



# Accademia Spiedo d'Alta Marca

## **CORSO PER MENAROSTI**

*Lezioni di Spiedo d'Alta Marca*

**“UNICUM” TRA STORIA,  
TRADIZIONE E DISCIPLINA**



## Accademia Spiedo d'Alta Marca

Nella tradizione contadina del passato, l'alimentazione consisteva soprattutto di legumi, erbe, uova, lardo, insaccati, ricotta, pane e polenta, mentre la carne si mangiava soltanto in determinate occasioni, matrimoni e feste importanti.

Tra i prevalenti sistemi di cottura della carne c'era già lo spiedo; ma era uno spiedo povero, composto normalmente da qualche uccello e qualche piccola preda catturati con le reti, con trappole o con altri sistemi ingegnosi dettati dalla fame.

*Solo a partire dal secondo dopoguerra, una volta sconfitta definitivamente la fame, il mondo contadino ha potuto preparare spiedi, ricchi e golosi; ha potuto avere la carne di maiale e di pollo in abbondanza. Il modo di preparare lo spiedo così come noi lo conosciamo è abbastanza recente, frutto delle peculiarità di un territorio che possiamo genericamente riconoscere nell'area collinare prealpina che va dal vicentino al vittoriese. E non a caso, ma quasi al centro di questo territorio, Pieve di Soligo, si decise nel 1956, di festeggiare l'uscita dall'incubo della fame, allestendo in piazza uno SPIEDO GIGANTE con padrini e madrine d'eccezione come il Senatore Francesco Fabbri e la soprano Toti Dal Monte. Da quel momento la tradizione dello spiedo venne consacrata come elemento della nostra tradizione gastronomica.*

Nel 2006, in occasione della celebrazione del cinquant'anni della manifestazione, il comune di Pieve di Soligo assieme alle Pro Loco decise di dare ulteriore dignità a questa tradizione gastronomica, dando vita in collaborazione con altri enti, la Camera di Commercio in primis, ad una associazione per la valorizzazione dello spiedo. Contestualmente nasce l'Accademia Spiedo d'Alta Marca con lo scopo di studiare, sviluppare, promuovere e diffondere la cultura dello spiedo, per farne una delle principali attrazioni del territorio.

*Da lì e per passi successivi si è arrivati alla pubblicazione di un vero e proprio decalogo: comandamenti e consigli per fare bene uno spiedo e, partendo da questo grazie al prezioso contributo degli Accademici fondatori e dei "menarosti sapienti", si è iniziato a fare del vero e proprio proselitismo, attraverso i corsi per "menarosti".*

Corsi in cui si enfatizzano sia gli aspetti tecnici e di preparazione dello spiedo che quelli della convivialità che ne accompagna da sempre il consumo.



## PROGRAMMA

Il corso è indirizzato a quelle persone che non abbiano maturato una conoscenza specifica nella preparazione dello spiedo, ed anche a chi, già esperto, voglia approfondire le tematiche culturali e pratiche specifiche dello Spiedo d'Alta Marca. Il corso è ripartito in 4 giornate in cui saranno trattati i seguenti temi:

### PRIMA LEZIONE

- 1 Cosa è l'Accademia Spiedo d'Alta Marca.
- 2 La storia e la tradizione dello spiedo dalle origini allo Spiedo d'Alta Marca.
- 3 Le carni: origine, qualità, problematiche igienico sanitarie.

### SECONDA LEZIONE

- 1 Il disciplinare ovvero cosa caratterizza lo Spiedo d'Alta Marca.
- 2 L'attrezzatura dello spiedo.
- 3 La legna.
- 4 I contorni: polenta bianca, i fagioli le erbe.
- 5 Il "Menarosto Sapiente" risponde e racconta, aneddoti e segreti.
- 6 Esercitazione di creazione del profilo sensoriale e la scheda di valutazione dello spiedo.



### TERZA LEZIONE

Lezione pratica nel laboratorio di una macelleria dove il padrone di casa condurrà gli aspiranti "menarosti" nel suo spiedo facendo vedere;

- 1 La scelta delle carni.
- 2 Caratteristiche della carne di maiale, pollo, faraona ecc.
- 3 La pratica del taglio delle carni, pezzature ed accorgimenti.

### QUARTA LEZIONE / CONVIVIO

Serata di chiusura con la preparazione delle carni degli spiedi e dei contorni e con la successiva cottura sotto l'occhio esperto del "Menarosti Sapienti". Durante questa lezione verranno approfonditi i seguenti argomenti:

- 1 L'organizzazione della preparazione dello spiedo, operazioni preliminari metodologie e tecniche.
- 2 Il taglio della carne e del lardo.
- 3 Le "lardee": caratteristiche del lardo e della salvia.
- 4 Come "imparare" nella maniera corretta esperienze e tecniche a confronto.



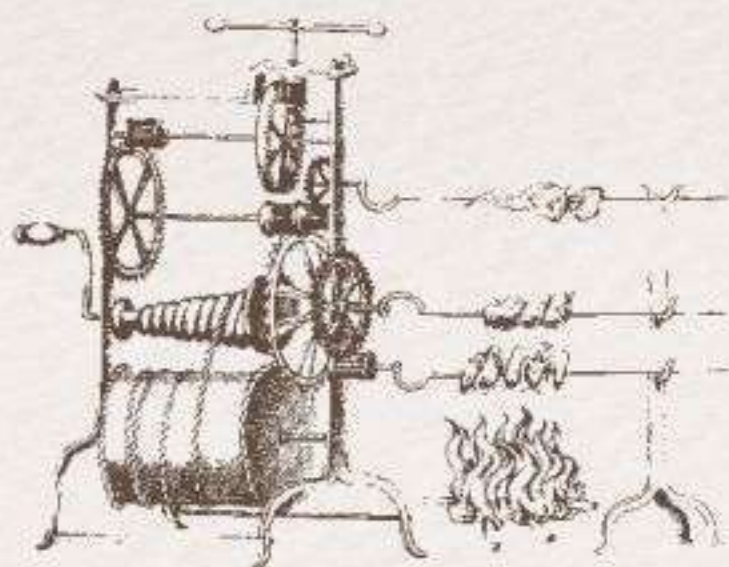
- 5 *L'allestimento dello spiedo.*
- 6 *L'accensione del fuoco.*
- 7 *Modi di cottura ora per ora "leggere lo spiedo": il calore, la gestione della fiamma, i metodi di verifica dello stato di cottura, il colore i grassi il profumo, tecniche di salatura.*
- 8 *La preparazione dei contorni classici, i fagioli, le erbe "in tecia", radicchio ecc.*
- 9 *Come fare la polenta, tipi di farina, dura o morbida, ecc.*

**A questo punto si unfranno alla compagnia gli ospiti della serata che potranno assistere alle fasi finali della cottura.**

*10 La "despiedatura" ed il modo di portare lo spiedo in tavola.*

**Ed infine degustazione dello Spiedo d'Alta Marca secondo i dettami dell'Accademia valutando, con la apposita scheda, le componenti caratterizzanti: profumo, croccantezza della crosticina, morbidezza interna, sapidità ecc.**

*A fine serata verrà consegnato l'attestato di "Menarosto" ed i neo-menarosti potranno acquistare la "traversa" della Accademia Spiedo d'Altamarca.*



*L'Accademia è lieta di invitare tutti i gastronomi appassionati e tutti coloro che hanno interesse per lo spiedo e desiderino collaborare ad entrare a far parte dell'Associazione; troveranno storia, cultura, pratiche di cottura tradizionali e, soprattutto, convivialità nella migliore tradizione dell'Alta Marca Trevigiana.*

---



**Accademia  
Spiedo d'Alta Marca**

**[www.accademiadellospiedo.it](http://www.accademiadellospiedo.it)**

*C/O Consorzio Pro Loco Quartier del Piave.*

*Info, corsi e attività t. 0438 980699*