

# Spiedo d'Alta Marca

## Seminario di incontro e confronto

### Domenica 9 Ottobre 2011

---

*Secondo convegno dedicato allo spiedo.*

Partecipano:

Ass. Maestri dello Spiedo:

Gasparini (presidente dell' Accademia dello Spiedo d' Alta Marca)

Mara Mazzaro (vice presidente dell'Accademia dello Spiedo d'Alta Marca)

Accademia dello Spiedo d'Alta Marca:

Remigio Villanova (presidente dell'Associazione Maestri dello Spiedo)

Mario dalla Riva (si occupa di certificazioni e promozione dello spiedo)

Accademia dei Torresàn (Breganze)

Nerio Brian ( socio fondatore dell'Accademia dei Torresàn )

Ass. Culturale Le Ciàcole:

Marco Prosdocimo : (Associazione Culturale Le Ciàcole - ex assessore all'agricoltura)

Alberto Rasera (presidente dell'Altamarca):

Gianpiero Rorato (storico gastronomo)

Innocente Nardi (rappresentante del Consorzio di Tutela del Prosecco):

Rino Furlan (vice Presidente dell'UNPLI)

Fabio Sforza (sindaco di Pieve di Soligo)

Narciso Recchia (*menarrosto*)

Chiappinotto Ernesto (*menarrosto*)

Francesco Dal Mas (giornalista)

Daniele Ferrazza (giornalista)

Coordinatore:

Dr. Nicola Stefani

Introduzione del Dr. Nicola Stefani sul “*Secondo convegno dedicato allo spiedo*”:

*Lo Spiedo Gigante* è una tradizione che fa riferimento a un periodo dell’anno preciso ed a una specialità precisa. Il periodo è quello della fine della vendemmia che un tempo iniziava verso la metà di settembre. La specialità sono gli uccellini. Negli spiedi infatti, giravano gli uccellini la cui caccia non era ancora stata proibita dalla legge. Sullo *Spiedo Gigante* nella piazza di Pieve di Soligo, giravano oltre 2000 uccellini, poi golosamente mangiati nel pomeriggio e nel momento in cui la sagra era davvero vissuta. Lo spiedo gigante era un momento di grande incontro per celebrare la soddisfazione e abbandonare la tensione che aveva preceduto i giorni della vendemmia. Nell’anno 2006 abbiamo festeggiato il *50° anniversario dello Spiedo Gigante*. A distanza di cinque anni ci ritroviamo a ripercorrere quella strada con presupposti diversi, dato che da quella data sono accadute molte cose. Nell’Alta Marca Trevigiana ci sono associazioni che si sono proposte come protettrici della tradizione culturale dello spiedo. Queste sono: l’Associazione Maestri dello Spiedo, l’Associazione Culturale Le Ciàcole, i Torresani (principali promotori di questa cultura nella provincia di Vicenza) e lo Spiedo d’Alta Marca (che si propone quale soggetto destinato a trasmettere questa sapienza e questa capacità all’interno di enti e istituzioni).

Intervento di GIANPIERO RORATO (gastronomo, scrittore, giornalista e raffinato interprete della tradizione culinaria veneta) che ci racconta qual’è il valore nella nostra cultura dello spiedo:

“Lo spiedo nasce in un tempo lontanissimo ma non tra gli uomini nomadi perché nella loro epoca il metodo di cottura era differente. Si faceva sulla terra, dove venivano messe le braci accese sopra cui si metteva la carne a cucinare prima da un lato e poi dall’altro. Un bel giorno qualcuno ha avuto un lampo di genio, per cucinare ha provato ad infilzare sul bastone i pezzi di carne e tenere il bastone in mano sopra il fuoco. Questa tecnica di cottura è nata si presume più di 10.000 anni fa ed è durata fino all’epoca moderna. Essa precede la nascita dello spiedo mobile e di quei personaggi che specie nell’alto trevigiano verranno chiamati “*menarrosti*”. *Menarrosto* è il termine usato per indicare colui che gira lo spiedo ed è tradizionalmente considerato come qualcuno che non è in grado di fare altro. Il primo documento che fa riferimento allo spiedo risale all’VIII – IX secolo a.C. Questo documento è il primo libro dell’Iliade di Omero.

Scrive Omero in uno dei suoi versi:

*Quindi fin posto alle preghiere, e sparso  
il salso farro, alzar fêr suso in prima  
alle vittime il collo, e le sgozzaro.  
Tratto il cuoio, fasciâr le incise cosce  
di doppio omento, e le coprîr di crudi  
brani. Il buon vecchio su l’accese schegge  
le abbrustolava, e di purpureo vino  
spruzzando le venìa. Scelti garzoni  
al suo fianco tenean gli spiedi in pugno  
di cinque punte armati: e come fûro  
rosolate le coste, e fatto il saggio  
delle viscere sacre, il resto in pezzi  
negli schidoni infissero, con molto  
avvedimento l’arrostito, e poscia  
tolser tutto alle fiamme. Al fin dell’opra,*

*poste le mense, a banchettar si diero,  
e del cibo egualmente ripartito  
sbramârsi tutti.*

(La traduzione è di Vincenzo Monti ed era molto usata nelle scuole in passato).

Questo documento è il primo in assoluto a raccontare una cottura allo spiedo. La stessa cottura la ritroviamo poi nell' *Odissea*. Considerando che la guerra di Troia è stata fatta intorno al 1200 a.C. e l'opera si ritiene scritta verso il IX secolo a.C. abbiamo sufficienti elementi per ritenere che la tecnica dello spiedo è antica. Ma dove nasce lo spiedo? Lo spiedo nasce all'interno della mezzaluna fertile, la zona nella quale per primi gli uomini da nomadi divennero stanziali. La mezzaluna fertile è la terra dove è nato il vino. Va dall' Egitto e sale per la Palestina, il Libano, la Siria, passa per metà dell' Anatolia, per la Georgia, per l'Armenia e poi gira dall'altra parte scendendo in quel che è l'odierno Iraq, tra i fiumi Tigri ed Eufrate. Terre dove nascono le coltivazioni delle viti e del frumento. E da lì poi passa attraverso la Grecia e arriva anche da noi. Noi abbiamo ambizione di pensare che il vino e altre tradizioni non siano arrivate passando prima per la Grecia, la Magna Grecia, Roma e infine nel nostro territorio: crediamo che siano giunte direttamente a noi attraverso i paleoveneti. Quindi qui da noi è una tradizione di almeno 3000 anni se consideriamo i paleoveneti quelli che combatterono nella guerra di Troia dalla parte dei troiani e dopo la morte di Ettore arrivarono nel Veneto con Antenore, insieme ai greci e fondarono Padova.

È leggenda, ma dietro ogni leggenda c'è un po' di storia.

Lo spiedo in quel periodo lo ritroviamo anche a Roma. Ci sono una serie di testimonianze che ci parlano dell'arrivo dello spiedo a Roma. Virgilio nel 4° libro dell' *Eneide* descrive una scena di questo *tipo*

*“o caenum interam surgens aurora reliquit portus jubare exorto ... intanto la nascente aurora lascia le acque del oceano, escono dalla porta i i primi ragg,i giovani scelti con gran ferrei spiedi e reti di maglia e saldi lacci andavano a caccia e poi.”* Quei ferrei spiedi, in epoca romana erano chiamati con il termine *venabula* che ha un duplice significato: spiedo e lancia. Questo strumento aveva infatti una doppia funzione, era oggetto di caccia e nello stesso tempo serviva per infilzare i pezzi di carne e cuocerli. Li troviamo in diverse parti della letteratura romana, in diversi volumi, in diverse opere. A volte come oggetto di caccia, altre con il significato di oggetto per la cottura.

Il termine con cui chiamare lo spiedo è cambiato nel corso del tempo, il passaggio dalla lingua latina al volgare ovvero alla nostra stessa lingua è avvenuto per gradi, attraverso una serie di cambiamenti leggeri, come conseguenza delle più svariate influenze. Facendo un'analisi storica dei popoli che sono passati nelle nostre zone e che sono perciò nostri antenati, troviamo gli *Euganei*, stando a quanto dice Virgilio, cacciati dai *Veneti*, i primi ad arrivare dopo la guerra di Troia. Questa è mezza leggenda ma che i veneti siano arrivati dall' Oriente è sicuro. Quando sono arrivati i romani, tra loro e i veneti si creò un patto di amicizia, e un' alleanza. È grazie all'alleanza con i veneti che i romani nel 181 a.C. sono riusciti a dedurre la colonia di Aquileia, in quanto per farlo sono passati attraverso il Veneto. I romani nel 148 a.C. non avrebbero potuto fare la via Postumia passando in mezzo ai *Veneti* se non avessero creato con essi un rapporto di amicizia solido.

Nel museo archeologico di Oderzo c'è una bellissima scultura d'epoca nella quale vediamo un carro trainato da cavalli con sopra una donna e suo figlio. La donna è vestita alla veneta antica mentre il figlio è vestito da romano. Dopo la fase di alleanza tra veneti e romani c'è stato l'arrivo di Attila, quindi degli Unni. Essi sono dipinti nei libri di storia come orde barbariche straniere che arrivate in Italia in cerca di terre e di cibo per prima cosa insidiarono le donne del luogo. Molti di noi sono figli lontani di quegli incontri. Il popolo barbarico che più di ogni altro rimase nella nostra terra è quello longobardo. I

Longobardi arrivarono entrando dalle Alpi Giulie e si fermarono da noi per oltre 200 anni. Arrivarono nel 568 a.C. passando per le Valli del Natisone, poi nel Cividale dove formarono il primo ducato, a Ceneda formarono il secondo ducato, a Treviso il terzo. Crearono così i loro insediamenti detti *fara*. Dove troviamo il termine *fara* esso indica che c'è stata una lunga, solida presenza longobarda. Questo nome lo si trova anche nella provincia di Vicenza, in quanto i Longobardi si insediarono a Vicenza, nel bresciano e poi verso Pavia. Il termine *fara* lo ritroviamo anche nell'Italia centrale, in Abruzzo, un paese dove fanno la pasta molto buona, Fara San Martino. Anche i Longobardi portarono un loro modo di cucinare lo spiedo. Per la cottura degli uccellini usavano i rami di mirto che danno un particolare profumo alla carne in fase di cottura. Spiedo grande e spiedo piccolo allora erano ancora tenuti in mano. Riguardo al passaggio del nome, nella tarda romanità, quando il linguaggio si volgarizzava, si dialettizzava il termine usato per indicare lo spiedo era *spetus*, i germanici usavano *spiess*, in longobardo *spide*. Ecco che ci avviciniamo al nostro modo di indicare lo strumento con cui cucinare la carne in una determinata maniera, mettendola sul fuoco in un certo modo.

I Longobardi restarono fino al 774 a.C., quando Desiderio fu sconfitto dai Franchi. I Longobardi erano ormai riusciti ad avere un alto livello di civiltà. Numerosi oggetti trovati a Pavia ne sono testimonianza. Ma non serve andare tanto lontano da noi per capirlo, basta andare a Cividale e visitare il tempio longobardo. Anche nella provincia di Treviso troviamo una chiesetta longobarda.

I Longobardi erano 30.000 guerrieri con un seguito di 150.000 altre persone, le loro famiglie. Questi 30.000 guerrieri riuscirono a soggiogare le popolazioni locali e a farle lavorare per loro. La classe dominante (i Longobardi) andava a caccia, mangiava lepri e fagiani, insaporiva le carni con una salsa particolare, la *peverada*. Le donne dei contadini che andavano ad aiutare il cuoco del conte impararono le ricette, tra cui quella per fare la *salsa peverada*. A casa poi mettevano in pratica le conoscenze acquisite ma non potendo usufruire di lepri e fagiani (al popolo la caccia era vietata) li sostituirono con dei surrogati. Al posto della lepre il coniglio. Al posto del fagiano la faraona. Questo è il passaggio dalla cucina della classe dominante alla cucina popolare. Il modo di cuocere dei Longobardi è diventato modo di cuocere del popolo.

Terminato il periodo longobardo, tre grandi famiglie del tempo che dominavano il territorio, perpetuarono e affinarono la tecnica dello spiedo. Nei castelli cambiò il sistema di cottura. Il fuoco per lo spiedo doveva essere sempre acceso ma non ci doveva più essere una persona addetta a tenere in mano l'utensile con la carne infilzata. Si inventò lo spiedo fisso, che ritroviamo anche ai giorni nostri. Non c'era allora il meccanismo elettrico che fa ruotare l'arrosto, a far girare il marchingegno era il *menarrosto*.

Oggi lo spiedo rappresenta un aspetto della nostra storia, della nostra cultura. Ma in pianura questa tradizione non c'è. In paesi come Oderzo o Motta di Livenza lo spiedo non esiste, ciò perché in quelle zone hanno una storia diversa e perciò una cultura differente. Oderzo si è salvata per un secolo dai Longobardi, che riuscirono a conquistarla soltanto nel 660 a.C. Fino ad allora era un enclave dei Bizantini come Venezia e Ravenna. Gli insegnanti potrebbero insegnare la storia intorno allo spiedo invece di concentrarsi così tanto sulle guerre. Attraverso uno strumento che da una identità a una popolazione (non l'identità perché non ruota solo attorno allo spiedo la nostra cultura), si può avviare un discorso vasto, coinvolgente, vario circa una terra e la gente che la abita. Brescia ha saputo comunicare meglio di noi la tradizione dello spiedo. Guardando i libri di cucina fino a metà del secolo scorso lo spiedo di uccellini è considerato come un piatto tipico bresciano. Lo spiedo è un mezzo per conoscere la nostra storia, per capire chi siamo e dobbiamo perciò "sentirlo nostro" nel senso di tipico, legato al territorio. È dal XII secolo che possiamo iniziare a raccontare la nostra storia intorno allo strumento dello spiedo. Il XII secolo a.C. fu il secolo delle grandi immigrazioni. Gli Ebrei riescono a fuggire dall'Egitto e raggiungere la terra promessa.

I paleoveneti arrivarono nel nostro territorio passando dai Balcani. Da noi Enea giunse passando per il Mediterraneo e alle foci del Tevere nacque un'altra civiltà.

Mi piacerebbe che lo spiedo in questo territorio fosse un elemento simbolo di un'ospitalità particolare, elegante, raffinata, capace di contrastare in maniera efficace, quanto il responsabile della guida dell'Espresso, ha affermato tre giorni prima di questo convegno, a Firenze. Il direttore dell'Espresso ha detto "La buona cucina non è quella che utilizza il Km zero. La buona cucina è quella che sa utilizzare i prodotti buoni che vengono dal mondo". Questo per me è sbagliato. Ogni stagione e ogni territorio ha i suoi prodotti. Questi attirano, impreziosiscono una cucina, l'esaltano, la valorizzano. La nostra cucina deve sapersi presentare in maniera tale da poter assurgersi ad alto livello non solo gastronomico ma anche di ospitalità. Gli ambienti dove viene servito lo spiedo dovrebbero essere caldi e professionali. Tutti questi elementi fanno sì che un territorio possa imporsi all'attenzione turistica per la sua bella civiltà che deve dimostrare in tutti i suoi settori. Le caratteristiche sono un patrimonio prezioso lasciato a noi dalle generazioni precedenti."

Intervento di Remigio Villanova (presidente dell'Associazione Maestri dello Spiedo) :

"scopo della nostra associazione è identificare il territorio come zona dello spiedo, recuperare le persone che si sono adoperate nella cucina dello spiedo, per conclamarle come maestri di tale arte.

La zona presa in considerazione è limitata, va da Valdobbiadene, tutta la Pedemontana, Conegliano e Vittorio Veneto. Un zona in cui lo spiedo è stato portato avanti con passione da certe persone anche in periodi bui. Nostro intento è gratificarli per l'impegno. Lo spiedo ha acquisito tanti valori storici nel suo progredire fino ai giorni nostri. Lo spiedo era un tempo un piatto povero. Nel periodo dei conti e dei signori, gli animali di grossa taglia erano destinati solo a loro. La povera gente per avere della carne da mangiare e far festa doveva escogitare sistemi per catturare gli uccellini, alla carne poi univano le patate, per poter avere più cibo e sentirsi sazi. Quello che oggi è considerato bracconaggio un tempo era sopravvivenza. Il nostro spiedo è frutto di una sopravvivenza. Nostro compito è ricordare i personaggi che si sono distinti per la loro capacità e il loro impegno nella cucina dello spiedo. Il nostro territorio deve essere valorizzato non solo dando la possibilità di trovarvi ovunque lo spiedo ma anche garantendo ospitalità e calore. Realizzando questo obiettivo si potrebbero creare nuove opportunità di lavoro per i giovani."

Intervento del Dr. Nicola Stefani:

"Uno dei protagonisti dello *Spiedo Gigante* cui è stata dedicata una scheda intera è Alessio Antoniazzi, Egli non c'è più ma lo ricordiamo per i suoi circa 40 anni di *Spiedo Gigante*."

Intervento del signor Nerio Brian ( socio fondatore dell'Accademia dei Torresàn ) che ci porta un'esperienza dalla Pedemontana Vicentina:

"La nostra esperienza è piccola ma ha varcato i confini nazionali. Abbiamo creato l'Accademia del Torresàn di Breganze perché ci siamo accorti che in molti locali avevano messo da parte lo spiedo come tipologia di cucina. Ci siamo chiesti perché non riscoprire la tradizione. Nel 2006, grazie al impegno di amministrazioni comunali, volontari, amici gastronomi e gourmiers, siamo riusciti a fondare l'Accademia del Torresàn. L'abbiamo chiamata "Accademia" e non "Associazione" perché per noi quella di fare lo spiedo è un'arte; "del Torresàn" perché il nostro territorio è disseminato di torri colombari che fanno

riferimento a insediamenti longobardi le quali avevano le torri di avvistamento. Finito il periodo medioevale ci fu il problema con Venezia di come riutilizzare le torri. I proprietari delle torri le hanno trasformate in sedi di allevamento di colombi. Il colombo è un animale che si moltiplica velocemente ed è nata la tradizione di cucinarli allo spiedo. Poi grandi architetti come il Palladio, dopo aver compreso la struttura del nostro territorio ebbero l'idea di mettere nelle ville e nelle grandi aziende agricole, le torri colombari. In tutto il territorio vicentino, veneto, padovano ci sono ville con annessi le torri colombari. Breganze è diventata famosa per i *Torresani* perché ha saputo cogliere nel colombo di torre ( un tipo di colombo che c'era un tempo) le sue potenzialità leccatorie. L'Accademia del Torresan non ha fatto che rinverdire questa tradizione di alcuni grandi cultori dello spiedo. Abbiamo voluto consacrare la tradizione con un grande spiedo che ormai facciamo ogni anno da 15 anni.

Ci sono un sacco di studi legati a come costruire lo spiedo. C'è un mondo sia artistico, sia letterario sia pittorico, che ha celebrato lo spiedo. La tradizione dello spiedo ha connotato fortemente gli aspetti sociali e culturali delle nostre popolazioni. Noi abbiamo come obiettivo promuovere questa tradizione, ma spesso quelli che tirano indietro sono proprio gli operatori del settore, questo perché ormai quella dello spiedo è diventata una cosa che possono fare tutti. Noi attraverso la formazione e l'approfondimento delle ricette, soprattutto della concia per fare lo spiedo, vogliamo fare una rivalutazione gastronomica forte.”

Intervento di Marco Prosdocimo (E' stato assessore provinciale all'agricoltura. vive dello spiedo, tra solidarietà e riscoperta di radici autentiche, nella zona pedemontana di Valdobbiadene. Vive la sua realtà in maniera diretta, proponendo attraverso l'Associazione Le Ciàcole eventi legati alla storia, alla cultura, alla tradizione) :

“lo spiedo è una tradizione delle nostre colline, come associazione che mira a promuovere il territorio abbiamo voluto dare un segnale anche per quanto riguarda l'aspetto gastronomico.

Sulla scia di altre iniziative della provincia di Treviso abbiamo voluto realizzare una rassegna dedicata allo spiedo. L'abbiamo intitolata “peccati di golosa” per fare un gioco di parole. Abbiamo coinvolto specialmente quanti lo spiedo lo fanno maggiormente: i ristoratori.

Il nostro territorio è spesso descritto come buio, grigio, fondato sul lavoro e dove si pensa prima di tutto a “far schei”. In realtà nel nostro territorio ci sono molte associazioni e iniziative di volontariato. Molte persone che vivono nel nostro territorio si impegnano per aiutare il prossimo, rivalutare il territorio e le sue tradizioni. La nostra è una rassegna solidale, abbiamo voluto coinvolgere l'AIPD (associazione italiana persone dawn). Chi partecipa alla rassegna è anche solidale nei confronti dei ragazzi dawn. Abbiamo consegnato un assegno simbolico di 5.500 euro raccolti nelle serate di rassegna dello scorso inverno. L'Accademia dello Spiedo di Alta Marca e l'associazione Maestri dello Spiedo ci hanno dato una mano. Siamo nati da poco e stiamo ancora conoscendo il territorio. Ci interesserebbe collaborare con tutti coloro che parlano di spiedo e fanno comunicazione. Non vogliamo inventare nulla di nuovo, ma veicolare quello che già esiste nella maniera più opportuna.

Il prossimo inverno la rassegna avverrà nel periodo di febbraio- marzo, abbiamo scelto questo periodo perché, essendo reduci delle vacanze invernali, di natale, di capodanno, di mangiate e spese importanti, solitamente i ristoranti registrano un calo dell'attività in quel periodo. La nostra rassegna vuole essere di promozione in un periodo un po' piatto. Intendiamo dare un segnale importante del territorio e veicolare l'immagine del calore in un periodo freddo. Come già detto la nostra attività vuole essere di organizzazione, nel nostro territorio le risorse già ci sono basta solo metterle in uso. “

Intervento di Mario Dalla Riva (da anni si occupa di certificazioni, ed insieme alla Pro loco e al Consorzio Pro Loco ha dato promozione allo Spiedo d'Alta Marca) :

“L'Accademia è nata 5 anni fa in occasione del 50° anniversario dello Spiedo Gigante di Pieve di Soligo. L'Accademia doveva nascere solo a Pieve di Soligo perché questa è la patria dello spiedo. La Pro Loco è da 50 anni che gestisce lo spiedo è quindi questo fa parte della storia. L'idea è nata dal Consorzio Pro Loco, dal comune di Pieve di Soligo, dalla Camera di Commercio e da altre istituzioni del territorio. Da 5 anni stiamo lavorando per produrre qualcosa. Questa associazione ha già fatto molteplici attività, lo spiedo è stato riconosciuto come prodotto Doc , È in programma un processo allo spiedo. Sono stati fatti corsi di preparazione per *menarrosti sapienti* . Questi corsi non mirano a insegnare la preparazione dello spiedo, ma ad uniformare la tecnica.

L'Accademia comprende tutta la zona della Pedemontana, da Asolo fino Vittorio Veneto, quindi cerchiamo da un lato di uniformare, dall'altro di far conoscere le varie realtà delle Pro Loco. Ai corsi c'erano circa 33 persone. C'è stato uno scambio di idee con la Pro Loco di Asolo, la quale ha un modo suo di preparare lo spiedo. Nella zona di Valdobbiadene e Vittorio Veneto usano il rosmarino, noi invece usiamo burro e salvia.

Oltre a corsi per *menarrosti sapienti* , ne sono stati fatti altri , per non sapienti , per gente appassionata di spiedo. Queste persone hanno avuto anche l'occasione, di incontrare dei macellai, presso le macellerie, e provare il taglio della carne. Uno dei nostri obiettivi è far sì che ci sia sempre nel territorio un ristorante che prepara lo spiedo. Dando la possibilità al turista che arriva di martedì, di gustarlo. Pensiamo che i ristoratori dovrebbero fare rete tra loro, così che, in nessun giorno della settimana, manchi la possibilità, per chi lo desidera, di mangiare lo spiedo.”

Intervento di Daniele Ferrazza (giornalista) :

“Siamo ad un punto di svolta nella promozione di questo prodotto. Lo spiedo per ora non è esploso in tutte le sue potenzialità. Ci sono molti attori e protagonisti , ma manca ancora una efficace promozione di marketing e di comunicazione. Chiedo a Rino Furlan ( vice presidente dell' UNPLI) : “cosa possono fare le Pro Loco nel loro complesso?”

Rino Furlan (Vice Presidente dell'UNPLI) :

“Le Pro Loco un tempo erano associazioni che pensavano a fare attività in proprio, oggi invece sono associazioni di promozione supportate anche dai consorzi. Questo passaggio c'è stato, grazie alla provincia di Treviso , grazie a Marco Prosdocimo ( ex assessore), e all'UNPLI che hanno spinto le Pro Loco perché fungessero da motore promozionale per queste manifestazioni. Con la provincia abbiamo voluto un quarto cartello che è quello di “delizie di autunno”, che si trova anche sulla pubblicità, e sui poster. Con questo abbiamo voluto promuovere insieme alla provincia di Treviso, non solo lo spiedo ma anche tutta una serie di manifestazioni, perché ci fosse la qualità e la conoscenza del prodotto. Dopo le prime edizioni abbiamo constatato un incremento importante di visitatori, l'edizione dello scorso anno da avuto un incremento del 20-25% , nonostante il periodo di crisi economica. Continueremo comunque come UNPLI regionale –provinciale.

In provincia di Treviso ci sono oltre 100 Pro Loco logicamente supportate perché se non abbiamo il prodotto e il produttore non andiamo da nessuna parte. Quindi ringrazio tutti i produttori di vario genere, perché grazie a loro, alle Pro Loco e al supporto dalla provincia di Treviso, riusciamo a promuovere le

varie manifestazioni. Certo è che bisogna lavorare ancora, lavorare sodo, lavorare in collaborazione tra tutti, in equipe, perché si possa raggiungere l'obiettivo finale che è la promozione del territorio. I prodotti sono globalizzati ed è giusto parlare di chilometro zero ma è giusto parlare anche di prodotto locale, di prodotto che deve essere promosso.

Intervento di Daniele Ferrazza, giornalista, rivolgendosi ad Innocente Nardi (rappresentante del Consorzio di Tutela del Prosecco):

"cosa si deve fare da qua in poi per promuovere lo spiedo?"

Innocente Nardi (rappresentante del Consorzio di Tutela del Prosecco):

"Tutti noi abbiamo un passato, io ricordo mia nonna quando la domenica finita la vendemmia preparava lo *spiedo*, questo era un momento di festa per noi bambini, ed anche ora è per me un momento di festa. Gianpiero Rorato ha ragione quando dice che bisogna valorizzare l'identità del territorio. Il poeta Zanzotto, in un suo intervento sul *Papaghenò*, ha descritto in maniera fantastica, cosa rappresentava in passato, lo *spiedo* abbinato al Prosecco, per Lui e i suoi colleghi, tutti illustri personaggi, che hanno fatto grande la provincia. È importante comunicare, ai nostri residenti della zona, qual è l'importanza di questo piatto. Il Consorzio di Tutela di Conegliano-Valdobbiadene, sta lavorando principalmente, per rafforzare il rapporto tra produttori e identità del territorio. Il Prosecco superiore, che ha importanza mondiale (esporta in 50 Paesi), se non avesse radici profonde, un'area, dove un appassionato viene in visita, e vede qualcosa in più del fenomeno vino, perderebbe molto. La zona di Conegliano-Valdobbiadene è una zona legata al Prosecco, ed è importante presentarla come tale, ma questo vino non è l'unico nostro prodotto. Ci sono una moltitudine di attività che fanno grande il nostro territorio. Bisogna lavorare congiuntamente sotto questo aspetto. Sono d'accordo con Gianpiero Rorato circa il discorso sull'ospitalità. Anche i produttori di vini, si devono mettere in discussione. Come già stato detto, *di martedì*, è difficile trovare ristorazioni che propongono lo *spiedo*, ma anche le cantine, non sono tutti i giorni aperte, per offrire il vino, agli appassionati o ai turisti in visita. Nei fine settimana le cantine sono spesso chiuse. Bisogna lavorare intorno al concetto di ospitalità, aspetto importante per una zona, che vuole esportare la propria cultura, il proprio modo di essere, i propri prodotti. Se non si fa questo passo in avanti, il rischio è di dare l'immagine "di grandi lavoratori, per i quali è importante fare i soldi" perdendo di vista l'importanza di dimostrare quello che in realtà siamo, una popolazione ospitale e solidale.

Bisogna imparare a dialogare, ma non è facile trovare delle sinergie. A volte i discorsi sullo *spiedo*, si trasformano in discussioni tra sofisti, e perdono di vista che c'è una storia e una tradizione. Bisogna superare questo difetto. Un'importante iniziativa, che potrebbe suggellare la definizione di un'area, soprattutto sotto l'aspetto culturale e paesaggistico, è quella promossa dal Consorzio di Tutela di Conegliano-Valdobbiadene unitamente all'IPA (qui rappresentata dal sindaco di Pieve di Soligo). L'IPA è l'associazione che rappresenta i comuni dell'Alta Sinistra Piave. Il progetto che il Consorzio di Tutela di Conegliano-Valdobbiadene e l'IPA stanno portando avanti è il riconoscimento UNESCO. Questo aspetto sigilla oltre che la validità di un paesaggio, di un territorio, anche il legame di questo, con una identità culturale. Sotto questo aspetto stiamo costituendo il Comitato Promotore per il riconoscimento dell'UNESCO. Quattro soggetti faranno da capofila: il Consorzio di Tutela del Prosecco, l'IPA (in rappresentanza delle amministrazioni locali), la Camera di Commercio e la Provincia di Treviso. Questi sono coordinati dalla regione, nel cercare di ottenere, il grandissimo risultato, quale sarebbe il



riconoscimento UNESCO. Un risultato importante per l'identità di un territorio, di un area che deve rappresentare una moltitudine di valenze. La risposta alla domanda di Daniele Ferrazza è di parlarsi e fare sistema per raggiungere l'obiettivo."

Intervento di Daniele Ferrazza (giornalista) rivolgendosi ad Alberto Rasera (presidente di Altamarca Trevigiana):

"perché Spiedo d' Alta Marca o Spiedo d'Altra marca? Avete paura che qualche altro territorio lo scippi o è una rivendicazione di appartenenza a questo territorio?"

Alberto Rasera (presidente di Altamarca Trevigiana):

"credo che lo spiedo sia figlio dell'Alta Marca. Io sono un ristoratore di professione. Credo che tutti i ristoranti di Alta Marca della zona pievigina, ma anche di Alta Marca in generale siano un po' figli dello spiedo. Tutti qui in zona siamo nati con lo spiedo. Anche se poi, qualcuno ha preso altre strade è dallo spiedo che siamo partiti. Lo spiedo è il nostro piatto base, anche se bisognerebbe un po' riscoprirlo.

Alta Marca è un territorio che si estende da San Zenone, Borso, Crespano fino a Cordignano. La cosa che manca è il coordinamento generale. Come detto dall'Associazione Maestri dello Spiedo e dall' Accademia dello Spiedo, abbiamo un sacco di associazioni, che operano nel territorio, tutte con una finalità importante, per portare avanti i prodotti, per portare avanti delle attività. Il ruolo di Alta Marca dovrebbe essere di coordinare, mettere in rete, mediare. Riuscire a dare un offerta turistica, gastronomica, enogastronomica comune. I finanziamenti sono sempre meno, le possibilità da parte delle pubbliche amministrazioni sono ancora più scarse, i privati hanno grosse difficoltà, discorso a parte per il mondo del vino, che probabilmente, è quello che in questo momento, sta salvando la nostra economia. Dobbiamo metterci insieme e superare certe barriere sia territoriali (come tra destra e sinistra Piave) che ideologiche. Dobbiamo dialogare, fare delle manifestazioni coordinate, non portare avanti iniziative, ognuno per i conti propri, spreco di fondi, che, se usati per progetti comuni, darebbero risultati migliori, dando una immagine all'esterno di unitarietà e qualità. Tutti per ora, abbiamo cercato di difendere il proprio campanile, dovremo oggi unire i campanili, per dar forza al territorio."

Intervento di Daniele Ferrazza (giornalista) rivolgendosi a Fabio Sforza ( sindaco di Pieve di Soligo) :

"Cosa le pubbliche amministrazioni possono fare per dare una risposta all'esigenza che viene dal territorio e dagli imprenditori?"

Fabio Sforza (sindaco di Pieve di Soligo):

"non è un'esigenza che sentono solo gli imprenditori, è un' esigenza che sentono fortissima anche le amministrazioni.

Prima si è richiamato il mio ruolo all' interno dell' IPA, quello è un banco di prova nel quale si riescono veramente a testare le sensibilità. Punto di vista delle amministrazioni e punto di vista degli imprenditori si possono coniugare. Ci sono 20 organizzazioni imprenditoriali e di altro genere che insieme ai 30 comuni dell' IPA si riuniscono insieme per vedere di programmare del nostro territorio. Quindi una posizione privilegiata sotto questo punto di vista. Riguardo alla candidatura UNESCO si devono fare delle premesse. C'è la necessità per tutti quanti, imprenditori e amministratori (locali soprattutto), di avere una visione

complessiva, non particolaristica. Ciò per una duplice ragione: la prima è riuscire a ragionare in termini d'area complessivi e quindi vantaggiosi per le nostre popolazioni, la seconda è formare delle economie, delle sinergie che da soli non saremo in grado di realizzare. In questo ruolo amministratori e imprenditori devono lavorare insieme. Tornando allo spiedo, esso è molto di più di quello che può rappresentare un piatto, in quanto porta in sé tradizioni culturali, conoscenze, senso di identità del nostro territorio che devono essere salvaguardati. Devono essere salvati non solo per un amore bucolico del vecchio, ma perché costituiscono una leva, uno strumento, che consente di caratterizzare il territorio, in un contesto universale, globale, dove le specialità, le specificità possono costituire ricchezza, possono essere il meccanismo di presentazione e valorizzazione del territorio, sia per quello che riguarda il Prosecco, l'ospitalità, la salvaguardia, lo sviluppo, la valorizzazione del nostro paesaggio. Gli strumenti attraverso cui può passare ciò devono essere coordinati. Le nostre associazioni devono riuscire a fare lavoro comune per riuscire a portare avanti la nostra area in maniera coordinata, coesa perché è l'unico modo per vincere."

Intervento di Francesco Dal Mas (giornalista):

"Signor Rasera, lei ha mai mangiato lo spiedo, presso uno stand di una Pro Loco?"

Intervento di Alberto Rasera (presidente dell'Altamarca):

"sì, come tutti spero"

Intervento di Francesco dal Mas (giornalista):

"Come spiega il fatto, che mal sopportate la cucina delle Pro Loco, quanto quasi una antagonista a quella dei ristoranti? A Vittorio Veneto, c'è stata perfino battaglia, da parte dell'Ascom, in tutela dei ristoratori, contro le sagre paesane, parrocchiali, e delle Pro Loco."

Intervento di Alberto Rasera (presidente dell'Altamarca):

"Bisogna fare una premessa: tutto ciò che porta gente, in un paese, è positivo per tutti. La mostra dell'artigianato di Cison di Valmarino, che quest'anno ha sfiorato le 350.000 presenze, porta in tutti i locali del paese lavoro pari a un mese e mezzo di lavoro normale."

Ci sono vari livelli di ristorazione. Non ho condiviso la battaglia dell'ASCOM contro le sagre, ma condivido, quella contro determinati tipi di sagre. Vorrei capire: cosa centra nel nostro territorio la festa della birra? Dobbiamo fare la festa del Prosecco per tutta la stagione primaverile con annessi piatti tipici. Collegare la degustazione del vino, alla cucina locale. Non mi piacciono le sagre fatte solo per speculare. Tolte queste, le sagre danno benefici ad esempio ad asili e squadre di calcio che riescono a raccogliere fondi che altrimenti non avrebbero a disposizione. Il mondo della ristorazione non deve porsi in contrasto con le sagre, ma deve formarsi una collaborazione tra sagre e ristorazione. Ci sono tante persone diverse. C'è chi desidera mangiarsi lo spiedo alla sagra, ma anche chi preferisce mangiare tranquillo al tavolo di un ristorante ed essere servito in un determinato modo."

Intervento di Rino Furlan (Vice Presidente dell' UNPLI):

“Noi come comitato regionale e provinciale abbiamo dato degli indirizzi precisi alle nostre proloco. Mi sono trovato in un incontro del ASCOM a Treviso e ho cercato di fare chiarezza.

In ogni comune ci sono varie associazioni che si inventano di tutto e di più. Le proloco sono quelle che danno meno fastidio ai ristoratori. Abbiamo fatto 4 cartelli insieme alla provincia ( la primavera del prosecco, i fiori di inverno, i germogli di primavera, delizie di autunno) e stiamo spingendo le proloco sui prodotti tipici, le attività produttive locali. Noi stiamo qualificando le proloco. Anche secondo me ci sono manifestazioni che andrebbero tolte.”

“A Combai, alla festa dei marroni, il ristorante di Intavolando e altri ristoranti del posto già da 10 anni durante questo periodo propongono un menu- degustazione con i “*maroni* di Combai.” Questo è un modo per fare conoscere un prodotto ai vari livelli.”

Intervento di Mario Dalla Riva (da anni si occupa di certificazioni e alla promozione dello Spiedo d'Alta Marca):

“Secondo il mio punto di vista è importante delineare bene il nostro territorio. San Zenone ed Asolo sono zone dove lo spiedo non viene fatto. Sono stato in quella zona per vedere se era inseribile nel nostro territorio e mi hanno detto che da loro lo spiedo non si fa. Perciò è importante delineare il territorio. Secondo luogo è sbagliato generalizzare. Dobbiamo mettere in evidenza i prodotti migliori, i ristoranti migliori, le aziende eccellenti. Così chi va nel nostro territorio può andare sul sicuro.”

Intervento di Francesco Dal Mas (giornalista) rivolto a Fabio Sforza (sindaco di Pieve di Soligo) :

“Come valorizzare Pieve di Soligo , sia come punto capitale dello spiedo, sia come capitale della cultura (per i 90 anni del poeta Andrea Zanzotto di cui tutto il mondo parla) , sia della religiosità ( per la beatificazione di Giuseppe Toniolo, sociologo, economista cattolico italiano, originario di Pieve di Soligo)? Come fare a mettere insieme queste tre opportunità?”

Intervento di Fabio Sforza ( sindaco di Pieve di Soligo):

“Mettere insieme le tre cose sembra una cosa difficile, ma c'è un filo conduttore, che parte da due condizioni fortunate e favorevoli. La possibilità di potere contare a Pieve di Soligo su una delle personalità più spiccate e famose nella cultura mondiale, ovvero il poeta Andrea Zanzotto. Sono andato assieme all'assessore alla cultura a casa sua a portargli gli omaggi nostri e dei suoi concittadini. La comunità pievigina sta organizzando una serie di manifestazione e alcune sono promosse dalla regione e da ambienti culturali, italiani e non italiani. Per il 28 ottobre, è stata programmata la presentazione, di una tesi di laurea, sull'opera di Zanzotto come traduttore ed è stata promossa dal nostro comune. Ci saranno anche delle iniziative che faremo insieme a Veneto Banca. Ciò per commemorare e dare un segno della nostra riconoscenza ad Andrea Zanzotto.

Per quanto concerne, la beatificazione, di Giuseppe Toniolo, siamo stati fortunati ,ad avere avuto una persona che a Pieve di Soligo è vissuta, ha trovato la sua sposa, ed è stato uno degli ispiratori della *rerum novarum* lasciando una traccia indelebile, in tutto il mondo.

Per quanto riguarda lo spiedo, esso non è più solo una sagra, è diventata una tradizione, una circostanza, da usare come leva per valorizzare il nostro territorio. Le tre questioni sono unite, da un punto in comune: sono mezzo per rappresentare gli aspetti più belli del territorio. L'aspetto sociale, l'aspetto letterario e culturale, e l'aspetto enogastronomico. Aspetti che non valorizzano solo Pieve di Soligo ma tutta la Pedemontana e sono per questo prospettive di sviluppo futuro per le nostre genti."

Intervento di Gianpiero Rorato (astronomo, scrittore, giornalista e raffinato interprete della tradizione culinaria veneta) ad Alberto Raserà (presidente dell'Altamarca Trevigiana):

"Suggerisco a Raserà, di coinvolgere in un'associazione tutti i ristoratori dello spiedo del territorio, per fare opera di educazione, formazione e uniformità; perché lo spiedo inizi ad essere presente, per avere calendari che permettano di trovare lo spiedo anche di martedì, per creare quella di civiltà e quell'accoglienza che c'è in diversi ambienti, ma che dovrebbe essere in tutti.

Nell'anno 664 Grimoaldo re dei Longobardi, fece il suo decreto famoso, divise la terra Opitergina in tre parti: in sinistra della Livenza al Friuli, tra Livenza e Piave a Ceneda, in destra Piave a Treviso. I due vescovadi di Ceneda e Treviso sorgono perché c'è il Piave. Il Piave è per i trevigiani una barriera enorme. Lo spiedo appartiene come tradizione alle nostre zone, come detto la fara è di qua. Bisogna agire come una macchia di olio, partire dal nostro territorio, rilanciare lo spiedo. Un passo avanti i ristoratori lo possono fare con l'aiuto dei maestri e degli esperti."

Intervento di Danilo Gasparini (presidente dell'Accademia dello spiedo d'Alta Marca) :

"Se dobbiamo delimitare l'area dello spiedo, non dobbiamo farlo in termini di chiusura. Quando i Longobardi sono arrivati qua con questo prodotto che incontra la cucina mediterranea, i veneti avrebbero potuto rimandarli a casa, e dire che la carne arrosta non la volevano.

Approfittiamo del momento, come se gli accademici fossero qui riuniti, per procedere alla nomina, di due menarrosti. Generalmente lo facciamo tra noi, ma in questa occasione, i 50 anni dello spiedo, mi sembrano adatti. Li chiamiamo "*menarrosti sapienti*" per togliere la connotazione negativa che tradizionalmente il termine evoca; *menarrosto* era infatti un modo di etichettare negativamente una persona, all'interno della cultura rinascimentale, era un individuo che non contava molto, capace solo a star fermo a girare lo spiedo.

I due *menarrosti* che vogliamo premiare rappresentano concretamente l'arte dello spiedo. Uno dei due, Narciso Recchia è un ex macellaio, quindi ha esperienza nella scelta delle carni."

Intervento di Mara Mazzaro (vice presidente dell'Accademia dello Spiedo d'Alta Marca):

"Narciso Recchia ed Ernesto Chiappinotto da anni praticano questa gustosa arte, con passione e dedizione. Da veri maestri, cercano sempre la perfezione, in ogni spiedo che fanno, capaci e pronti di riconoscere, quando l'opera non viene come loro vogliono, attenti e scrupolosi, hanno sempre svolto il loro lavoro, con rispetto, senza mai assumere atteggiamenti da primi della classe. Alla loro capacità di lavorare, con passione, si aggiunge una profonda umanità, nei rapporti e la condivisione dei risultati, del loro lavoro, per queste ragioni l'Accademia dello Spiedo Li nomina "*Accademici dello Spiedo*"