

CONSORZIO PRO LOCO DEL QUARTIER DEL PIAVE PER UNO

## “ SPIEDO d’ALTA MARCA ”



Nel 2006 Pieve celebrava solennemente il 50° dello Spiedo.

Era un periodo però in cui ci si lasciava facilmente attrarre dall'esotico. Anche presso alcune Pro Loco si andavano diffondendo churrasco e altre pietanze straniere. Fu in quel contesto che il Consorzio promosse una serie di iniziative per la valorizzazione dello spiedo come tradizione peculiare di questo territorio: convegni, pubblicazioni, dibattiti, coinvolgimento di privati e di esercizi pubblici.

Anche col consenso di rappresentanti di altre parti d'Italia in cui si pratica lo spiedo, Pieve si candidò a diventare “capitale” dello spiedo.

Da allora è passato un decennio e i risultati sono stati lusinghieri.

In seno al Consorzio nel 2009 nacque l'Accademia dello Spiedo d'Alta Marca che annualmente tiene dei corsi “per menarosti”, sempre molto frequentati, per diffondere l' “arte” dello spiedo attraverso il “disciplinare delle Spiedo d'Alta Marca”.

La tradizione culinaria si è ampliata anche geograficamente consolidandosi nella pedemontana trevigiana dall'Asolano al Valdobbiadense al Vittoriese.

Nel 2010 il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari ha riconosciuto la pregevole peculiarità dello Spiedo inserendo nell' Elenco Nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali:

(Gazzetta Ufficiale, decreto del 16 giugno 2010)

Anche altre Associazioni, come quella dei Maestri dello Spiedo, si sono dimostrate molto attive.

Si sono moltiplicate le “gare” fra appassionati privati e ristoranti con la premiazione dello spiedo “più buono”.

Parallelamente, le pietanze esotiche, eccetto ovviamente quelle diffuse tra gli extracomunitari, sono in declino.

Ora gli sforzi dell'Accademia sono rivolti a promuovere ulteriormente i ristoranti lo “Spiedo d'Alta Marca”, giocando sul doppio significato dell'espressione: Alta Marca come diffusione geografica, ma anche come “Alta Qualità”.

Si sa che ci sono varietà di spiedi e ogni cuoco adotta i suoi piccoli segreti e accorgimenti.

In sintonia con la tradizione, lo Spiedo d'Alta Marca si ottiene soprattutto puntando sulla qualità e genuinità delle carni e seguendo scrupolosamente il decalogo dell'Accademia.

Il disciplinare mira, tra l'altro, ad esaltare le proprietà organolettiche (sapori e profumi) delle carni, bandendo quindi l'uso di oli e grassi e di altri sapori indotti da spezie e discutibili “brodaglie”.

60° sagra dello Spiedo Gigante, Ottobre 2016

Roberto Franceschet