoli, «accoglie nelle sfarzose sale del suo ritrovo, meta di artisti, uomini politici ed economici, quanti intendono “parlare” della sua terra. Coloro che ricercano in essa, per divulgarli ad altri, i valori nascosti di antiche genti e di antiche tradizioni».

## Giocondo ed Enrico Canel

Al centro di Col San Martino si affaccia su piazza Fontana la vecchia locanda “Da Condo”, dal soprannome del suo celebre gestore Giocondo Canel, scomparso nel 1992. Incontriamo il figlio Enrico, che ne ha raccolto l’eredità, anche lui, sulla scia paterna, provetto cuoco ai fornelli e, naturalmente, allo spiedo. Lo troviamo sulla soglia della vecchia “caneva”, lasciata intatta come suo padre la voleva, con le botti di legno e i profumi di una volta.

Accanto alla porta, a caratteri grandi, un distico: «Condo, el pi bon spéo del mondo!». Un motto suggerito dal grande Bepi Mazzotti, che, nelle sue assidue frequentazioni, aveva scoperto tutti i segreti di questo locale. Una sorta di “consacrazione” quasi ufficiale di Condo quale grande maestro dello spiedo, avvenuta ancora negli anni Sessanta.

«Il tempo non si calcola a ore, ma a litri di vino – soleva dire goliardica-



*Giocondo Canel*

mente Condo. – Fare uno spiedo vuol dire tre litri di Prosecco...». E non intendeva certo la “bagna”. Era la quantità di liquidi che il suo fisico, reso assetato dal calore della brace, avrebbe richiesto mentre, con maestria dosata, lo vedevi intento a dorare le varie carni. Tutto a pezzi e lardellato, lardo fresco beninteso, con abbondante rosmarino. Poi il precotto finale col lardo fuso ed infiammato.

«Lo spiedo per Condo era un’arte, era sensibilità, versatilità, era come per l’attore declamare il pezzo forte» ricorda Enrico. Parliamo a lungo con lui di papà Giocondo, dei bei tempi d’una volta.

Quando gli spiedi elettrici cominciarono a sostituire quelli a manovella col

caratteristico campanellino e lui intento a sperimentarne vari tipi per poi scoprire che lo spiedo viene meglio con le aste “in linea”, che ruotano parallele fra loro. Quando la normativa consentiva di conservare i capretti “in pelle” in frigo con la pelatura fatta in giornata che garantiva alla carne allo spiedo una qualità eccezionale.

E, a proposito di capretto, non quello “francese”, facile a trovarsi sul mercato, ma quello scelto appositamente lassù nelle nostre montagne, in quel di Lamon o in Val Zoldana, regolarmente “allattato”.

E ancora quando, negli anni Sessanta e Settanta, cocevano sullo spiedo su quattro aste qualcosa come duecento uccellini per volta. E i clienti li volevano infilati dal becco alla coda con le loro interiora di modo che, rosolando sul fuoco, lasciassero scorrere il succulento “liquame” sulla brace acquistando così quell’inconfondibile sapore amarognolo tanto gradito.

Oggi gli uccellini cuociono ancora, ma molto raramente e per una clientela ristretta, quei pochi che la legislazione permette di cacciare. E per conservare l’antico sapore vanno anch’essi pelati in giornata, con la difficoltà di trovare qualche anziana donna disponibile a pelarteli ancora con la certosina pazienza di una volta.

Ora, da una ventina d’anni, lo spiedo lo fa Enrico, classe 1955. Lo fa a scadenza settimanale in estate, quasi ogni giorno nella stagione invernale.

I genitori lo volevano medico. Enrico sentiva però di dover continuare la tradizione di famiglia. Ed eccolo carpire i trucchi di un mestiere che essi, ritenendolo troppo gravoso, erano quasi restii ad insegnargli. Eccolo frequentare cuochi di alto livello quali Paracucchi, Andreas, Vergè. Da qui la perfetta sintesi tra antico e moderno rappresentata oggi dalla sua locanda, ricostruita più di ottant’anni fa sulle macerie della grande guerra. Al di là di alcuni accorgimenti tecnici e della pazienza di dedicargli molto tempo, ci spiega, sono i particolari che fanno la qualità dello spiedo: ad esempio il fuoco lento, i pezzi più piccoli e magri ai lati e quelli più duri e grassi al centro...

Ma la cosa più importante è la qualità della carne. E, a proposito, i Canel di Col San Martino sono dei veri intenditori perché gestivano anche una macelleria fin dai tempi di nonno “Nani” quando, nell’immediato secondo dopoguerra, l’odierna locanda era ancora un’osteria dalla tipica nostalgica atmosfera paesana di una volta.

## Antonio Ceschin

Troviamo Antonio Ceschin al “Ligonàs” di Soligo, un luogo e un edificio che Andrea Zanzotto ha reso celebre prima con la poesia *Ligonàs* (dalla raccolta omonima, primo premio della Fondazione Pandolfi di Firenze) e poi con *Adieu a Ligonas*, contenuto in *Anterem*. Un piccolo angolo di paradiso che l'illustre poeta pievigino interpreta come metafora di un ambiente ancora intatto continuamente minacciato dall'oltraggio dell'uomo.

Questa casa colonica del 1888, circondata da quattro campi di terra, da cui i Ceschin hanno ricavato un locale di straordinaria accoglienza, apparteneva al N.H. Marco Giulio Balbi Valier, ci spiega Antonio.

«Mio nonno, Antonio come me, lo rilevò nel 1904; fu lui a creare la tradizione dello spiedo». Una tradizione, dunque, più che secolare, che Antonio ha ereditato nel 1960 e che ha perpetuato fino ai nostri giorni.



Antonio Ceschin

Al “Ligonàs” lo spiedo lo si può gustare tutto l'anno ogni fine settimana e, su richiesta, anche nei giorni feriali. Il segreto dello spiedo sta nella semplicità degli ingredienti e nella qualità delle carni.

Su richiesta il nostro maestro non disdegna il coniglio, la faraona, il capretto, ma preferisce alternare il pollo allo *stracùl* di maiale, «che abbia un filetto di grasso, però. Certo il pollo va accompagnato da un po' di salvia o rosmarino, per levargli il *freschin*. Sale e pepe a metà cottura, poco prima che la carne cambi colore».

E il *precòt*? «Se fiamma e braci sono dosate con abilità per le canoniche quattro-cinque ore, il *precòt* è superfluo, sostiene Antonio, anche se qualche

goccia sopra gli uccelli ne conserverebbe la carne più morbida. Quanto al vino, si consiglia un rosso di media struttura, ma molti convitati preferiscono un buon Prosecco locale».

Un aspetto a cui Antonio tiene particolarmente è il camino “a vista”, il cui fuoco crea nell'ambiente calore umano, simpatia, appetito, tanto che non di rado accade che qualche cliente, venuto per la costata o la braciola, cambi idea e chiedi lo spiedo colpito dalla suggestione di questo spettacolo straordinario che è il lento movimento delle *spelète* sul fuoco. Un fuoco che Antonio alimenta prevalentemente con legna di faggio, «che ha un'ottima resa». Fra i ricordi più belli Ceschin rievoca il 10 settembre 1966, quando venne inaugurata ufficialmente la Strada del Vino Bianco, oggi Strada del Prosecco, tra Conegliano e Valdobbiadene. Un'aria di sagra popolare accompagnava il corteo delle carrozze che sostava di tanto in tanto sotto festoni di bandierine.

Il postiglione della “Giardiniera” suonava la sua tromba d'ottone. Su carri agricoli, carichi di botti, ragazze in costume locale spillavano le *ombre* che porgevano alla gente fra canti di gioia e suoni di fanfare. Per gli “addetti ai lavori” quella memorabile giornata si concluse proprio alla trattoria “Da Ceschin” dove Antonio aveva preparato, naturalmente, un enorme spiedo. Quella sera, tra riprese televisive, commenti ed interviste, anche i tecnici della RAI di Torino assaporarono per la prima volta la prelibatezza di questo piatto tipico locale.

Il nostro maestro fu anche protagonista di una curiosa iniziativa quando nel 1992 si recò in visita al fratello padre Giuseppe, missionario a Cascavél nel Paraná brasiliano. Padre Giuseppe aveva certo gustato del buon Churrasco, ma la nostalgia dello spiedo di casa era grande. Antonio non trovò di meglio che recapitargli, come ricordo, un manifesto che riproduceva il celebre Spiedo Gigante di Pieve.

In men che non si dica i collaboratori della missione, copiando abilmente le misure e la struttura dal depliant, approntarono uno spiedo ancora più “gigante” di ben 20 metri. Qualche tempo dopo, il giorno del santo patrono, 8.000 cosce di pollo arrostivano sullo spiedo tra l'entusiasmo dei Cascaveliani. Una tradizione che dal 1992 si ripete ogni anno e che contribuisce a creare un legame ideale tra quel pezzo di Brasile ed il Quartier del Piave.

Un tipo posato, riflessivo, modesto, il nostro maestro, ma anche determinato. Quella culinaria è un'arte e sull'arte non si scherza, dice, fiero di trasmettere tutti i suoi segreti ai due figli, la quarta generazione dei Ceschin del “Ligonàs”.

## Egidio Ciotta

Se il Solighese è famoso anche per lo spiedo, il “maestro” indiscusso dello spiedo nella zona è Egidio Ciotta, classe 1930, “Cicci” per gli amici e i numerosi degustatori dei suoi piatti.

Cicci gestisce, ora col figlio Vasco, una trattoria a Pedeguarda di Follina, alle pendici del Col Franchin, con i suoi 437 m il rilievo più alto del Quartier del Piave.

Per lo spiedo Cicci non ha segreti: «Deve condirsi da solo, niente condimento né leccarda, un po’ di *precòt* per affrettarne la cottura solo se la compagnia è impaziente...».

Ogni particolare, però, è predisposto e studiato con estrema cura. A cominciare dalla carne di maiale, della quale Cicci predilige «la parte davanti del carré, dalla quinta-sesta costa al massimo venendo indietro...».



Egidio Ciotta “Cicci”

E i tagli vicini? Lo *stracùl* è adatto, ma, se troppo magro, rischia di diventare asciutto. Quanto all’*ossacòl*, spiega, essendo carico di sangue, coccendo assume un colore scuro, tanto da sembrare bruciato, e quindi poco presentabile. Certo l’ossocollo si sposerebbe bene con gli uccelli, ora vietati dalla legge. E qui Cicci va con nostalgia agli anni di una volta, lassù nella *casèra* del Col Franchin, quando con i sette fratelli lavorava venti campi di terra e cinque di bosco e governava una quindicina di vacche da latte: «Nella stanza appena illuminata dal lume a petrolio gli uccelli abbondavano sullo spiedo e col loro gusto amarotico conferivano a tutta la carne un sapore squisito».

Ma il gusto di una volta è rimasto nella trattoria “da Cicci”. A degustare il suo spiedo sono passati personaggi come Mario Del Monaco, Elsa Vazzoler, Marta Marzotto, esperti come Francesco Bonassisi e Sergio Saviane.

«Cicci, quando ci vediamo ancora per lo spiedo?», gli ripeteva Marcello Mastroianni che negli anni Settanta per ragioni di lavoro e di buona cucina bazzicava spesso da queste parti.

Cicci sceglie la lombata di maiale, ma, su richiesta, si dedica con maestria anche ad altre carni, come il pollo ed il capretto. «Il coniglio, se *de casada*, deve essere giovane e collocato alle estremità, con un po’ di brace sotto perché necessita di un tempo maggiore di cottura...».

Si diceva della cura dei particolari.

Il lardo è salato e stagionato personalmente. Le *frizbighe* di lardo, accompagnate da salvia nostrana a foglie strette, non devono essere compresse, ma devono piuttosto “accarezzare, far respirare” i pezzi di carne tra cui sono collocate. Per liberarsi dell’acqua che contiene, la carne va salata, con sale fino, otto-dieci ore prima.

Si inizia la cottura, nella *ritonda*, a fuoco lento, molto lento: «prima di un’ora la carne non deve cominciare a gocciolare». È questo il momento della salatura. Poi le *speléte* vengono avvicinate alla fiamma, a non più di 40 cm però, per consentire la cottura della parte interna della carne. Passano ancora quasi quattro ore, poi la mano maestra di Cicci avvicina un po’ di brace. A questo punto il lardo comincia a gocciolare, la carne *la bohicola*, *la fa la sgaiéta*. È il segnale atteso: ancora una decina di minuti e lo spiedo è tenero e cotto al punto giusto.

Un ultimo accorgimento: la legna, che, una volta accesa, deve mantenere costantemente la stessa fiamma. Come il carpine del Col Franchin. Ancora una volta, nella sua chiacchierata, Cicci ritorna all’infanzia, al colle dalla cui croce, sulla sommità, l’occhio umano può scorgere nei di sereni il campanile di San Marco.

E lassù, sotto la croce, esposto a mezzogiorno, c’è ancora il suo bosco di carpini, una legna che dà al suo spiedo un calore “straordinario”.

## Giovanni Aldo Collodel e Luciano Granziera

«Tripoli, bel suol d'amore», cantava, avvolta nel tricolore, Gea della Garisenda, quando il 5 novembre 1911 fu proclamata la sovranità italiana sulla Tripolitania. Una canzone che i più anziani ricordano ancora... Dicono gli storici che in quel periodo l'Italia intera fu percorsa da un entusiasmo, se non superiore, certo più diffuso di quello che aveva accompagnato le guerre di indipendenza.

Leco arrivò in questo sperduto angolo delle colline tra Refrontolo e San Pietro di Feletto, a cavallo tra le stupende Mire e la Crevada, e proprio un anno dopo, nel 1912, sorse la "Tripolitania". Si trattava inizialmente di una semplice osteria, con annessa una piccola bottega *de casoin*, di alimentari. Tra le due guerre i Piol vi aggiungono una cucina. Si prepara *polastro* alla griglia, qualche spiedo *coi osèi*, numerosi allora, come ci ricorda ancora il



Giovanni Aldo Collodel



Luciano Granziera

sottostante Rio *Merlèr*, che si getta presto nel Crevada. Ma è dal 1955 che la trattoria prende piede, con la gestione di Giovanni Aldo Collodel: si asfalta la strada, si fa qualche lavoro per rendere percorribili le "Mire", viene inaugurata la Strada del Vino Bianco, che passa proprio di là. La gente comincia a venire. Si sparge la voce che lassù da "Aldo" (così lo chiamano) *'l spéo i lo fa bòn*. Arrivano prima alcune autorità locali, poi i medici dell'ospedale di Conegliano, poi gente da Venezia, dal Veronese, da Trieste. «A Venezia pochi sanno dov'è Refrontolo, ma molti conoscono dov'è la Tripolitania», dice scherzando una signora veneziana abituata a villeggiare da queste parti. Si tratta di buongustai, alla ricerca di sapori intensi. Cosa comandano, per cena? «Quello che sceglierebbe Aldo» è la risposta. E molto spesso arriva in tavola lo spiedo, magari preceduto da un brodino misto di gallina e di manzo, con qualche verdura, tanto per preparare lo stomaco... Sono gli anni in cui Collodel lavora a pieno ritmo, aiutato dalla moglie Silvia Piol. Ricordano con nostalgia ed entusiasmo l'accoglienza che avevano in sala quando presentavano, su un vassoio, la porchetta, intera, arrostita allo spiedo. O quando, nella stagione primaverile, fino a Pasqua, centinaia di avventori arrivavano fin qui per gustare capretti e agnelli, sempre allo spiedo. Da gennaio a marzo Giovanni arrivò a farne anche una ottantina: andava lui stesso a sceglierli o in montagna o nelle greggi che in quegli anni Settanta passavano da queste parti durante la transumanza. E perché, allo spiedo, «non sapessero da lana» aveva un accorgimento particolare: qualche goccia di grappa al momento del *precòt*. Quella di levare completamente ogni cattivo odore dalle carni era per lui una vera preoccupazione. A seconda del tipo di carne usava di volta in volta o l'aceto o un succo di limone e aglio, con l'aggiunta di due granelli di pepe, pennellati a metà cottura. Una particolare precauzione era riservata nella scelta della brace, spesso quella fredda del giorno prima, affinché il grasso, colando sulla brace, non risalisse sotto forma di fumo, compromettendone il sapore. E proprio per conservare intatto il sapore delle singole carni egli le inseriva nelle aste non alternandole, ma raggruppandole, maiale con maiale, pollo con pollo, e così via. Naturalmente dosando di volta in volta fuoco, calore e braci nelle varie parti dello spiedo. «Lo spiedo va cotto fino all'osso, ma non bruciato – ci dice – ed è essenziale che la carne resti facilmente digeribile; per questo alcuni nostri clienti arrivavano a consumarne perfino una decina di pezzi...». Dal 1996 Collodel ha passato il testimone a Luciano Granziera, classe 1955, che si è inserito a pieno titolo nella tradizione culinaria della Tripolitania e ne ha ereditato i segreti. Lo spiedo, infatti, è il piatto forte di tutti i fine settimana e, su richiesta, anche negli altri giorni feriali. Ad eccezione dei venerdì, dedicati alle cene "a tema", che occupano una buona parte dell'anno, tra cui la famosa *zhena del mus*. Lo incontriamo proprio mentre getta sul focolare un pezzo di legna, «carpine vecchio, che tiene calore e fiamma». Lo spiedo, ci dice, è come una gara a piedi: prima è necessario un po' di "riscaldamento", a fuoco lento; poi, dopo la salatura, comincia la corsa vera e propria ed anche il fuoco si fa più intenso; naturalmente, sempre in proporzione della carne. «Sono diventato cuoco per caso» ci rivela. E in effetti Luciano cominciò giovanissimo come lavapiatti, nelle stagioni al mare. Poi, dati i pochi spiccioli in tasca, approfittò di un anno "gratuito" all'Istituto Alberghiero di Castelfranco. Fu in quel periodo che emerse la sua vocazione. Vinse il primo premio, come miglior allievo del corso. L'anno dopo chiese di fare un po' di gavetta in un ristorante su all'Alpe di Siusi, al servizio di una ventina di cuochi, ma in breve fu promosso sul campo "capo partita ai primi". Seguirono altri "apprendistato" presso ristoranti più o meno noti ("Alla Colomba" a Pieve, "Barbesin" a Castelfranco, "Da Celeste" a Venegazzù): infine Granziera ha trovato la sua «giusta dimensione», come la definisce lui, in questa piccola antica trattoria. Quando si dice la "passione"...

In dieci anni, come cuoco, ne ha fatta di strada... Curiosando nella sala da pranzo, siamo attirati da un quadro: Luciano è fotografato al focolare. Sotto, una dedica: «I Bersaglieri di Conegliano nominano Luciano *Re dello spiedo*». Ancora una volta sembra valere il detto latino: «È proprio del discepolo superare il maestro!».

Con grande, viva soddisfazione del bravo Giovanni Aldo Collodel.

## Maria Assunta Chies

«Dove si può mangiare un buono spiedo, dalle vostre parti?», chiediamo agli amici del Vittoriese. Su a Ciser, in quel di Fregona, sotto il Pizzoc, è la risposta unanime. Saliamo a Ciser, una borgata di centocinquanta anime nell'immediato dopoguerra. Poi molti sono emigrati all'estero: ora sono rimasti in trenta. Però si celebra ancora il santo patrono, Sant'Antonio abate, il 17 gennaio. Quel giorno, all'osteria con cucina "Ciser" si festeggia con trippe e spiedo misto, come vuole la tradizione. All'osteria facciamo conoscenza con un maestro dello spiedo al femminile, la signora Maria Assunta Chies.

La troviamo che ha appena finito di *des-cior* la polenta nel paiolo sopra la cucina economica. «È un lavoro che faccio da cinquant'anni, quattro volte la settimana, mescolando per quasi un'ora, perché, ovviamente, non c'è spiedo senza polenta...».



Maria Assunta Chies

Maria Assunta è la tipica donna veneta di un tempo, senza un attimo di respiro. Quando non c'è da cuocere lo spiedo, è ad accudire le sue bestie: oche, anatre, galline... E poi c'è da procurare la legna per lo spiedo, su nella Val de Gan: soprattutto carpine e faggio, ma anche nocciolo, quando serve «una fiamma un po' più vivace...». L'osteria, con annessa una piccola bottega de *casolìn*, sorge nel 1950, coi nonni Pietro Chies e Maria Tomè. Col tempo la *siora* Maria comincia ad accontentare qualche ospite con una frittata, pane e salame, un *polastrèl in tecia*...

La nostra Maria Assunta prende in mano le redini dell'osteria intorno al 1980. Comincia ad esserci qualche movimento in questo posto sperduto. Al

bivio di Fregona molti continuano a prendere a destra verso il Cansiglio, ma qualcuno si addentra anche nei borghi Piai, Sonogo, Ciser, o alle grotte del Caglieron. Qualche compagnia vittoriese stabilisce Ciser come meta della camminata domenicale. «Perché, *siora Sunta*, non ci prepara uno spiedo?».

E lo spiedo prende corpo nel locale: in pochi anni si passa da due a sei elementi, dallo strumento a manovella a quello elettrico. Nel 1995 l'osteria con cucina si rinnova e qualche anno dopo subentra nella gestione la nipote di nonno Pietro, la giovane Milva Chies. Ora arriva gente anche dal Friuli, dalla Bassa Trevigiana e dalla Destra Piave. Ci sono poi le cene di lavoro, con lo spiedo del venerdì, e i gruppi di famiglie...

All'alba del terzo millennio, festa grande a borgo Ciser. Fra i trenta rimasti c'è ancora qualche bella donna. Una va in sposa a Claudio Macchiagodena, medical director del Motomondiale G.P. Con lui arriva più volte in osteria anche Claudio Costa, fondatore e anima della Clinica Mobile del Motomondiale. E insieme c'è anche Yuha Kankunen, il finlandese campione Rally nel 1986. «Lo spiedo lo preferiscono come pietanza unica», osserva Maria Assunta. «Invece il cantante Amedeo Minghi oltre allo spiedo ha voluto assaggiare anche i nostri antipasti a base di *sopressa*», aggiunge Milva. Parliamo a lungo con Maria Assunta del "suo" spiedo. La carne, di qualità, è spesso ruspante, e vanno a ruba anche le salsicce cotte allo spiedo.

Il calore è "diretto", la golosa e la cenere fredda impediscono che le gocce di grasso, cadendo, provochino un fumo poco igienico.

La salatura avviene un'ora prima, perché il sale possa penetrare fino al "cuore" della carne. Verso la fine della cottura lo spiedo viene unto con olio e dato in polvere sciolto. Quanto all'aroma, le carni, staccate dagli schidioni e riposte nel pentolone, sono intercalate da strati di rosmarino.

Il pentolone è stato dotato di una specie di congegno artigianale, una griglia interna che impedisce il contatto della carne con la superficie e favorisce la circolazione del calore. «Lo spiedo andrebbe tolto e servito, ci spiega, ma, si sa, c'è sempre qualche cliente ritardatario...».

Ma c'è anche lo spiedo "da asporto" per chi, poco distante, vuol festeggiare in casa con gli amici. Certo, forse potresti tentare di arrostito tu. Ma se te lo fa la brava *siora Sunta*, la bella figura è assicurata.

## Onorato De Polo

Fin dal primo mattino la cucina è in attività; ma è dopo la santa messa che arriva il grande lavoro. Le voci gioiose dei festanti si mischiano al rumore delle pentole e allo scoppiettare del fuoco. Il mestolo gira nel grande paiolo; la polenta è già cotta. Due grosse carrucole manovrate dagli alpini sollevano il paiolo e lo capovolgono. Una cascata di polenta bianca, densa, lenta, silenziosa, si riversa su un grande tavolo tra gli sguardi soddisfatti dei presenti e va a riempirlo fino ai bordi rialzati, solidificandosi lentamente... È pronto anche lo spiedo! Ci si affanna con i vassoi per servire ai tavoli, si riempiono le pentole, si lavora al chiosco; tutto sembra non finire mai. Un fumo carico di sapori investe la cucina, contagia i vestiti, turbinata tra i tavoli imbanditi e si perde nell'aria circostante...



A destra Onorato De Polo

Così il giornale “Voce Amica” descriveva nel luglio 2000 il pranzo all'annuale festa degli Alpini di Tarzo su a San Pietro alle Rive, l'antica chiesetta da essi radicalmente restaurata.

In cucina il protagonista dello spiedo era Onorato De Polo, classe 1942, alpino naturalmente anche lui, anzi per oltre trent'anni consigliere del Gruppo di Tarzo.

La passione per lo spiedo nasce proprio con gli alpini, in cucina, sotto la naia, ci rivela. E si concretizza con le prime attività dell'associazione, in paese, quarant'anni fa. Col tempo la sua presenza diventa insostituibile. Con lui c'è anche Tiziano Casagrande, altro grande “professionista” dello spiedo.

L'impianto può soddisfare oltre 220 coperti: costicine di maiale, sottolombo, e coscette di pollo, «a fuoco lento perché sia cotto, ma resti morbido», con un po' d'olio durante la cottura e il *precòt* finale.

Lo spiedo scandisce i grandi incontri del sodalizio: quelli con gli alpini del Friuli, nati durante la ricostruzione dopo il terremoto del '76.

O il gemellaggio con il Gruppo di Paganica (L'Aquila), sempre presente ogni prima domenica di settembre al Bosco delle Penne Mozze di Cison. «Quando vennero la prima volta – ricorda De Polo – offrimmo loro, come nostra specialità culinaria, proprio lo spiedo, che essi non conoscevano. Dopo un attimo di curiosità e quasi diffidenza, i 600 pezzi di carne andarono consumati in pochi minuti...».

Ma molti ricordano anche la Festa sezionale del 1998, svoltasi proprio a Tarzo, con 500 alpini e simpatizzanti, tutti con la loro porzione abbondante di polenta e spiedo. E c'è da giurarci che fra due anni, quando la Festa toccherà ancora a Tarzo, De Polo concederà il bis.

A febbraio c'è la *Zheriòla*, giorno in cui gli anziani scrutano il tempo per pronosticare *se la Candelòra l'è solaròla, se de l'inverno sen dentro o fòra...* La Pro Loco fa la sua festa, che prelude al ricco calendario di iniziative che ha in cantiere. E quale migliore viatico per le future fatiche di un *bòn spéo*, arrostito naturalmente da Onorato? La sua presenza è preziosa a fine aprile a Colmaggioro, quando si festeggia con lo spiedo al *Va' dee femene*. Era il varco tra i canneti dove un tempo si riunivano le lavandaie. Oggi è diventata un'area attrezzata dove il comitato omonimo organizza iniziative culturali, ricreative e del tempo libero. In estate Tarzo ospita gli atleti del Triathlon, sport interdisciplinare di resistenza nel quale l'atleta copre nell'ordine una prova di nuoto, una di ciclismo e una di corsa, senza interruzione. E lo spiedo diventa una pietanza energetica e facilmente digeribile, dopo tante energie profuse. In autunno ci si avvia verso San Martino. Un tempo, se i raccolti erano stati abbondanti si faceva festa soprattutto con castagne e vino nuovo: *a San Martin bef 'l grant e anca 'l picenin*, bevono tutti, grandi e piccoli. Tradizionale, quel giorno, la *poènta e osèi* e in qualche famiglia benestante si ammazza anche *'l gal de semenzha*, anch'esso fatto allo spiedo. E alla Festa della castagna, a metà ottobre, Onorato è lì, col suo spiedo di quattro metri.

Ma non possiamo tralasciare lo spiedo dell'annuale festa dell'emigrante, a metà luglio. Ci si ritrova, con nostalgia, ricordando i tempi duri quando si andava a cercar fortuna oltre Oceano o in Francia, in Svizzera... e a casa fra uomini ci si trovava sempre in pochi, tanto che a giocare a *tresette* mancava sempre *'l quarto!* E lo spiedo rappresentava metaforicamente i sapori di casa che gli emigranti si portavano nel cuore lassù, nei cantieri dell'Alta Savoia o nelle miniere del Belgio. Comun denominatore di ogni festa è l'allegria. Perché, come si dice da queste parti, non c'è compagnia senza spiedo, né spiedo senza compagnia. Proprio come quella di Onorato e dei suoi Alpini!

## Massimo Foltran

Il “maestro” dello spiedo Massimo Foltran di Pieve di Soligo è, come si suol dire, figlio d’arte.

La figura di suo padre, Antonio, con l’inseparabile toscano alla bocca, intento ad occhiare lo spiedo per cuocerlo al punto giusto, è rimasta familiare nei ricordi di molti anziani del Solighese. Faceva parte dei “Bucolici”, un gruppo di amici fondato nel 1964, che, in ossequio al motto goliardico «Mens sana in panza piena», si incontravano annualmente ad assaporare «l’ spéo de Toni». Tale spiedo ebbe molte “menzioni” bucoliche; quella del 1969, ideata dall’avvocato Francesco Travaini, così recitava: «Non havvi verbo che laudar lu possa secondo li meriti sui de lo schidione re».

Intorno al 1990, per non essere da meno del padre, Massimo creerà il gruppo “I Figli dei Bucolici”.



Massimo Foltran

Del resto Massimo, classe 1948, è una personalità creativa, versatile ed intraprendente, dotato di notevole cultura anche in campo culinario. Negli anni Ottanta frequenta l’amico Ciso Recchia, provetta figura di macellaio, dal quale apprende i segreti nella scelta e nel taglio delle carni.

Docente della Scuola Enologica di Conegliano, membro dell’Ombrary Club, dal 1980 al 1983 è presidente della Pro Loco di Pieve, alla quale conferisce nuovo slancio e vigore anche nell’annuale manifestazione dello Spiedo Gigante.

Esperto di cucina tipica locale, Foltran si dedica soprattutto, ancora da quando aveva vent’anni, alla cottura-cultura dello spiedo. A Rolle crea il

“Club al Monastero”: dal 1990 al 1998 è lui a organizzare e cucinare per i soci nel grande salone dove il fuoco di un ampio camino è sempre pronto ad accogliere le carni infilzate negli schidioni. Tra i soci più assidui c’era lo scrittore Sergio Saviane, che in un articolo sugli spiedisti locali annoverò Massimo tra «i non untori dello spiedo».

«Infatti lo spiedo – ci spiega subito Massimo – non va mai “unto”. Deve essere il giusto apporto di calore a sciogliere lentamente la parte grassa delle carni e del lardo e ad ungere in tal modo uniformemente i pezzi di carne senza seccarli. In questo sta l’abilità dello spiedista!».

A fine millennio Massimo prova l’esperienza della ristorazione: gestisce dapprima il ristorante “San Gallo”, poi, nel 2001, apre la locanda “al Monastero” a Rolle, nella sede del Club. Fra i suoi programmi da tempo in cantiere, quello di avviare l’istituzione di un museo e di una “confraternita” dello spiedo.

Ora, lasciata la ristorazione, Massimo cuoce per passione per i numerosi amici. E lo fa con mille attenzioni, o “fisime”, come lui preferisce definirle.

Accenniamo solo a qualcuna. Lo spiedo è un “piatto di compagnia”, che deve essere composta almeno da sette-otto persone per avere una giusta varietà di carni. Queste, se possibile, vanno scelte in base alle preferenze degli invitati e prenotate per tempo, meglio se frolle, e i singoli pezzi vanno predisposti con una certa uniformità.

Il capretto continua a farlo come il grande cuoco Poldo gli ha insegnato: niente *lardèe* con salvia, ma rametti di rosmarino pennellandolo con olio extravergine.

Massimo pone molta attenzione alla scelta delle carni e al taglio delle *lardèe*. I pezzetti di lardo, non salato, non troppo stagionato, possibilmente con venature rosee, devono avere il giusto spessore. Troppo lardo, infatti, trasmetterebbe allo spiedo il suo caratteristico sapore. Alle foglie di salvia nostrana, abbinare alle *lardèe*, va tolto il peduncolo perché amaro e tannico.

Ci parla poi a lungo di quando accendere il fuoco, di come distribuire i pezzi di carne negli schidioni e seguirne cottura e rosolatura, della salatura quasi a fine cottura. «Sulla golosa – aggiunge – metto sempre dell’acqua con foglie di salvia e rosmarino, così il grasso del lardo e delle carni, cadendo, non brucia e forma un sughetto che contiene tutti i sapori delle carni usate, profumate da salvia e rosmarino; un sughetto, per così dire, leggero e digeribile che, volendolo, può condire la polenta. Quest’ultima è ovviamente un abbinamento essenziale: va cotta nella *caliéra* di rame sulla cucina economica, dev’essere dura e, versata sul *taiér*, va tagliata con lo spago». Il nostro appassionato maestro vuol concludere con un’ultima “fisima”: «Nello spiedo, che va gustato come pietanza unica, tre sono gli aspetti da valutare. L’occhio vuole la sua parte quando lo spiedo gira ancora e quando, poi, viene portato in tavola. Dal punto di vista organolettico lo apprezziamo assaporandolo e degustandolo. Quanto alla sua leggerezza e digeribilità, elementi altrettanto importanti, lo spiedo lo si *giudica* la mattina dopo». E aggiunge: «Portare a cottura le carni infilzate sugli schidioni è una cosa, “fare” un buono spiedo è un’altra. Sono l’occhio e l’esperienza a fare la qualità dello spiedo!».

Come non dargli ragione?



## Vito e Mauro Mazzero

Vito e Mauro Mazzero lo spiedo ce l'hanno nel sangue. A cominciare almeno dal nonno materno Vito Toffolin, classe 1898, chiamato nelle case degli sposi a far lo spiedo il giorno delle nozze. Ma anche il padre, Michele Mazzero, non era da meno; data la sua grande passione per la caccia, una buona ragione di *poenta e osei* allo spiedo non mancava sulla parca mensa di quei tempi di vacche magre.

Michele tenta di ribellarsi ad una vita di stenti. Attraversa il *foss grandò* con l'illusione di *catar fortuna* in Argentina. Non sarà così.

Rientra in patria durante il burrascoso periodo peronista, trovando impiego in cucina presso la Locanda "Alla Posta" di Pieve dove il "maestro" dei cuochi Lino Toffolin sta consolidando i suoi successi nell'arte culinaria.

In cucina, appena quattordicenne, troviamo anche il promettente nipo-



Vito Mazzero, a sinistra, col fratello Mauro

te, Vito come il nonno, classe 1956.

«Alla scuola di Lino – ci dice – ho appreso a rispettare il più possibile il sapore autentico dei cibi, a non cadere nella tentazione di improvvisare piatti "veloci"; ho imparato a sopportare quattro-cinque ore allo spiedo davanti al calore del caminetto...».

Nel 1986 Vito, incoraggiato dal padre, si sente maturo per il grande passo e rileva la gestione della trattoria "Al Caminetto" di Follina, sorta intorno al 1965, dove il piatto forte è proprio lo spiedo di carni miste. Nel frattempo si aggiunge anche il fratello Mauro.

Vito rappresenta dunque la nuova generazione dei maestri dello spiedo,

che con passione e tenacia si sono inseriti nel solco di questa tradizione millenaria. Ci parla dello spiedo con disinvoltura e autorevolezza. «Anche a parità di ingredienti, lo spiedo è una pietanza "personalizzata", il cui sapore dipende dai molti piccoli accorgimenti adottati da ciascun cuoco...».

La sua maggior preoccupazione è evitare che la carne diventi "stopposa" e quindi ogni tipo di carne necessita di attenzioni particolari.

«Del maiale si possono scegliere collo, costicine, muscoletti, *stracùl*, ma tutti devono avere la "venatura giusta". Per lo spiedo pasquale bisogna scegliere l'agnello "d'Alpago" che presenta una carne leggera, "matura", priva di odori indesiderati, dal sapore prelibato. Se si sceglie la carne di pollo, a tre quarti di cottura va lavata con succo di limone per togliere il "freschìn". Non bisogna eccedere con le spezie: il rosmarino andrebbe impiegato, e in misura modica, solo sul capretto. L'anatra, che *cola fòra* tutto il grasso, è eccezionale. E così pure il *masorin*, l'anatra selvatica, se si riuscisse a trovarlo. Il coniglio è particolarmente delicato: bisogna evitare quello eccessivamente magro; a inizio cottura deve essere "passato" con un po' d'olio di oliva ed è fondamentale il *precòt*».

Il *precòt* Vito lo usa quasi sempre; lo definisce, se fatto bene, "la ciliegina sulla torta". A suo parere conferisce un ottimo gusto, dà un tocco di rosolatura, crea una leggera pellicola protettiva che trattiene e conserva la morbidezza della carne. Va stillato ai tre quarti della cottura.

Vito lo prepara infilzando nel *forchetòn* un pezzo di lardo avvolto da carta paglia. Lo mette a riscaldare vicino allo spiedo fin dall'inizio, perché si sciolga pian piano. «Così – spiega – quando brucia la carta, brucia anche il lardo...».

Al Caminetto, in questi vent'anni, Vito ha cotto lo spiedo, salvo qualche pausa estiva, ogni fine settimana e in tutte le festività, con gente che viene a gustarlo da tutto il Veneto e dal Friuli. E l'ha sempre accompagnato con la polenta, Biancoperla, cotta almeno un'ora e mezza, presentata ancora nel grande *taiér* di una volta.

Ora, da poco, si è trasferito, con il fratello, in un locale da poco restaurato, l'ex edificio del municipio e delle scuole elementari, a pochi passi dalla stupenda abbazia.

È qui che l'abbiamo incontrato. «Come vede – dice – c'è naturalmente il "caminetto" e – assicura – lo spiedo continua ad essere il piatto per antonomasia».

Il locale l'ha chiamato "Osteria ai Mazzeri", quelli che lo spiedo ce l'hanno nel sangue...

## Erasmus Miotto

Siamo nella seconda metà di marzo. A Santo Stefano si tiene la 37ª Mostra Cartizze e Prosecco. Fra le manifestazioni culinarie collaterali i depliant annunciano per mercoledì 22 marzo 2006 «Il Re della Festa: Sua Maestà lo Spiedo!» con Erasmus Miotto. Come un vero artista, leggiamo ancora alla data domenica 2 aprile, «Erasmus concede il bis. Spiedo con tocco finale di precotto al Cartizze».

Erasmus, riconosciuto a sua volta da quelli di Santo Stefano e dintorni come «il Re dello Spiedo», la fama di «maestro» se l'è guadagnata sul campo.

Non c'è manifestazione di Pro Loco, Alpini, Asilo, Enti di beneficenza, Associazioni di volontariato, in quel di Valdobbiadene, Bigolino, Santo Stefano e San Pietro di Barbozza, dove ad allestire lo spiedo non sia chiamato il «cuoco di fiducia», Erasmus. Cominciò 24 anni fa alla festa degli Alpini



Erasmus Miotto

di Santo Stefano, ma lui, classe 1943, lo spiedo ce l'aveva nel sangue fin da ragazzino, quando lo mettevano ore e ore a girare la manovella degli spiedi di una volta, quelli collocati alla buona su due mattoni... A proposito, lo conserva ancora quell'attrezzo e giusto un anno fa ha voluto cuocere due *spiedine* girando ancora la manovella. Con pochi ospiti, quello spiedo fa ancora il suo mestiere, ci dice sorridendo. O è nostalgia per gli anni dell'infanzia, ricchi di antichi sapori che gli sono penetrati nel cuore?

Già, perché Erasmus cuoce col cuore. È lui stesso a dirlo: lo spiedo o lo si fa con passione o non può riuscirci bene... Un lavoro che dice modestamente di fare «a tempo perso», lui abituato da sempre al lavoro dei campi, salvo una

parentesi di otto anni come ruspista in Libia dal 1974 all'82 per farsi la casa in quel di Bigolino, ai piedi del *Dumion*. E c'è da giurarci che, se non fosse stato mezzadro, avrebbe fatto il cuoco. È piacevole conversare con Erasmus. È un tipo cordiale, sensibile, di compagnia. Ci piace immaginarlo alle prese con coltelli e schidioni, in un clima di festa.

Festa come quella volta, una decina di anni fa, quando preparò lo spiedo per un matrimonio a cui erano stati invitati anche gli ospiti dell'ALI di Valdobbiadene. Quei giovani, diversamente abili, furono coinvolti nella cottura dello spiedo.

E lui ad insegnar loro ad infilzare i pezzi di carne, a mantenere giusto il fuoco, a tagliare le *frizhibe* di lardo, a procurare salvia e rosmarino.

«Si divertirono un mondo, prima ancora a farlo che a mangiarlo» commenta soddisfatto Erasmus.

Negli ultimi vent'anni ha all'attivo qualcosa come mezzo migliaio di spiedi. È arrivato a farne anche una trentina all'anno. Spiedi «giganti», si intende, talvolta anche con un quintale e più di carne, per tre-quattrocento coperti. Senza contare dunque gli innumerevoli spiedi di casa, quelli per parenti, amici, conoscenti... Non manca la sua collaborazione in qualche tenuta privata, dove arrivano a mangiare invitati illustri, gente «di riguardo», dice lui. Come il Consiglio dell'Accademia dei cuochi italiani, o di quelli internazionali, buongustai, giornalisti di fama.

A proposito di giornalisti, l'anno scorso è venuta da queste parti Mitsuka, corrispondente giapponese in Italia di arte culinaria. Gli è stata appresso per sei ore, durante la cottura di uno spiedo per una cinquantina di persone, annotando e fotografando di volta in volta gesti, accorgimenti, precauzioni. «Così anche nel Sol Levante ora conoscono e apprezzano il nostro spiedo» scherza Erasmus mostrando un articolo in giapponese. Lo conoscono i giapponesi, ma non tutti gli italiani, osserva.

E ci racconta degli Alpini Valtellinesi, per i quali era una novità, che ogni anno vengono a mangiarlo qui a Santo Stefano. È il piatto forte durante gli anniversari del gemellaggio, nato tra i nostri colli e le montagne della Valtellina da quando, negli anni Ottanta, i nostri alpini di Santo Stefano si erano recati lassù per dare una mano a quelle popolazioni alle prese con tragiche alluvioni e smottamenti.

E naturalmente Erasmus ci parla anche dei suoi piccoli segreti, dalla scelta delle carni all'uso dell'olio d'oliva con cui renderle «lucide» al momento giusto. Dalla quantità e qualità di sale al tipo di legna per rendere il fuoco costante. Un fuoco che, per i suoi spiedi «giganti», Erasmus definisce «allegro».

Allegro, aggiungiamo noi, proprio come la sua persona.

## Tullio Pilat

Nel ristorante “Da Tullio” il protagonista assoluto della struttura è, al centro della sala, il grande focolare, il *larin*. Questo nome dialettale così suggestivo, ci richiama i *Lares*, le divinità romane tutelari della casa le cui immagini erano conservate presso il focolare in un piccolo tabernacolo. *Larin* quindi sinonimo di calore domestico, di accoglienza. E questo ristorante punta molto del suo stile proprio sulla familiarità, sulla cordialità, sull'accoglienza.

Lo spiedo è la specialità che lo ha reso popolare da mezzo secolo, dal 1958 per la precisione, da quando Tullio e la moglie Anna iniziarono la loro attività di ristoratori ad Arfanta, quasi all'ombra del campanile di questo minuscolo paesetto adagiato fra i dolci pendii delle colline dell'Alta Marca.

Si commuove Tullio a ricordare le povere origini di questo locale. «Nel 1888 mio nonno Giovanni, con la moglie Rosa e due figli, emigrò in Brasile dove si



Tullio Pilat, secondo da sinistra, con la famiglia

dedicò alla coltivazione del caffè, vivendo in un borgo di capanne coperte di paglia e infestate dai serpenti. Là, nel 1890, nacque mio padre, Augusto. Una vita di stenti, ma quando Giovanni rientrò riuscì a comprarsi qui ad Arfanta una casa con un pezzo di terra. Mio padre poi emigrò ancora, a Washington, per sei anni. Fu lui a fondare qui nel 1922 la “Cooperativa di consumo” e poi nel 1926 il “Dopolavoro” e a spostarsi nel 1954 nell'attuale edificio».

Nel frattempo anche il giovane Tullio era andato nel secondo dopoguerra, nel 1949, a guadagnarsi il pane in quel di Milano. Era capitato in un ristorante, dove aveva scoperto le sue potenzialità di cuoco. «Mi ero specializzato in piatti freddi, a base di aragoste, scampi, pollo, pasticcio di fegato, insalata

russa... Qui nel 1955 incontrai Anna, che avrei sposato quattro anni più tardi e, quando rientrai ad Arfanta, tentai di “lanciare” i piatti freddi, che nella zona rappresentavano una vera novità, ma trovai pochi consensi».

Verso la metà degli anni Sessanta Tullio ed Anna scoprono la loro vocazione. Viene aperta nella zona una riserva di caccia e lo spiedo conosce un vero e proprio boom: oltre alle carni tradizionali, cuociono sullo spiedo anche tre-quattro mila uccellini all'anno, e poi fagiani, pernici... È un continuo via vai di buongustai. Capitano da queste parti remote, ad assaggiare lo spiedo, Marcello Mastroianni, Gino Bartali, Cino Tortorella, che i ragazzini di qui conoscevano solo come “Mago Zurli”. Sebbene la stagione tipica sia soprattutto quella autunno-invernale, in quegli anni, nel periodo estivo, Tullio si trova ad approntare lo spiedo ogni giorno, dal martedì alla domenica. E a cavallo di Ferragosto perfino mezzogiorno e sera...

Come ogni grande cuoco anche Tullio ha i suoi piccoli segreti: la carne scelta, la salatura al momento giusto, aromi, legna rigorosamente di carpine bianco...

«Verso la fine della cottura lasciamo cadere sulle carni, e da qui sulla brace, qualche goccia d'olio d'oliva, di quello morbido, appena appena profumato. È forse quel “fumetto” che esala per qualche minuto dalla brace a conferire allo spiedo un sapore particolare che molti clienti apprezzano».

Oggi Tullio e Anna continuano ancora a fare lo spiedo, ma da diverso tempo sono affiancati dai figli Nadia, Vincenzo e Roberto, che hanno dato nuovo impulso alla lunga tradizione familiare, sostenuta dall'amore per i sapori sinceri del territorio dell'Alta Marca. I clienti non mancano e cominciano ad apprezzarlo anche tedeschi e austriaci che passano da queste parti.

Anche il ristorante si è ampliato. Ai centocinquanta posti di cui disponeva, si è di recente aggiunta la nuova terrazza panoramica da cui la vista può spaziare, nelle giornate più limpide, perfino sulle montagne del Carso. Ma il punto di riferimento è ancora rappresentato dal *larin*, dal suo fuoco lento che crea calore, atmosfera, vita.

## Lino e Marco Toffolin

Nel 1934 nasceva a Farrò di Follina Lino Toffolin che, dopo le prime esperienze in campo culinario, a soli tredici anni, cominciò a girare per l'Europa assimilando e affinando le sue tecniche di cuoco che lo resero poi celebre a livello internazionale. Ritornò nella sua terra alla fine degli anni Cinquanta quando passò a gestire la "Locanda alla Posta" di Pieve di Soligo. Nel 1961 si trasferì a Solighetto, dove ristrutturò in maniera stupenda una casa colonica dei Conti Brandolini, l'attuale "Locanda da Lino". Qui iniziò ufficialmente la sua fama come cuoco, rilanciando a livello nazionale e facendo conoscere in tutto il mondo la genuinità della cucina tradizionale di questa terra. Autore di centinaia di ricette, tutte di grande successo, egli continuò tuttavia a privilegiare lo spiedo. Una lunga tradizione di famiglia, cominciata con nonno Vito che nel primo Novecento, da grande esperto, veniva chiamato a



*Lino Toffolin*

cuocere lo spiedo nelle case di campagna, come si usava allora, in occasione dei matrimoni. Il caminetto è da sempre posizionato al centro della sala, ci dice Marco Toffolin, continuatore della tradizione paterna dopo la scomparsa di Lino nel 2000. Il segreto di uno spiedo appetitoso? Sta nei mille accorgimenti che vengono adottati.

A cominciare dalla legna di carpine, che "tiene" la brace, e finire con l'accostamento equilibrato e accuratamente studiato dei vari tipi di carne. Anche Marco, come il padre, cuoce ogni tipo di carne: anatra, capretto, costicine, ossocollo di maiale e di vitello, coniglio, la "guancetta" di vitello «che diventa tenerissima e prelibata».

La varietà delle carni consente al degustatore di trovare quelle più adatte al suo palato, dice ancora Marco. Certo mancano gli "uccellini" di una volta, anche se stagionalmente cacciatori della zona, che cacciano per diletto nelle grandi riserve del Centro Europa, non mancano di far cuocere "da Lino" parte del loro bottino. Ma la specialità che da oltre mezzo secolo non manca alla locanda è il cappone, una carne bianca che si adatta ad ogni tipo di cottura e che anche allo spiedo resta tenera e "croccante". Privato delle interiora e ben ripulito, il cappone viene farcito di salvia, rosmarino, uno spicchio di limone, aglio, sale e pepe. Sotto le ali Marco colloca un altro ramoscello di rosmarino e sul petto una fetta di pancetta.

Ben legato, il cappone cuoce allo spiedo per oltre tre ore. Quando comincia a rosolare, viene bagnato con una spremuta di limone, «un accorgimento che dà un tocco di sapidità particolare». Lo spiedo è offerto come «il piatto che rappresenta il territorio». Qui hanno imparato l'arte dello spiedo diversi cuochi che poi si sono affermati in altri ristoranti della zona.

Un piatto che per molti, che vengono "da fuori", è una vera scoperta. Qualche mese fa ne restò entusiasta il nuovo ambasciatore USA in Italia, che invitò Marco ad attrezzarsi e andare a cuocere lo spiedo a Roma. Marco ha dovuto attrezzarsi davvero quando si è recato in passato in qualche grande parco di ville venete del Vicentino, dove, in occasione di cerimonie particolarmente sontuose, si è voluto che ancora una volta fosse lo spiedo a trionfare, all'aperto, per la gioia dei buongustai.

Con lo spiedo è nato anche il "piatto del vescovo", un piatto semplice ma molto richiesto, soprattutto in autunno, in cui un abbondante pezzo di carne con polenta è circondato da vari tipi di funghi. Se dovessimo nominare tutti i personaggi celebri, venuti in questa locanda a degustare lo spiedo e le altre specialità del territorio, dovremmo riportare i nomi più illustri che hanno fatto la storia del teatro, del cinema, dell'arte, della letteratura nella seconda metà del Novecento.

Ne citeremo alcuni, come ci vengono, a confermare ancora una volta la lunga tradizione che lo spiedo vanta nella zona e i lusinghieri apprezzamenti che questa pietanza, semplice ma invitante, ha ricevuto anche dalle grandi celebrità del passato. Sono stati ospiti graditi alla locanda "da Lino" registi come Enriquez, Vicario, Lizzani, Monicelli, Leone e Fellini; attori come Vazzoler, Dapporto, Del Frate, Buazzelli, Calindri, Sordi, Tognazzi, Salerno, Mastroianni, Vitti, Antonelli, Moschin, Morriconi, Banfi, Arbore, De Sica. E ancora artisti e letterati tra cui Toti Dal Monte, Murer, Dinetto, Cadorin, Buzzati, Valeri, Saviane, Maffioli, Pozza, Montale, Moravia, Zanzotto; personaggi della TV come Fustenberg, Marzotto e Sgarbi; jazzisti come Kenny Clarke; il giornalista Ruggero Orlando, la figlia di Charlie Chaplin... E nomi celebri continuano a venire, conclude Marco, e attendono che lo spiedo, appena *cavà*, sia collocato in mezzo alla tavola assieme a una *caliéra de poènta*.



## CONVEGNO

Auditorium Battistella Moccia - Pieve di Soligo  
8 ottobre 2006

## Lo Spiedo

NELLA LETTERATURA E NELLA TRADIZIONE  
GASTRONOMICA REGIONALE

Slow Food promuove, comunica e studia la cultura del cibo in tutti i suoi aspetti.

Educa al gusto, all'alimentazione, alle scienze gastronomiche.

Salvaguarda la biodiversità e le produzioni alimentari tradizionali ad essa collegate: le culture del cibo che rispettano gli ecosistemi, il piacere del cibo e la qualità della vita per le popolazioni.

Promuove un nuovo modello alimentare, rispettoso dell'ambiente, delle tradizioni e delle identità culturali, capace di avvicinare i consumatori al mondo della produzione, creando una rete virtuosa di relazioni internazionali ed una maggiore condivisione dei saperi.

Slow Food, con i suoi vent'anni di attività, lavora oggi perché tutti possano permettersi ed apprezzare cibo buono, pulito e giusto.

Slow Food del Veneto ha aderito con entusiasmo al progetto promosso dal Consorzio Pro Loco Quartier del Piave di valorizzazione dello spiedo nelle colline Trevigiane.

Lo spiedo infatti è parte di una antica tradizione alimentare; per sua natura crea momenti di convivialità, gioia e piacere; esprime il meglio delle sue qualità se realizzato con le antiche tecniche cucinarie utilizzando le carni e la legna del territorio collinare.

L'obiettivo è quello di portare lo spiedo alla notorietà ed alla "nobiltà" di altri piatti che da sempre connotano la cucina di qualità trevigiana, creando attenzione e curiosità fuori della nostra provincia, nel Veneto e in altre regioni d'Italia, contribuendo così a rafforzare un turismo gastronomico intelligente e rispettoso dei luoghi e delle tradizioni.



Slow Food®  
DEL VENETO

# Atti del Convegno



Danilo Gasparini  
Storico, ricercatore

**M**entre preparavo gli appunti per questo incontro, per questi “stati generali”, mi venivano in mente i versi del Carducci... «gira sui ceppi accesi lo spiedo scoppiettando...», *San Martino*, ve la ricordate?

Dopo questo ricordo poetico, volevo raccontare questa iniziativa, le sue origini, come è nata. L'allora “non ancora assessore” Luisa Cigagna, ora assessore alla cultura del Comune di Pieve di Soligo, nel compilare una guida del Quartier del Piave, voluta dal Consorzio Pro Loco, si interessò anche delle tradizioni gastronomiche.

Tra le altre cose venne fuori la centralità dello spiedo e delle altre carni cotte alla brace, tant'è che, si disse allora, su questa peculiarità valeva la pena metterci... il naso, anche la bocca a dir la verità.

A questo si era aggiunta anche una nota autobiografica, perché, per me che vengo dalla pianura, che ho origine dalla campagna, che giungo da di là del Piave, appena arrivato qua nel lontano '74, fu una sorta di sorpresa “gastronomica” imbarbari in questo trionfo della carne, fatta alla griglia poi. Provenivo da un modello alimentare dove da secoli, e tranquillamente fino agli anni Sessanta, la carne compariva nelle nostre tavole solo alla domenica, generalmente bovina e parti poco “nobili” (testa, qualche osso, qualche frataglia, qualche gallina lessa, qualche pollo *in tocio*...) ma erano eventi.

Alla vista di tanta abbondanza ebbi modo di realizzare che forse questa parte del Nordest aveva qualche marcia in più, almeno in fatto di piaceri della tavola; poi c'era anche il Prosecco. Mi pareva insomma una “cosa buona e giusta”. Questa sorta di buona intenzione è rimasta lì, sotto la cenere, per alcuni anni, poi, diverse congiunture hanno riacceso il fuoco e lo spiedo ha ricominciato a girare; la salita al “soglio culturale” di Luisa Cigagna, una sorta di “conversione” gastronomica di Roberto Franceschet, il mio approdare alle “sacre sponde” di Slow Food hanno fatto il resto. Passata la palla al “governatore” Gino Bortoletto la faccenda ha preso la piega giusta. A dir la verità io l'avevo presa anche con un tono un po' goliardico; poi mi sono reso conto, lavori in corso, che la cosa era molto più seria di quanto si pensasse: toccare lo spiedo e toccare i modi in cui lo si combina – compreso tutto quello che lo accompagna, la ritualità, il valore simbolico, il prestigio che contorna il bravo

“spiedologo” – visto tutto questo mi sono ritirato ben bene e ho osservato attentamente, quasi con occhio antropologico, queste accese, lunghe, dotte discussioni attorno a come si fa lo spiedo.

Messo in piedi il cantiere abbiamo contattato prima Otello Fabris, perché nel frattempo Otello per conto suo e con la sua associazione di Merlin Cocai, ma anche per suoi interessi, aveva già prodotto un ponderoso volume sulla storia dello spiedo che attende, ma è giusto che sia così, di essere pubblicato perché lo spiedo ha bisogno di tempo e quindi anche il libro ha bisogno di rosolarsi.

Presto fatto, Leo Munari, assessore al bilancio, ha fatto propria l'iniziativa. Abbiamo convinto Enrico Dall'Anese a farsi carico delle interviste. Così è nato questo progetto che ha avuto delle ricadute non indifferenti in termini di crescita del PIL, del “prodotto interno lardo”.

Uno dei compiti per casa prevedeva la visita ai locali che contemplavano lo spiedo nelle loro proposte. Personalmente ho fatto, credo, cinque visite: uno in particolare, da Cicci, in pieno luglio, divino ma, viste le temperature, la leccarda avrebbe dovuto raccogliere i nostri sudati bocconi... eravamo noi i “percoti” della situazione.

E poi le interviste, man mano che procedevano, offrivano infinita materia di discussione. Oltretutto si venne a scoprire che questa dello spiedo è un'opera puramente maschile, è meglio che le donne su questa faccenda non ci mettano niente se non la *mise en place*, quando è ora di mangiarlo. E poi la scoperta che si tratta di una scienza depositaria. Il depositario della scienza dello spiedo è in chi fa lo spiedo e non c'è verso, bisogna raccogliere le memorie perché altrimenti sparisce una sapienza.

Mi meravigliavo in queste occasioni della serietà che attorniava il tutto. Durante queste “fatiganti” ma gustose sedute si capiva subito che bastava mangiare lo spiedo e non serviva mangiar altro. Si percepiva inoltre una sorta di rimozione fortissima per cui ci si dimenticava che mai gli spiedi erano stati così opulenti come lo sono al giorno d'oggi; dagli spiedi “francescani”, li chiamo così per via degli uccelli, si è passati a questi spiedi che sono un bengodi, un simbolo dell'opulenza, della sazietà.

Nella sua presentazione Roberto Franceschet ha ricordato i cinquant'anni della mostra del vino di Col San Martino, i cinquant'anni dello Spiedo Gigante, Combai e la sua festa dei marroni sono un po' più anziani: sembra insomma che lo spartiacque tra la fame cronica e una nuova stagione di incipiente benessere vada di pari passo con la celebrazione di queste feste dove il cibo diventa protagonista. E gli anni sono quelli. Siamo passati dalla fame alla sazietà e fare la storia dei cinquant'anni dello spiedo tutto sommato potrebbe essere un bel percorso per ricostruire la storia della nostra società, di questi paesi che sono passati dal bisogno al superfluo.

Inoltre le occasioni degli spiedi autunnali coincidevano talvolta proprio con il ritorno degli emigranti che erano andati a far la stagione in Svizzera, in Francia, in Belgio: quale miglior modo per accoglierli e far vedere loro che si stava uscendo dalla miseria.

Alla fine ci siamo trovati dentro un cantiere in cui è bello osservare un po' tutto, anche le impuntature di chi si dice unico depositario dei segreti per la perfetta riuscita dello spiedo, di chi pontifica sulla qualità della legna, della fiamma, delle carni; di chi detesta l'arrivo dello struzzo: nello spiedo mai! Vedremo: nessuno immaginava il Prosecco in lattina, eppure! Pian piano poi la ricerca è stata suffragata anche dalle mie giovanili "ricerche" storiche: rivedendo le vecchie schede relative agli inventari *post mortem* cinque-seicenteschi di contadini di queste zone, ho trovato spesso citati tutti gli arnesi legati allo spiedo.

Parlare di spiedo significa parlare dell'arrosto. Maestro Montanari ce lo insegna bene: la carne arrostita ci deriva da una tradizione culinaria nordica che si incontra, nell'alto medioevo, con quella mediterranea. Le cene di Carlo Magno, raccontate dal suo biografo Eginardo, prevedevano quattro portate di carne oltre alla selvaggina che i cacciatori erano soliti infilzare nello spiedo e che l'imperatore mangiava più volentieri di qualsiasi altro cibo. E qui c'è tutta la questione, dal forte valore simbolico, dell'uso del fuoco, senza la mediazione dell'acqua, nel cuocere il cibo perché in questo modo ci si avvicina più al selvatico: la forza che c'è nella carne si trasmette all'uomo, mangiare carne significava essere potenti.

Valori simbolici che restano anche oggi: quando qualcuno ti invita a mangiare lo spiedo, esibisce con piacere questa sua capacità, questa sua forza, questa sua disponibilità, questo raggiunto benessere.

Una suggestione letteraria: c'è un testo che uso molto, che è *La piazza universale di tutte le professioni del mondo* di Tommaso Garzoni. Garzoni è il primo che fonda una sorta di enciclopedia di tutti i mestieri del mondo e nel momento in cui parla dei cuochi scrive «le azioni pertinenti al mestiere della cucina sono recitate da loro, per eccellenza, come: uccidere animali, scorticarli, brovarli, pelarli, metterli a molle, lavarli, inardarli, mettergli al fuoco, fare arrosto, menar lo spiedo, o a mano o al fumo o col cane, darli bragie, insalarlo, percotarlo, cavarlo dallo spiedo, far strati di cenise, tenerlo in calda...». Per quanto riguarda lo spiedo che gira col fumo, Vittorio Zonca, un padovano, pubblica agli inizi del '600 un *Novo teatro di machine et edificii per varie et sicure operationi* (Padova, 1607), una sorta di atlante con disegni di tutte le macchine possibili azionate dalla ruota idraulica: macchine importanti quali magli, seghe, battiferro, mulini, folloni da lana. Tra queste illustra anche lo spiedo che funziona con il fumo e spiega come si costruisce.

Chiudo il mio intervento riallacciandomi a quello che dicevo inizialmente: ben vengano i tempi in cui si possono fare i convegni sullo spiedo!

Giulio Cesare Croce, bolognese, ne *L'Eccellentia e Trionfo del porco* a fine '500, scrive:

Le lonze io le vorrei vicine, e non longi, perché elle sono tanto buone che quasi ogn'huomo concorrerà nell'humor mio affermando ch'èlle sono bocconi da ghiotti; e parmi un bello essercitio quello di colui che volta lo spiedo, ma bisogna havere il boccale appresso e ad ogni quattro voltate bere una volta, e come

s'ha bene bagnato il becco, cantare alla bella Franceschina, a tutto Bordone, e cancaro a chi vuole andare alla guerra, perché dice la glosa: Melium est stare a casa voltare l'arostum che andare ala guerra contra picca e scopetum.

Consiglio più provvido, di questi tempi, non ci può essere.



Arrivo da Breganze, dove giusto ieri sera è stata fondata l'Accademia dello Spiedo e del Toresan, per la difesa di una specialità che in passato ha diffuso la fama del paese per tutta Italia. Qui lo spiedo assume significati particolari, diventando evento quasi liturgico. Nella confinante Fara Vicentino, lo spiedo d'uccelli – denominato semplicemente *rosto* – è d'obbligo per il giorno dei Morti, e ogni famiglia si riunisce attorno ai suoi Vecchi, consumando – con religiosità e allegria ad un tempo – la famosa *polenta e osei*. Il culto degli antenati si esprime qui anche attraverso la presenza, in ogni antico focolare, di una pietra lavica zoomorfa, *el can*, quasi una sfinge di pietra posta a vigilanza dell'angolo più sacro della famiglia; è il *larin*, giusto il luogo ove i romani ponevano i Lari, le divinità domestiche. È un uso anche più antico: i paleoveneti utilizzavano alari a forma d'ariete.

Chissà perché lo spiedo viene associato ai Morti: forse una reminescenza della pena che spetta alle anime dannate, nel Fuoco eterno della Geenna. Lo assicuravano nei loro sermoni quaresimali predicatori molto in voga alla fine del '400, come il domenicano Gabriele Barletta e il francescano Roberto Caracciolo da Lecce, i quali, giustamente, si sono meritati da Merlin Cocai una citazione nell'inferno del *Baldus*. Anche il Pulci ci mette del suo, assicurando che il diavolo Scarapino abita volentieri i focolari delle osterie. Da qui, a capire perché ad un certo punto un umile e paziente mestiere come quello del *menarosto*, assuma un'accezione particolare, a definire il delinquente, ci vuol poco. Non finisce qui. Merlin Cocai chiama il suo personaggio più interessante, il diabolico imbroglione Cingar, con l'epiteto di *cimarostus, salsa diabli*. Ed anche con quello di *giotonus, lecardus*. Il significato, che rimane sempre il medesimo, è ancora una volta ricavato dalla pratica rosticciera, dalla speciali teglie che si ponevano sotto gli arrostiti per recuperare i sughi, dette appunto ghiotta e leccarda. Ecco quindi che alla pratica rituale che si è sviluppata nella zona può venire attribuito un significato scaramantico. Quasi una sfida al demonio.

Caratteristiche diverse ha a Breganze la tradizione dello spiedo. Orio Vergani, nel "Corriere della Sera", elogiò i «Toresani, surrogato della selvaggina in tempo di caccia chiusa». Si tratta di piccioncini semiselvatici, allevati in apposite torri e destinati allo spiedo nel momento esatto del loro primo tentativo di volo, quando cioè mamma e papà li hanno ben pasciuti per aiutarli a sviluppare la muscolatura sufficiente a reggere lo sforzo per il primo decollo. Sono quindi ancora teneri e grassocci, particolari essenziali per farne una prelibatezza.

Queste torri caratterizzavano un tempo il paesaggio locale, in alternanza



Otello Fabris  
Presidente degli Amici  
di Merlin Cocai

ai roccoli per la cattura degli uccelli. Si dice che sia stato un intelligente modo di utilizzare l'antichissimo sistema difensivo del luogo, tipico dei longobardi, che alle grandi fortezze preferivano piccoli insediamenti familiari sparsi, collocati sulle vette dei colli. Allorché Venezia si impossessò di queste aree, impose l'abbattimento delle torri di difesa, ma i proprietari trovarono il modo di ricavare, tra le merlature, gli spazi per i ricoveri per i piccioni. Questo metodo d'allevamento, per la verità, non era una novità. Ne scrisse, nell'età di Nerone, Columella, spiegando molto dettagliatamente come si dovesse procedere per l'allevamento dei piccioni di torre: alimentazione a fave, adatte alla riproduzione e all'ingrasso. Particolare curioso il fatto che consigliasse di mettere, ai quattro angoli del tetto, altrettanti orcioli contenenti un rapace, il gheppio. In tal modo i colombi avrebbero riconosciuto subito l'interno della torre come loro rifugio. Nel '500 il medico padovano Clemente Africo ritornò sull'argomento, raccomandando ancora le fave. Invece di sacrificare quattro gheppi suggeriva però di appendere al centro della colombara una corda d'impiccato, verso il cui odore i piccioni avrebbero avuto attrazione. Con la sopravvenuta crisi delle impiccagioni, nella *Piccola Enciclopedia Pratica dell'allevatore* (Hoepli, 1957), Marino Cortese suggerisce un metodo alternativo, molto più pratico e ugualmente efficace: la coda di uno stoccafisso legata ad una corda normale.

Breganze continuò comunque ad allevare *Toresani* e a fornire lo spiedo della famiglia Bonato, che attraeva a sé golosi da tutta Italia: Alida Valli, Luchino Visconti, Gina Lollobrigida, Barbara Hutton erano i suoi clienti. E Giovanni Comisso, che così scrisse:

A Breganze c'è il mito dei torresani all'insegna del Ponte, dove tutti sembra vadano in estasi succhiando gli ossicini di piccione dalle scarse carni, preventivamente irrorate per una specie di rito con una polverina segreta, che immaginiamo sia il... tamaro (che si può trovare, dietro parola d'ordine, indifferentemente da un macellaio o da un farmacista).

A proposito di medicine, sentite questa, del medico Castor Durante tratta da *Il Tesoro della sanità* (1586):

I piccioni così i casalinghi, come quelli delle torri, danno buon nutrimento, generano buon sangue, conferiscono a vecchi, & ai flemmatici, corroborano le gambe, sanano i paralitici, accrescono il calore ai debili, aiutano venere. Usandoli al tempo della peste salvano dalla contagione, pur che non si mangi altra carne.

Medicine così dovrebbero venir prescritte dalla "Mutua"!



**P**ercorrendo con l'autovettura le strade della Pedemontana nel periodo autunnale e primaverile si sente, in particolare nei giorni di sabato e di dome-

nica, il buon odore della carne che arrostisce sugli spiedi, che ci stimola a fermarci nella trattoria da dove il profumo proviene.

Se siamo fortunati, se quel ben di Dio non è stato tutto già prenotato, avremo la gioia e la certezza di assaggiare bocconi prelibati che ci ricorderanno usanze antiche. I trattori che preparano ancor oggi lo spiedo sono personaggi che ben sanno come assecondare, con piacere, i loro clienti.

Lo spiedo è un modo di arrostire la carne molto antico, di quando l'uomo iniziò a cacciare ed allevare gli animali per cibarsene. Le cotture delle carni erano molto semplici: venivano bollite o arrostate sulla griglia o sullo spiedo. Poi, più tardi, con il progredire della cultura alimentare, la carne venne cotta anche nei forni e in altri modi più sofisticati.

Sullo spiedo venivano arrostiti maiali, polli, agnelli, capretti, la selvaggina di penna e di pelo. Raramente veniva arrostita carne bovina in quanto dura e coriacea; i bovini – sia maschi che femmine – venivano utilizzati per i lavori dei campi, quindi sfruttati fino alla fine dei loro giorni e le vacche, in più, dovevano dare i vitelli e produrre il latte per la famiglia o per fare il formaggio. I bovini erano preziosi anche per il letame che serviva per la concimazione dei campi.

I testi di gastronomia medioevale e rinascimentale ci insegnano come fare «ogni bello arrosto... nello spedo».

Il maestro Martino nel 1450 diceva che per ottenere «bello e buono spedo» si deve dare fuoco nel principio adagio e cuocerlo piano piano e, quando ti pare che sia cotto, mescola pane bianco grattato con il sale, e cospargi sulla carne, e dai poi un buon colpo di fuoco, facendolo girare rapidamente.

Il marchese Vincenzo Tanara nel 1600 ci suggerisce di percuotere l'arrosto con lardo infuocato per renderlo più gustoso. È il primo accenno alla tecnica del *precòt*, tuttora usata nella nostra zona: della botta di fuoco sulle carni in cottura, con lardo acceso in mezzo ad una carta paglia.

Nella metà del 1700 il sacerdote trentino don Felice Libera ci ragguaglia invece su come preparare gli uccelletti da cuocere allo spiedo: con un pezzetto di lardo e una foglia di salvia tra l'uno e l'altro e come seguirli e condirli per tutto il tempo della cottura.

Oggi gli uccelletti a becco gentile non si possono più mangiare; la legge, giustamente, ne ha vietato la cattura, ma la nostalgia di tali bocconi prelibati è tanta, così come è stata espressa in una poesia da Bepi Missaglia:

I fa pecà, lo so, i fa pecà !  
 pensando che i cantava su le piante  
 ma i oci diventa stralunai  
 quando sotto il camin... salta fora  
 uno speo de oseleti che s'indora.  
 [...]  
 E allora sia ancora... benedeti  
 la veneta polenta e oseleti”



**Fernando Raris**  
 Giornalista, gastronomo



Nella nostra Pedemontana lo *speo* si prepara con carni miste di maiale, di vitello, di pollo, di coniglio (per Pasqua anche con di agnello) e si serve in tavola con polenta tenera o fritta nell'olio della leccarda, accompagnato con vino Prosecco delle rive o con un buon Cabernet.

Il segreto del buon spiedo sta nel mantenere la carne bagnata d'olio per tutta la durata della cottura e il fuoco deve essere uniformemente distribuito. Attenzione a non bagnare troppo la carne perché, diversamente, diventerebbe come lessata senza gusto e colore. Le fette di polenta si tengono a friggere nell'unto della leccarda.

Un importante suggerimento ci viene da Pellegrino Artusi, quello di salare le carni a metà cottura o a due terzi. Si commetterebbe un grave errore salarle prima di infilarle nello spiedo, perché il fuoco le prosciugherebbe fino a rinsecchirle.

Desidero ritornare per un attimo al periodo medioevale, quando le carni allo spiedo trionfavano sulle tavole dei potenti, dei nobili (come si può constatare in disegni o quadri d'epoca) per ricordare un umile personaggio, bistrattato, ignorante, sguattero di cucina, il *menarosto*, cioè il ragazzo, un po' ritardato di mente, che svolgeva l'incarico – importante – di girare a mano lo spiedo per tutta la durata della cottura delle carni.

Non so quanto tempo poteva durare vicino allo spiedo infuocato!

Solo alla fine del 1400 Leonardo da Vinci inventò un girarrosto automatico dotato di un'elica mossa dal calore del fumo.

Quando ci sediamo a tavola davanti a succulenti bocconi di carne allo spiedo appena tolta dallo schidione, per un attimo ricordiamo, per debito di gratitudine, tutti i *menarosti* che con il loro sacrificio hanno fatto felici brigate di gourmet. I *menarosti* meriterebbero senz'altro un monumento!



Sul "Gazzettino" c'era un sondaggio su dove e quando vanno a mangiare i veneti. È emerso che escono almeno una volta al mese e si recano in pizzeria. Un ristoratore commentava che l'alfabetizzazione gastronomica non è mai cresciuta, non basta andare in pizzeria e aggiungere alla pizza classica di tutto, dalle cipolle al tonno, al gorgonzola per fare cultura gastronomica. Sul giornale di oggi c'è un titolo che dice che i veneti vanno a cena fuori soltanto quando li invitano...

Certo l'offerta è cresciuta, c'è una cucina regionale che si è imposta anche come cultura: la cultura segue sempre, prima si mangia e poi si cerca di capire che cosa c'è nel piatto. Diceva il filosofo tedesco Feuerbach che l'uomo è ciò che mangia, cioè apprende cultura anche per quello che mangia e per come è cucinato.

L'altro giorno, proprio nel Trevigiano, si parlava della *luganega* che è una delle cose più tipiche del Veneto: invece, l'hanno importata i veterani romani venuti dalla Lucania (da cui il nome) tra il primo ed il secondo secolo avanti Cristo. Era, quindi, gente del Sud che ha creato una ricetta della quale adesso il Veneto si vanta.

Da tempo i giornali danno molto più spazio alla cucina, ci sono riviste specializzate, alcune davvero agguerrite; c'è la televisione, pensate che il libro più venduto lo scorso Natale è stato *La prova del cuoco* di Antonella Clerici. E questo fa capire che tipo di cultura abbiamo. C'è stato pure qualche cuoco che ha tentato il suicidio perché gli hanno abbassato una stelletta nella guida dell'anno. Ma è bene sapere che non tutti i grandi cuochi italiani sono quelli della televisione, penso che i migliori stiano nel loro ristorante.

La cosa che più colpisce è che i cibi che ieri erano poveri oggi sono diventati cibi ricchi: la polenta, il baccalà. Una volta si diceva fare le nozze con i fichi secchi, oggi non so se sia conveniente; andate a chiedere al mercato il radicchio che una volta si raccoglieva da tutte le parti. Non è sempre stato così. All'alba del '900 questa terra era poverissima, si mangiava soltanto e soprattutto polenta, a tavola il granturco era il piatto unico, la famiglia di braccianti giornalieri era composta in media da dieci persone che consumavano ogni giorno cinque chili di granturco. La carne era una rarità, era il segno del potere, simbolo della ricchezza, la malattia dei ricchi non era la pellagra, era la gotta, non si trovava un povero ammalato di gotta, invece i pellagrosi purtroppo erano tanti. Era una malattia che derivava dall'uso quasi esclusivo del mais, per la mancanza di vitamine e di proteine che colpiva la pelle che si squamava. Nel 1901 si verificarono circa 12.000 decessi per pellagra, era un genocidio che diventava cronico, da fame cronica che ogni primavera si vedeva nella faccia e nel corpo delle persone.

Ho trovato un ricordo di padre David Maria Turoldo che raccontava la sua infanzia, dice: «Io non ho mai conosciuto il pane, a casa il pane lo mangiava soltanto chi si ammalava. La mattina latte e polenta, mezzogiorno minestrina e polenta, la sera radicchio e polenta. Anzi, nei giorni duri di magra io ricordo mio padre che tagliava due fette della piccola montagna d'oro e le metteva una per mano a ognuno e diceva: ecco, una la chiamerei polenta e l'altra la chiamerei formaggio».

C'è la tradizione veneta anche nel rancio che veniva dato ai soldati durante la Grande Guerra, a Natale del 1916 – racconta Benito Mussolini che è bersagliere al fronte – come cena di Natale veniva servito polenta e baccalà con patate in umido. La polenta è quella che manca di più ai profughi che dopo Caporetto vengono sparsi per tutta Italia, soprattutto al Sud. Già non si comprendono perché parlano con cento dialetti diversi; non si capiscono nemmeno quando pregano: se ci fate caso ancora oggi tra il modo di pregare Sant'Antonio e il modo di pregare San Gennaro qualche piccola differenza è rimasta. E non si capivano a tavola perché al Sud non conoscevano la polenta; così ciò che manca di più a tutti questi profughi, e lo scrivono, è la polenta. C'è un reverendo di Bassano che annota: «L'unico guaio è l'assoluta mancanza di granturco che è l'elemento essenziale per lo stomaco delle nostre popolazioni». Senza granturco la vita dei profughi già disagiata, è precipitata in paesi poveri almeno quanto quelli che hanno lasciato, diventa spesso infernale. C'è fame nel Veneto del fascismo, ce n'è soprattutto durante la guerra, quando qui diventa ancora più terribile, diventa guerra civile, ci



Edoardo Pittalis  
Vice Direttore "Il Gazzettino"

si arrangia come si può; le ricette di allora dicono polenta senza granturco, fagiolini senza fagiolini e non so come si facesse però qualcuno ci riusciva. Soprattutto c'era la fame che è rimasta nella memoria.

Sono nato anni dopo la guerra, ma per tanto tempo, a casa, se si lasciava una briciola nel piatto, si alzava qualcuno e diceva: avresti dovuto conoscere la fame durante la guerra. Era una cosa terribile, era una fame eccezionale. Finisce la guerra ma non finisce la fame, c'è un proverbio veneto che dice: «Meglio polenta senza niente che niente senza polenta» e anche questo fa capire quale fosse la situazione.

Poi arriva il boom economico ed è soprattutto il Carosello che cambia, insieme alla televisione, i gusti anche alimentari della gente. Impone nuovi prodotti, cancella le specialità locali, pensate a quanti anni ci sono voluti per ridare valore alle tipicità locali. Dopo 30-40 anni si è cominciato a capire che bisognava tutelare e proteggere i prodotti con marchi speciali, quello che una volta era quasi naturale.

Tutto quello che viene propagandato dalla televisione arriva sulle nostre tavole: l'Invernizzina di Invernizzi che bontà, il caffè Paulista, il doppio brodo Star, fino dai tempi dei garibaldini China Martini, l'amaro contro il logorio della vita moderna...

Per convincere gli italiani delle varie regioni ad usare quei prodotti che erano nazionali, spesso venivano da multinazionali, si facevano parlare i protagonisti della pubblicità in dialetto. C'erano anche degli improbabili prodotti veneti, c'era l'omino del dado da brodo Lombardi che diceva: «Mi son foresto, mi no so»; persino un messicano che aspettava il caffè parlando in veneto, «Miguel son mì...». Con la scomparsa della civiltà contadina con i suoi riti e anche le sue poche pretese, due guerre mondiali in mezzo, il progresso industriale, una certa ed evidente colonizzazione culturale americana, che ha incominciato con il cinema, con i fumetti e poi con la televisione, hanno stravolto il modo di stare a tavola. Una volta si stava a tavola soltanto per un motivo principale, ed era la fame, oggi si sta a tavola anche diversamente. I tempi sono cambiati, i tempi della fame sono stati lunghissimi, sono durati almeno fino all'alba degli anni Sessanta; i tempi di oggi sono quelli della fretta, dell'ansietà e delle parole straniere. Sembra che si mangi meglio se si usano parole straniere. Siamo passati dalla fame alla sazietà.

Lo scrittore friulano Carlo Scgorlon rimpiange i tempi in cui le osterie erano osterie vere, non avevano i tavoli in formica, le bottiglie di plastica, avevano le caraffe di vetro, i bicchieri di vetro, la gazzosa si chiamava gazzosa e non Seven up. Forse ha ragione anche lui, il problema oggi non è tanto quello che ci sia qualcosa nel piatto da mangiare, ma è calcolare bene le calorie, fare il conto del colesterolo.

Però grazie a Dio c'è rimasta la pasta e fagioli, c'è rimasto il baccalà, la *sopa coada*, sono rimasti i *risi e bisi*, le polpette, che poi erano le cose più comuni, nelle nostre case e oggi sono diventate delle vere e proprie ricercatezze. I ricordi della cucina sono spesso anche le nostre speranze, e come tali vanno tutelate magari con un marchio doc.

Sono stato chiamato qui perché nativo della Sardegna, per parlare di spiedo ovviamente, e anche di spiedino – se non è troppo fuori tema – il nipotino dello spiedo. Probabilmente molti di voi sono stati a mangiare il mitico *porceddu*, durante una vacanza in Sardegna, pensando di mangiare il famoso maiale sardo, magari non sapendo, voi turisti, che quel maiale arriva dall'Olanda, dalla Germania, ma anche dall'Emilia Romagna e dal Veneto.

Mi viene in mente “la parabola del peperone” raccontata da Carlo Petrini nel suo ultimo libro *Buono, Pulito e Giusto*: il presidente di Slow Food che mangia la peperonata nei pressi di Bra, il suo paese, e scopre dal gusto che quel peperone non sa di niente e soprattutto che arriva... dall'Olanda, mentre lì dove prima erano coltivati i mitici “peperoni quadrati” oggi ci sono i bulbi di tulipano, che vengono inviati nei Paesi Bassi in cambio di peperoni senza sapore: sono i paradossi della moderna civiltà. Ma torniamo allo spiedo sardo per scoprire che non solo quel *porceddu* non ha nulla di sardo, ma che anche la tecnica di cottura non è quella corretta o quanto meno quella tradizionale.

Questa estate ho visto una cosa straordinaria in un paese sopra Dorgali, in provincia di Nuoro, esattamente ad Ispinigoli: un capannone enorme, con un ristorante annesso; e in questo capannone c'era una vasca con dentro il fuoco ardente e attorno alla conca, a distanza di almeno mezzo metro dalle braci, gli spiedi dei capretti, agnelli e maialini, appoggiati ai bordi interni della vasca. Spiedi... in piedi, senza leccarda e girati a mano con la cottura classica, lenta, conditi solo di un po' di mirto e il sale. Questo in poche parole è il classico della tradizione sarda, ma assieme al classico *porceddu*, ci sono anche alcuni piatti che stanno scomparendo ma che si trovano in qualche angolo recondito dell'isola: per esempio la *cordula*, una treccia di budello di capretto o di agnello con le interiora di questi ovini: questa vera e propria leccornia cotta allo spiedo ha sapori antichi e straordinari, anche se a qualcuno di voi farà un po' senso: però noi “trogloditi sardi” adoriamo questo piatto eccezionale. Noi gastronomi golosi che leggiamo ricette di ogni tipo ci chiediamo come mai i grandi, o i cosiddetti grandi, cuochi non propongano piatti e ricette di spiedo. Ho conoscenza di un vero “grande cuoco”, fra l'altro “miglior cuoco d'Italia 1998”: Sergio Mei, ovviamente sardo, chef del “Ristorante Four Seasons” di Milano sta per pubblicare uno straordinario libro sullo spiedo e sulla cottura *A legna e carbone* (Cairo Editore).

Come Slow Food, adoriamo questa tecnica di cucina perché è di per sé una tecnica del mangiar lento, per noi quindi è tutto grasso... che cola. È una cosa che fra l'altro avvicina le persone perché chi fa questo lavoro si sente gratificato nel mostrare la propria capacità, nel condividere quelle straordinarie bontà e piacevolzze. Ho visto che anche in paesi poveri come il Brasile, nelle famiglie più semplici, di sabato e domenica viene utilizzato lo spiedo in continuazione, chiamando a raccolta parenti e amici. Anche lì ho visto, come in Sardegna, che viene utilizzato per lo spiedo, ove possibile, il legno di olivastro o di leccio perché dicono trasmetta degli aromi particolari alla carne.

Un plauso ad un'iniziativa del genere: significa rivalutare tradizioni, favorire la qualità e promuovere la convivialità e lo star bene.



Carlo Casti  
Governatore Slow Food Milano

Nell'Accademia del Poggio si possono trovare due cose straordinarie: la biblioteca che raccoglie una serie di documenti anche legati alla storia dell'agricoltura locale e un museo paleontologico del periodo pliocenico che è il secondo museo al mondo per importanza dedicato a quel periodo.

Il Comune di Montevarchi è assolutamente orgoglioso di questa struttura che ormai caratterizza il territorio. Nella biblioteca ci sono vari documenti e uno dei servizi offerti è la loro messa in rete, e facendo una piccola ricerca ho trovato alcuni riferimenti di cui parlerò nelle prossime pagine. Volevo però commentare brevemente quello che è stato detto nelle pagine precedenti; mi fa piacere che si sia parlato di leggerezza, perché dopo l'ansia e la fretta che si susseguono durante tutta la settimana, parlare di leggerezza ci permette di conversare anche più serenamente di cose serie. Lo spiedo non è per noi oggi una cosa forse così seria, ne parliamo anche scherzandoci sopra, ma di per sé – come è stato detto – è stato un'importante tecnica alimentare, un meccanismo per poter rendere edibili materie prime che per altro venivano messe a disposizione.

È in questo senso forse che dobbiamo recuperare questa tecnica gastronomica, e può essere vista anche con un'altra ottica: può essere un elemento che messo a disposizione e diffuso nel modo giusto può diventare un'occasione di sviluppo, come tutte quelle tecnologie che riadattate ai tempi possono diventare uno sbocco per nuove occupazioni. L'idea dello spiedo come elemento storico e folkloristico di per sé fa parte della caratterizzazione culturale che gli vogliamo dare, d'altra parte è necessario porre l'attenzione sul futuro che a questo patrimonio culturale possiamo dare. E ciò vale per tutte le cose che riguardano la cultura agroalimentare, se vogliamo che essa non sia solo un elemento di folklore ma anche di convivialità e di piacere, ma diventi anche un'occasione di sviluppo, e l'Italia ha ben da essere orgogliosa della cultura che ha.

Mi viene in mente un concetto: il *paladar* della memoria, espresso da un noto autore spagnolo: Manuel Vázquez Montalbán, frequentatore assiduo della città dove abitavo, per altro socio di Slow Food. Si soffermava su questo particolare concetto della memoria che ognuno di noi conserva: non solo per quello che un individuo riesce a ricordare, ma anche per quello che viene immediatamente recepito e individuato nel momento in cui assaggiamo qualcosa. Il *paladar* della memoria è un po' la "memoria dell'assaggio", evidentemente questo concetto si trasmette meglio a quello che è il materialismo gastronomico: quando ad esempio uno assaggia gli uccellini, si ricorda di quando il nonno li coceva. Mi ricordo quando tornavo dalla caccia con mio nonno e si infilzavano gli uccelletti nello spiedo a molla (una tecnica, un marchingegno brevettato in quel di Mantova durante il passaggio del fronte dal mio nonno materno). Invito tutti, attraverso Gino Bortoletto, a venire a vedere questo marchingegno conservato in una fattoria di Montepulciano, organizzando magari con l'amministrazione comunale una delegazione; saremmo lieti in Toscana di potervi ospitare per vedere come funziona.

La ritualità è importante, perché il contatto del fuoco con la carne è un contatto di purificazione.

Il fuoco ha sempre purificato tutto, e quindi da questo punto di vista, per lo spiedo con la sua cottura lenta, se ne può parlare a maggior ragione come un atto di purificazione. Questa è l'esperienza che noi ancor oggi viviamo, che – anche se non ce lo diciamo quando facciamo il girarrosto – sentiamo, apprezziamo, percepiamo.

All'Accademia ho trovato molte cose, ma per brevità ne nominerò solo alcune. Giovanni Pascoli nei *Canti* di Castelvecchio parla della macchina che indipendentemente dalla confusione in cucina fa il suo lavoro: una delle cose interessanti e che apprezziamo molto dello spiedo a molla è che fa tutto da solo. C'è poi il concetto dello spiedione, da cui è nato il concetto dello spiedo, di cui parlava Gioacchino Belli quando lamentava che l'Italia è fatta come uno spiedo: tanti pezzi diversi uniti dagli Appennini che poi ognuno si mangia per conto suo.

Ludovico Ariosto, nell'*Orlando Furioso*, lo menziona; Grazia Deledda lo nomina in ben undici opere realizzate, fino ad arrivare ad alcune testimonianze legate alla terra da cui provengo. Anche Collodi ne *Le avventure di Pinocchio* parla dello spiedo; Pietro Aretino ne parla nella scena prima della *Cortigiana*.

Ho inoltre trovato una sentenza di condanna a morte nei confronti di tale Simone di Antonio di Feo da Bolognano per aver rubato uno spiedo; il giudice, Luca di Giorgio Ugolini, poiché era la festa di Maria e il condannato promise di andare a capo scoperto nella chiesa di Santa Maria Novella a pregare la Madonna, gli condonò la pena capitale.

Alla luce del materiale recuperato, vorrei proporre al Sindaco e all'Assemblea di costituire una libera associazione, da denominare "Spiedo d'Italia", formata da tutti coloro che per passione, cultura, professione, sono coinvolti nell'utilizzo dello spiedo – già spiedione – solo a fini esclusivamente gastronomici.

L'associazione avrà sede legale in questo comune, scopo dell'associazione sarà la salvaguardia, la promozione, la valorizzazione e la tutela della tradizionale cultura dello spiedo, come elemento di tecnologia gastronomica legata alla storia dell'utilizzo e della trasformazione del cibo nella nostra cultura alimentare, e come irrinunciabile forma di identità sociale. Come comunità aderisce alla rete nazionale Terra Madre, promossa dall'associazione Slow Food; l'elenco delle varie tecniche tradizionali di spiedo sarà riportato in un apposito regolamento interno curato dall'organo di amministrazione che provvederà ad aggiornarlo quando sarà necessario. Chiudo con una sfida poetica recitata da un anziano che stiamo intervistando: «È vero che lo spiedo lo fa solo l'uomo, se metto a prova queste mani ad uncino, chi te la levi non mette e fatta, prendo lo spiedo e fò come l'uncino, se t'accosti ti infilo occhi di gatta, diceva la suocera, non t'avvezza all'oste ti cucino, se ti prude t'ha trovato chi ti gratta, capisci bene voglio dir la rogna e un po' anche d'altre cose se ti bisogna».



Luca Fabbri

Parlando di spiedo si deve assolutamente citare Auguste Escoffier, grande cuoco francese morto nel 1835 che scrisse: «nessun arrosto al mondo potrà mai essere paragonato alla bontà di quello preparato allo spiedo». Questa è una affermazione che sottoscriviamo senza alcuna fatica, così come aderiamo alla proposta di Luca Fabbri che porteremo nella nostra terra.

Cuocere sul fuoco fu un fortunato accidente: quando all'uomo preistorico cadde un pezzo di carne nel fuoco e scoprì quanto fosse buono rispetto a quello crudo non lo abbandonò mai più. Scoprì che cuocendola in quel modo la carne era molto più saporita, più tenera anche se non ne conosceva le ragioni, e questo accadde prima di scoprire il bollito, anche questo scoperto per caso. La cottura delle carni significò molto, ce lo insegna Claude Lévi-Strauss che indica in questa funzione la separazione tra natura e cultura, che darà all'uomo la possibilità di differenziarsi dagli animali.

Le caratteristiche del cucinare allo spiedo sono tante.

Il *camino* dove si producono le braci: le braci devono provenire assolutamente dal legno, niente carbonella, solo legna di leccio, carpino, faggio, ulivo e anche vite.

La *macchina*: Leonardo Da Vinci inventò quella bellissima macchina da fumo, però invito a venire dalle nostre parti a vedere in molti palazzi nobiliari e ristoranti le macchine a molla, a contrappesi, fino alle più moderne macchine elettriche.

Le *carni*: nella provincia bresciana si preparano molti tipi di spiedo, con carni di maiale, lombo e costine, pollo, coniglio, uccellini, ma anche faraona e patate come si usa per lo spiedo della Val Sabbia. La varietà delle carni sopperisce all'eventuale assenza di uccellini ma la presenza di questi dà un sapore unico a questa preparazione.

La *lentezza* della cottura: minimo 4-5 ore; non si può pensare di cuocerlo in modo veloce e sbrigativo, occorre pazienza.

La *salatura* e la *concia*, assolutamente a metà cottura e non prima. Lo spiedo bresciano prevede l'uso assoluto di burro che si può aromatizzare con foglie di erba salvia. Il burro è versato sopra le carni che girano sullo spiedo e raccolto con una leccarda che lo porterà in un pentolino per l'utilizzo successivo. Non si deve usare olio, anche se nel Bresciano si produce olio extravergine di grande qualità ma deve essere destinato ad altre preparazioni come i pesci del Garda, non certo per lo spiedo.

Noi bresciani facciamo precedere allo spiedo una minestra con delle rigaglie di pollo, fegatini e cose del genere, quindi una minestrina che apra lo stomaco e lo prepari ad apprezzare lo spiedo e assieme allo spiedo, alle sue patate di cottura, se ci sono, un'insalata e nient'altro. Quando si mangia lo spiedo si deve apprezzare quello e la pazienza che ci è voluta per prepararlo. Quindi niente antipasti se non qualche fetta di salame nostrano ma proprio se è buono. Lo spiedo sarà accompagnato da una polenta di farina gialla, possibilmente integrale e macinata a pietra, divisa a fette sarà posta nel piatto, con un cucchiaino si farà una conca dove versare il burro raccolto dalla leccarda.

Lo spiedo bresciano è elemento di forte convivialità: lo si prepara principal-

mente nelle case, lo cucinano solitamente, vorrei dire finalmente, gli uomini. Sono rari i ristoranti che lo preparano, prima di tutto perché richiede ore di pazienza, serve avere un camino almeno per preparare le braci e poi vi è il divieto di utilizzare gli uccellini cacciati. Nei ristoranti sono scomparse le vecchie care lunghe cotture, oggi si usano acciaio e alluminio, si privilegiano cotture veloci e basse temperature, si vedono apparire nei ristoranti sempre più spesso gelatine, è una malattia che spero scompaia presto, alcuni sintomi di ravvedimento però vi sono: in alcuni locali vedo fortunatamente apparire sempre più spesso rame, pentole di ferro, di pietra, di ghisa e così via.

Questo è il rito dello spiedo bresciano, un rito che viene da lontano. Da più parti è apparsa l'idea di codificare lo spiedo e le ricette tradizionali: se la nostra cucina, di tutte le regioni, è così è proprio perché non è mai stata codificata, si è sempre evoluta e modificata in tempi lunghissimi nel rispetto delle tradizioni e della natura ed è questa la grande fortuna della cucina italiana, così diversa da una parte all'altra d'Italia. In questo modo abbiamo spiedi lombardi, veneti, toscani, sardi, umbri, abruzzesi, ogni cottura i suoi elementi, ogni ricetta il suo nome dialettale, ogni preparazione i suoi gesti antichi, ogni sapore frutto di conoscenze raccolte nei secoli.



Lo sviluppo della giornata con gli interventi che si sono susseguiti, è stato veramente straordinario, di alta qualità, ci sarà utile anche in seguito: con tutti questi interlocutori manterremo dei rapporti e vedremo come sviluppare ulteriormente questa iniziativa. Come accennava Danilo Gasparini, questo appuntamento è parte di un progetto che stiamo portando avanti, su spunto del Consorzio Pro Loco Quartier del Piave, attorno al quale abbiamo avuto la fortuna e l'opportunità di conforti autorevoli, da parte delle istituzioni, vedi in primo luogo il Comune di Pieve di Soligo, da parte di enti economici come la Camera di Commercio e come Veneto Banca, soggetti importanti non solo per autorevolezza istituzionale ma proprio per il ruolo che svolgono e per il respiro che danno alla nostra iniziativa.

Abbiamo portato avanti prima un lavoro di preparazione del Convegno di cui sono riportati gli interventi: è stato faticoso nell'organizzazione ma semplice nel suo sviluppo perché l'autorevolezza e lo spessore culturale di chi è intervenuto ha fatto da solo la sua parte.

Il prosieguo invece del lavoro che stiamo svolgendo, che abbiamo già in gran parte svolto ovviamente, è concentrato sul nostro territorio.

Vorremmo che lo spiedo diventasse un piatto permanente della cucina di qualità della ristorazione trevigiana.

Oggi anche dalle ricerche che abbiamo fatto sul campo, lo spiedo è presente in quasi tutti gli agriturismo della pedemontana, ne abbiamo contattati 105 e lo spiedo c'è dappertutto, fatto in vario modo, fatto con stagionalità diverse ma c'è. Quello che manca è nella ristorazione ufficiale, che non sempre è una ristorazione di qualità e anche quando lo è, non propone lo spiedo.

Noi vorremmo che il piatto dello spiedo nel trevigiano diventasse un po'



Marino Marini  
Chef-Docente  
presso la Scuola Internazionale  
di Cucina di Colorno



Gino Bortoletto  
Presidente Slow Food Veneto

come il tiramisù, come la *sopa coada*, come i *risi e bisi*, come tanti piatti cioè che rappresentano sia la memoria storica che l'attualità dell'alta qualità gastronomica trevigiana. L'obiettivo è caratterizzarci per una proposta che sappia essere interessante non solo per l'autoconsumo nostrano, ma proprio come elemento di attrazione di quel turismo gastronomico intelligente che è anche quel turismo che sa consumare bene. Quindi questa è la motivazione di fondo che ci ha ispirato, insieme alle istituzioni, a lavorare su questo progetto.

Nel lavoro di ricerca che abbiamo fatto, abbiamo contattato 105 agriturismo, 112 osterie-trattorie, 57 ristoranti. Questo è il panorama: l'offerta gastronomica trevigiana, è una benefica macchina da guerra nella sua produzione; questi sono stati i contatti e questo ci ha anche consentito di vedere che non sempre ci si esprime a livelli sufficientemente qualitativi. Abbiamo condiviso questa fatica assieme a dei collaboratori straordinari, in particolar modo con Enrico Dall'Anese che ha realizzato delle interviste ad una serie di personaggi importanti che hanno fatto la storia recente e meno recente, e continuano a farla, dello spiedo che andremo a definire come gli "speologhi" e sono gli interpreti riconosciuti più qualificati, universalmente riconosciuti come i più affidabili.

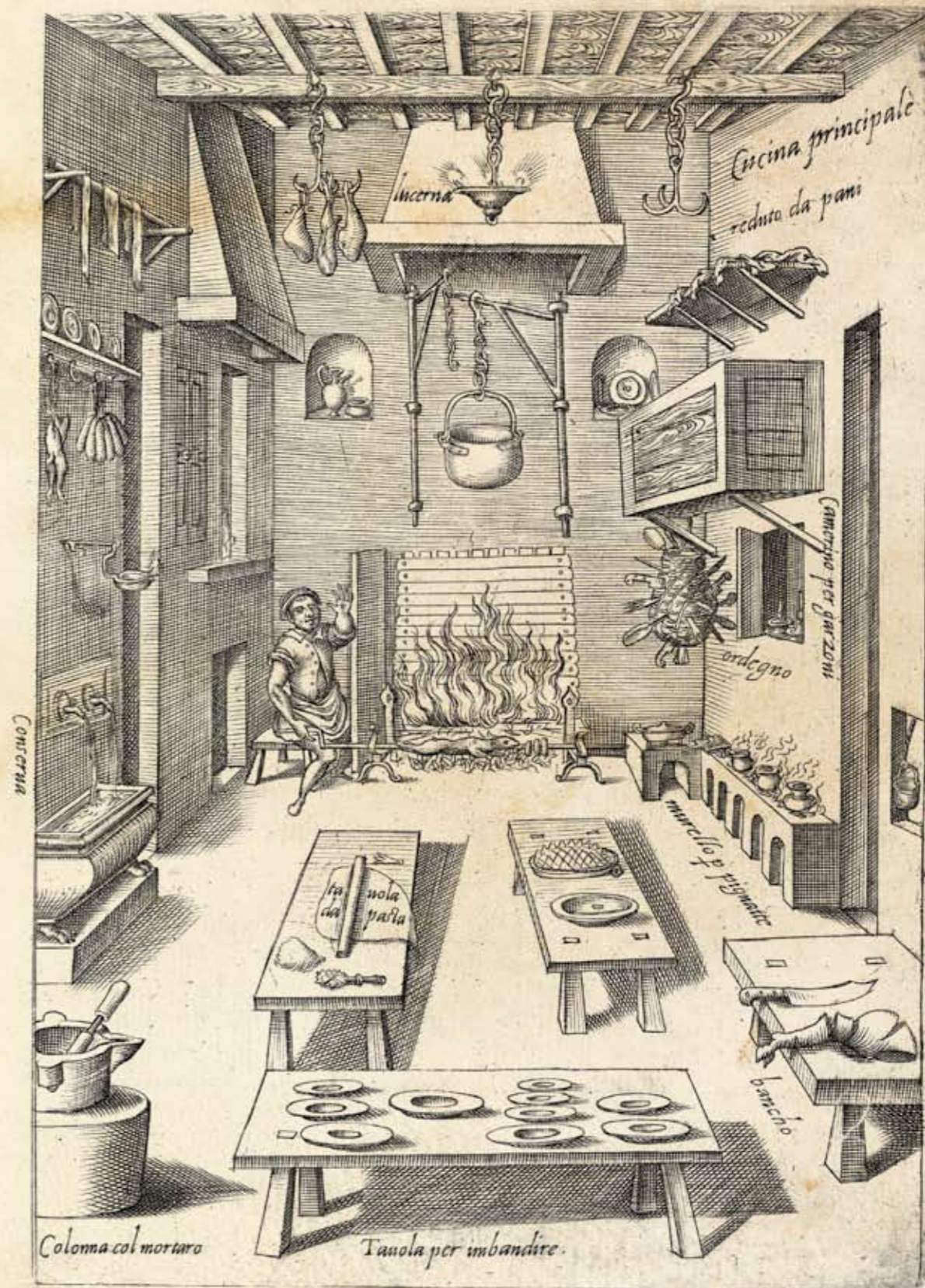
L'altra cosa di cui abbiamo avuto conferma è che non si può codificare in modo burocratico il modo di fare lo spiedo, nel senso che ci sono sì degli importanti "paletti" qualitativi che vanno posti ma poi la creatività, la fantasia, la possibilità di interpretare in un certo modo è la condizione per garantire l'alta qualità.

Queste considerazioni anticipano un po' quella che è stata la conclusione del nostro lavoro al quale siamo riusciti a dare un'espressione grafica. Ha significato anche recuperare le cose più importanti che sono uscite oggi.

Partendo da un'introduzione storica a questo piatto, tutto quello che di tradizione, di cultura, di lavoro, di sofferenza e di piacere ci sta dietro, si passa a una parte di straordinario interesse umano che è quella delle interviste e dei racconti cioè di queste persone, uomini e donne – ma prevalentemente uomini: fa parte anche questo della storia di questo piatto –.

Diamo poi un'indicazione chiara, rigorosa nei suoi contorni, di quello che abbiamo definito un *Decalogo* – non solo perché verrà espresso in dieci punti – di come deve essere preparato uno spiedo che sia rispettoso delle tradizioni e di qualità. Su questo abbiamo verificato che il dibattito è molto aperto: ognuno è rigido nelle sue impostazioni e tradizioni; avremo una conclusione con una prima proposta di locali dove si può parlare della presenza dello *Spiedo d'Alta Marca* che non è solo l'indicazione di un territorio ma anche di una garanzia di alta qualità.

Pieve di Soligo può diventare il punto di riferimento istituzionale di una rappresentanza più generale degli spiedi e degli "spiedologi" trovando in seguito il modo per definire alcuni riferimenti normativi che possano regolare la vita di una eventuale nuova associazione ad essi dedicata.





*Pieter Aertsen,  
La cuoca, XVI secolo,  
Genova, Palazzo Bianco.*

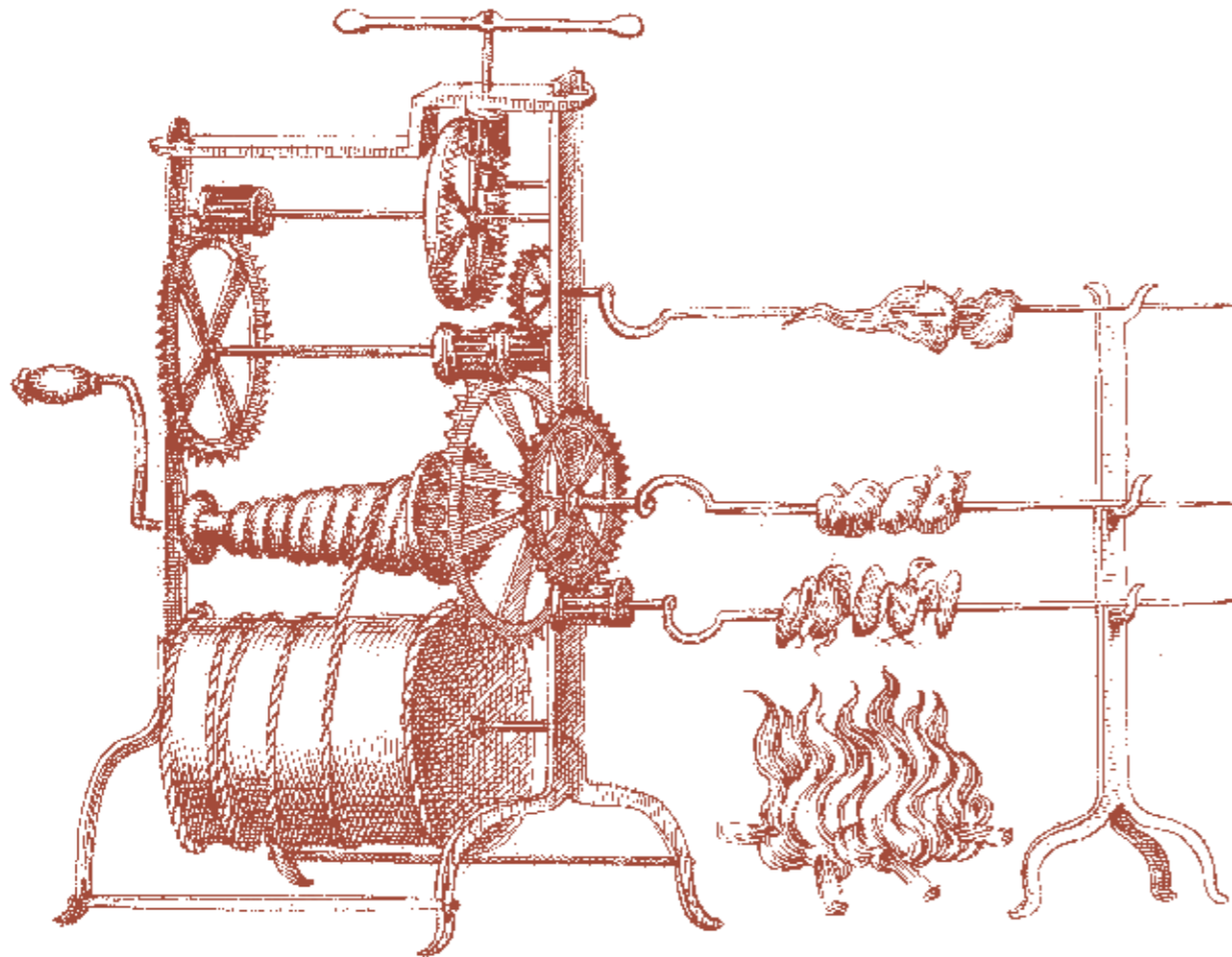


*Vincenzo Campi, La cucina, XVI secolo, Milano, Pinacoteca di Brera.*

# Il Disciplinare

## Decalogo dello Spiedo

REDATTO DA SLOW FOOD DEL VENETO  
SULLA BASE DELLA RICERCA STORICA E DELLE TESTIMONIANZE  
DEI PIÙ ACCREDITATI "SPEOLOGHI" VIVENTI



Lo spiedo è una pietanza "da compagnia" e "per compagnie". La convivialità è il tratto che contraddistingue la consumazione di questo piatto. La fretta va quindi bandita. Le carni devono essere ben cotte e vanno mangiate appena cotte.



**1. La compagnia, i invitati.**

È preferibile il caminetto "a vista" che crea atmosfera, stimola l'appetito, invoglia ad assaggiare.

È prevista la legna di latifoglie tipiche delle colline trevigiane ed in modo particolare il carpino, il faggio e il nocciolo da boschi esposti al sole.

**2. Il caminetto "a vista", la legna da usare.**



La scelta delle carni, di qualità, deve essere particolarmente curata. Lo "Speologo" deve avere piena conoscenza di tutto il percorso di filiera delle carni, privilegiando gli animali allevati in proprio, con alimentazione naturale, o del territorio di appartenenza: *la rintracciabilità complessiva dello spiedo ha la stessa importanza della piacevolezza e della convivialità*. Le carni prevalentemente usate sono il maiale e il pollo. Esistono interpretazioni che

**3. La scelta delle carni, il loro abbinamento, la loro disposizione negli schidioni.**



prevedono, in aggiunta o in alternativa altre carni: il coniglio, la faraona o l'anitra. Del maiale si privilegino la coppa (*ossacòl*), la costa (*costée*), e il fondello (*stracùl*). La carne di coniglio, se richiesta, va particolarmente selezionata e non abbinata a quaglie o fagiani. Ovviamente le carni che cuociono prima vanno infilzate alle estremità degli schidioni. (Gli schidioni sono aste di metallo appuntite che ruotano seguendo la spinta del *menarosto* e su se stesse. Un tempo a girare lo spiedo provvedeva un garzone azionando una apposita manovella: ora sono tutti ad energia elettrica, n.d.r.).

#### 4. La preparazione: il "taglio", le "lardè", il tipo di salvia.

I vari pezzi di carne, di non eccessive dimensioni, devono essere caratterizzati da una certa omogeneità ed uniformità.

I pezzetti di lardo, di solito non salato, non troppo stagionato, possibilmente con venature rosee, devono avere il giusto spessore. Troppo lardo, infatti, trasmetterebbe allo spiedo il suo caratteristico sapore. È consentito, in certi casi, anche l'uso del pancettone, per esempio per avvolgere le quaglie allo scopo di conservarne la morbidezza.

Le *lardelle* non devono essere compresse, ma "accarezzare, far respirare" i pezzi di carne tra cui sono collocate.

È preferibile usare salvia nostrana, quella con le foglie molto piccole, perché più profumata. Si abbia la precauzione di levare il peduncolo, perché tannico.



La salatura ha anche lo scopo di liberare la carne dall'acqua che contiene: per questo è una delle fasi più delicate ed in ogni caso decisiva per la buona riuscita dello spiedo, specie, per garantirne la morbidezza. Si usi sale fino naturale, del tipo marino-grigio, perché solo la quantità giusta si ferma sulla presa. Si perfezioni la salatura, con precauzione, durante la cottura.

Non si ecceda con gli aromi, che tolgono gusto ai sapori naturali delle carni che vanno invece "esaltati". Il rosmarino va usato solo con alcuni tipi di carne, per esempio il capretto. E così pure non si usino, se non con particolari accorgimenti e "a ragion veduta", particolari "unzioni", a base di vino, olio di oliva, brodino, ecc.



Si inizia la cottura a fuoco lento. Prima di un'ora la carne non deve cominciare a "gocciolare". È questo il momento della salatura. Poi le *spelète* vengono avvicinate alla fiamma, a non più di 40 cm, per consentire la cottura della parte interna della carne. Il tempo di cottura, in tal modo, si avvicina alle cinque ore a seconda delle carni e della loro quantità.



#### 5. La salatura, gli aromi.

#### 6. Le diverse fasi del fuoco e il tempo di cottura.



### 7. Sotto lo spiedo: la leccarda e la brace.

La brace sotto lo spiedo va usata solo a tratti e solo per alcuni tipi di carne, per rendere la cottura dello spiedo più omogenea. Evitare che il grasso, colando sulle braci, ritorni alla carne sotto forma di fumo: si può usare, in proposito, la cenere fredda. La leccarda, se usata, raccoglie gli umori che colano dalle carni. Sul riuso di tali umori il confronto tra le varie “scuole” è aperto: aumentano i sapori e/o aumenta la pesantezza della vivanda? Non c'è dubbio alcuno però sul suo appartenere alla tradizione antica e attuale dello spiedo veneto.



### 8. Il precòt finale.

Il *precòt* è costituito da lardo avvolto e acceso nella carta paglia con il quale si dà una “botta” di fuoco alle carni che girano sullo spiedo. Lo si fa prevalentemente per uniformare e ammorbidire la cottura delle varie carni senza escludere che questo possa anche insaporirle ulteriormente. È sicuramente innegabile che qualche goccia “incendiata” di *precòt*, stillata sulle carni, crea atmosfera, invoglia ad assaporare, fa pre gustare la pietanza. Quando lo spiedo è ben cotto, le carni si sfilano senza forzature dallo schidione, tenuto in posizione verticale.



Lo spiedo è una pietanza che va degustata come “piatto unico”. L'abbinamento con la polenta, di mais Biancoperla o di Marano, cotta possibilmente nel paiolo di rame sulla cucina economica per almeno tre quarti d'ora, è obbligatorio. Sarebbe suggestivo continuare a versarla sul caratteristico *taiér* e tagliarla con lo spago.

I contorni consigliati sono pochi: *erbe in técia*, *fasòl*, *radici* e comunque le verdure di stagione del nostro territorio.

Si consigliano il Colli di Conegliano rosso e i vini rossi DOC delle colline trevigiane; tuttavia va ricordato che il Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, è stato, fin dalle origini, il compagno, senza rivali, di questo piatto e quindi può continuare ad essere proposto.



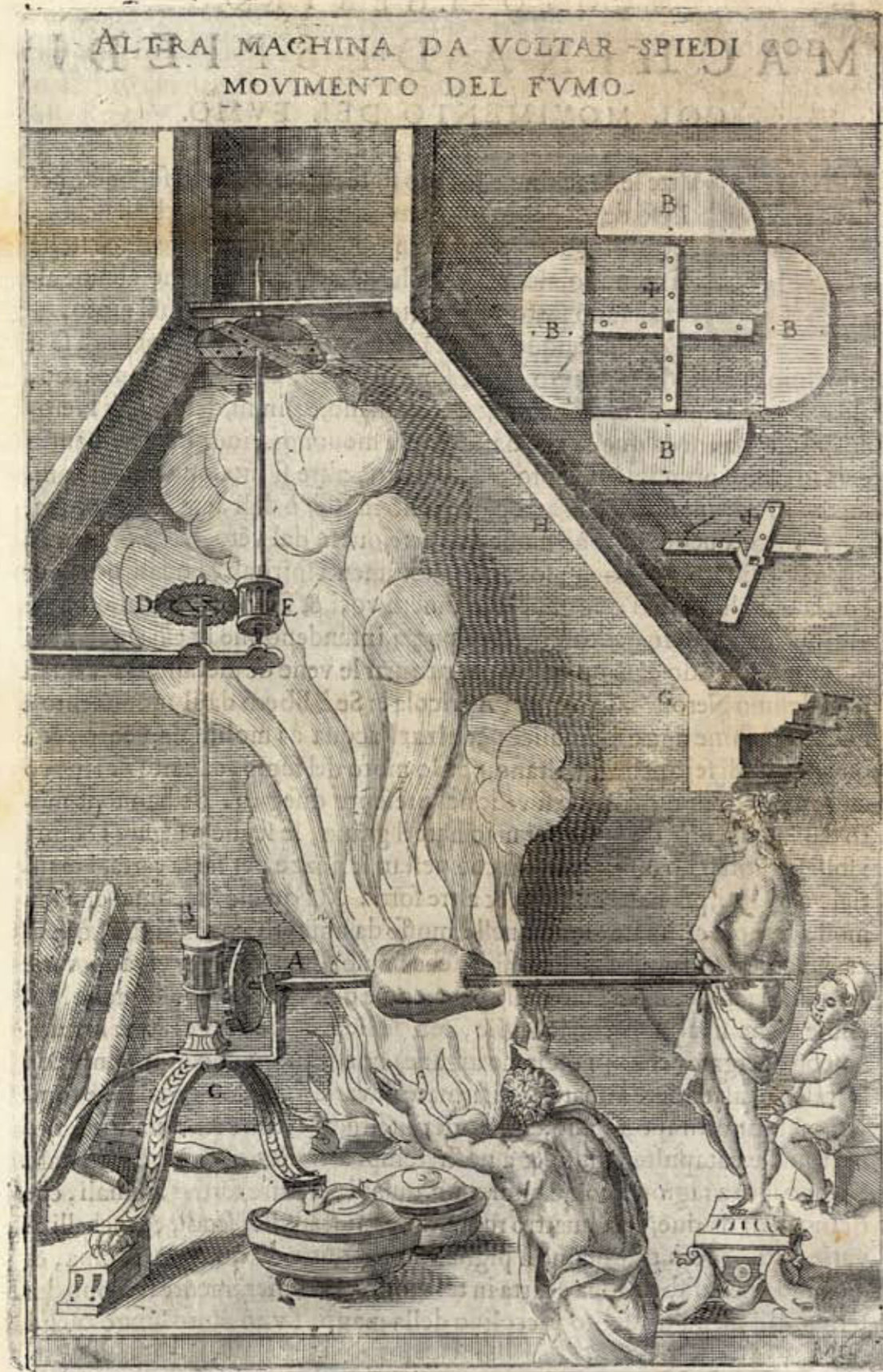
Lo spiedo va “tolto” dagli schidioni e servito subito, perché le carni mantengano il loro calore, la loro fragranza e il loro profumo. In attesa di una eventuale richiesta di replica da parte degli invitati, lo spiedo va conservato in teglie di terracotta o di ghisa smaltata, preventivamente riscaldate.

Lo spiedo è da secoli un vero e proprio rito culinario. La tradizione vuole che il momentaneo silenzio della “compagnia” all'inizio del pranzo sia una controprova della buona riuscita dello spiedo e del fatto che i commensali stanno apprezzando e degustando.



9. L'abbinamento con la polenta, i contorni suggeriti, il vino.

10. La presentazione in tavola.



## Gli Attori

GIUSTINO MORO  
*Sindaco di Pieve di Soligo*



FEDERICO TESSARI  
*Presidente CCLAA di Treviso*



ROBERTO FRANCESCHET  
*Presidente del Consorzio Pro Loco Quartier del Piave*



GINO BORTOLETTO  
*Presidente Slow Food Veneto*



LEO MUNARI  
*Assessore Comune di Pieve di Soligo*



SERGIO DALLE CRODE  
*Presidente Pro Loco di Pieve di Soligo*



DANILO GASPARINI  
*Storico, ricercatore*



ENRICO DALL'ANESE  
*Studioso, storico locale, consulente del Consorzio*



MASSIMO FOLTRAN  
*Maestro "Speologo"*



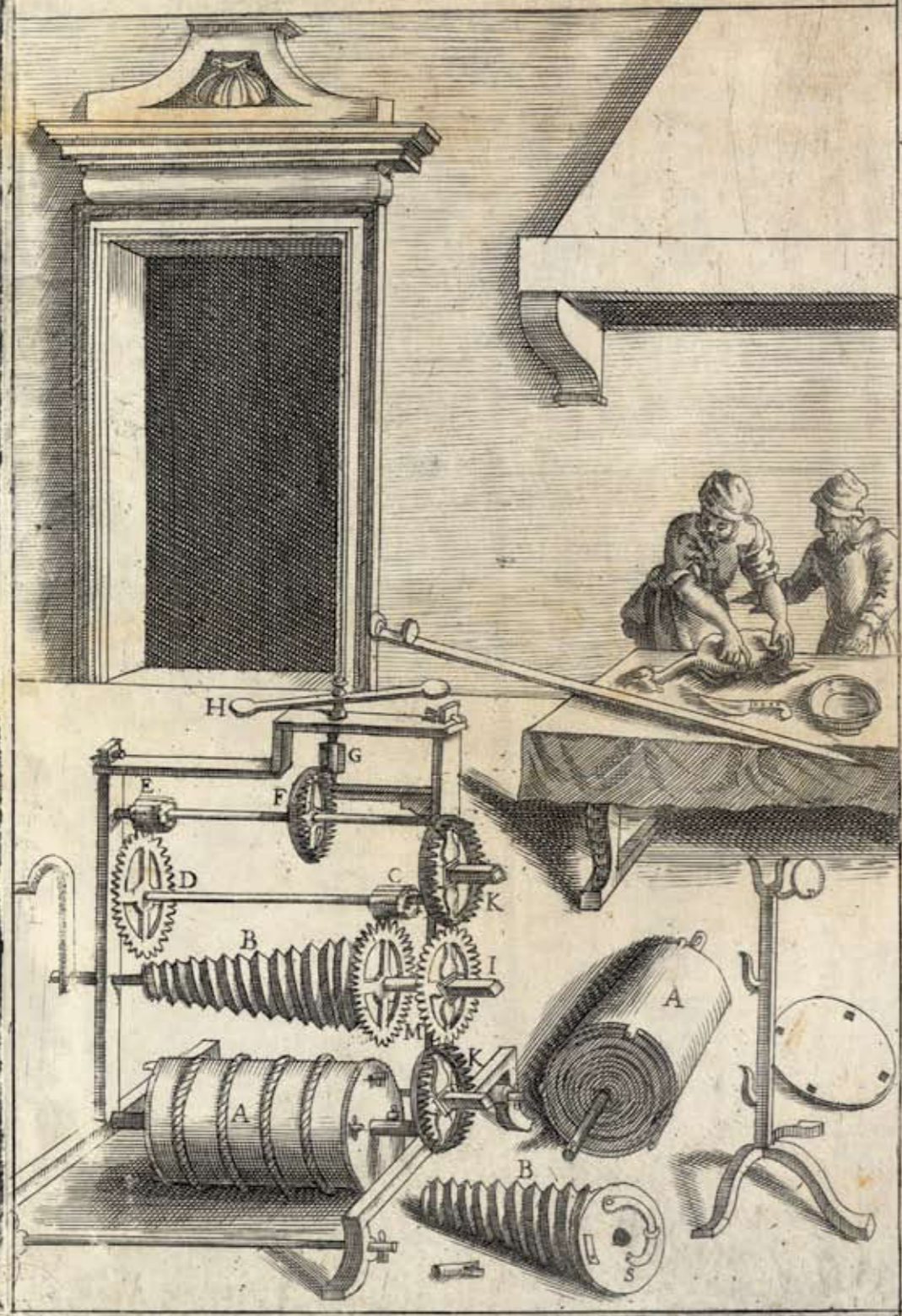
RAFFAELE D'AGOSTIN  
*Esperto*



NICOLA SERGIO STEFANI  
*Responsabile della Comunicazione del Consorzio*



MACHINA DA VOLTAR SPIEDI PER  
CVOCCER LE VIVANDE.



**Consorzio Pro Loco Quartier del Piave**

Piazza Vittorio Emanuele II, 12

31035 Pieve di Soligo (TV) - Tel. 0438 980699 Fax 0438 985718

[consorziopieve@venetando.it](mailto:consorziopieve@venetando.it) - [www.venetando.it](http://www.venetando.it)