

## “Accademia dello Spiedo d'Alta Marca”



# Disciplinare dello Spiedo d'Alta Marca

- Prodotto tradizionale certificato -

Lo spiedo è formato da un corpo motore, manuale o elettrico, con uno o più schidioni, ( *speéte* ), uno centrale, o con dei satelliti, di una leccarda ( *golosa* ) che raccoglie gli umori e il grasso che colano dalle carni in cottura. Il motore fa girare lo spiedo in senso orizzontale.

E' necessario avere un caminetto su cui posizionare lo spiedo a una distanza regolabile da 30 - 40 cm., un braciere a bordi alti dove si mette a bruciare la legna.

La cottura delle carni avviene principalmente con il calore della fiamma.

### 1 Le carni di provenienza veneta:

- Pollo.
- Maiale: costicine, ossocollo (o coppa), fondello (*stracùl*).
- Animali da cortile: faraona, coniglio, cappone.
- Volatili: quaglie, uccelli come da tradizione.
- Capretto, agnello.

### 2 Preparazione delle carni:

- Taglio delle carni a pezzi.
- Pezzatura consigliata: 120 grammi circa.

### 3 Lardelle (*lardèe*)

- Si usa sia lardo salato e no tagliato nella misura conveniente.

### 4 Tempo di cottura

- In genere dalle 5 alla 6 ore (le prime ore a fuoco moderato) e comunque tutto il tempo necessario perché ogni varietà di carne raggiunga il tipico colore di cottura.

### 5 Legna:

- Di essenze non resinose, ad esempio carpino e faggio, secca tipica dei nostri boschi collinari e prealpini.

6 **Aromi:**

- Foglie di salvia nostrana, a foglie piccole, senza piccioli; si può usare anche il rosmarino.

7 **Salatura e aggiunte:**

- Sale fine da cucina, da metà cottura in poi.
- Aggiunte autorizzate: pepe, olio di oliva extra vergine o di semi, vino.
- Sconsigliato l'impiego del sugo della golosa.

8 ***Precòt*** : costituito da lardo avvolto e acceso nella carta paglia con cui si dà una “botta” di fuoco alle carni che girano sullo spiedo

- Tecnica facoltativa.

9 **Servizio in tavola:**

- Le carni devono essere servite ben calde e croccanti.
- I contorni (erbe cotte, fagioli, radicchio di campo, patate), vanno serviti separatamente.
- Non deve mancare la polenta, preferibilmente di farina bianca.
- Vino: nella tradizione si usava il prosecco delle nostre colline, ma ci sta bene anche un buon rosso .

***Lo spiedo si aspetta, lo spiedo non aspetta!***

**Approvato dal C.D.A. dell'Accademia il 18 Agosto 2010**