



Comune di
Pieve di Soligo



Slow Food®
CONDOTTA DELLE
COLLINE TREVIGIANE



Consorzio
Pro Loco
Quartier del Piave



Spiedo
d'Alta Marca

“Accademia dello Spiedo d'Alta Marca”



Consorzio
Pro Loco
Quartier del Piave

2006 - 2011

PER LA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DELLO SPIEDO Progetti, iniziative, sviluppi

Lo spiedo come ci viene raccontato dalla tradizione gastronomica e anche dall' iconografia è una pratica alimentare riservata al mondo aristocratico, ai nobili, alle battute di caccia, ai banchetti sontuosi.

È quindi accertato che lo spiedo come noi lo conosciamo oggi e la sua diffusione sono una cosa abbastanza recente. Si deve certamente anche dire come questa pratica, ancor oggi, sia una peculiarità di un territorio che possiamo genericamente riferire a quell'area collinare prealpina che va dal Vicentino alle Vittoriese.

La pianura, da sempre, non conosce se non recentemente la tradizione della carne cotta alla griglia e men che meno lo spiedo.

E non a caso proprio nel 1956 a Pieve di Soligo si decide di festeggiare questa sorta di uscita dall'incubo della fame, allestendo uno spiedo gigante con padrini e madrine d'eccezione, da Francesco Fabbri a Toti Dal Monte. Inizia da lì una lunga tradizione legata proprio a questa manifestazione e lo spiedo viene così consacrato una volta per tutte come elemento della nostra tradizione gastronomica.

*Proprio in occasione della celebrazione dei cinquant'anni di questa manifestazione, nel 2006, il Comune di Pieve di Soligo assieme al Consorzio delle Pro Loco ha deciso di dare una sorta di dignità a questa tradizione gastronomica organizzando degli eventi e dando vita, in collaborazione con altri enti, la Camera di Commercio in primis, Slow Food Veneto, ecc. ad una Associazione per la valorizzazione dello **Spiedo d'Alta Marca**.*

Da lì per passi successivi si è arrivati alla pubblicazione di un volume dedicato alla storia di questa specialità, si è anche deciso di scrivere una sorta di decalogo, cosa assai difficile perché ognuno a suo modo si sente maestro nel fare lo spiedo: dieci comandamenti, diciamo consigli, per fare bene uno spiedo.

Elementi portanti di questo decalogo sono il recupero e l'importanza della socialità, della convivialità che accompagnano da sempre il consumo di questo piatto: si mangia lo spiedo in compagnia, si mangia lo spiedo attorno ad un fuoco acceso, si consuma lo spiedo in nome della condivisione di alcuni valori.

Altro elemento importante: la cura nella scelta della materia prima, ossia delle carni.

*Quest'anno, dopo un avvio pensato e riflettuto, l'**Accademia dello Spiedo d'Alta Marca**, così si è deciso di nominare l'Associazione, è più che mai convinta che la promozione di questa tradizione gastronomica, sia anche una promozione del territorio tutto, assieme a tanti altri prodotti di qualità e di eccellenza.*

Siamo più che mai certi che questo territorio può offrire al visitatore, al turista, delle forti emozioni legate anche allo straordinario paesaggio che ci accompagna.

Danilo Gasparini



Spiedo
d'Alta Marca



2006: Le Pro Loco e lo spiedo

Da anni la gastronomia è entrata di prepotenza fra gli elementi che caratterizzano la cultura di un territorio. E da sempre le Pro Loco svolgono 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'Alta Marca Trevigiana.

In questo contesto 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 proponeva di approfondire il legame storico tra lo spiedo e il territorio.

Già il 5 marzo 2005, in un incontro presso la Casa degli Alpini di Solighetto, erano state presentate le grandi linee

di un progetto per la valorizzazione dello spiedo. Tale progetto era stato poi presentato ad Enti ed Associazioni il 10 marzo 2006 e presentato ufficialmente al pubblico in una conferenza stampa presso la Camera di Commercio di Treviso il 29 giugno 2006.

Per uno spiedo d'Alta Marca”

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 del termine, si può dire che l'obiettivo del Consorzio era ed è quello di puntare, nell'Alta Marca, ad uno spiedo d'alta marca, con riferimento alla sua qualità e genuinità.

Preziose sinergie

Questo ambizioso progetto si avvale delle preziose sinergie dei molti soggetti coinvolti: Consorzio Pro Loco (presidente Roberto Franceschet, storico Enrico Dall'Anese, responsabile della Comunicazione del Consorzio Nicola Stefani); Pro Loco Pieve di Soligo (presidente Sergio Dalle Crode); Slow Food Veneto (presidente Gino Bortoletto); Camera di Commercio di Treviso (presidente Federico Tessari); Comunità Montana delle Prealpi





**Spiedo
d'Alta Marca**



Trevigiane (vicepresidente Gino Lucchetta); Comitato UNPLI Veneto e Treviso (presidente Giovanni Follador); Amministrazione Comunale di Pieve (sindaco Giustino Moro, assessore Leo Munari). E ancora, Provincia di Treviso, Regione Veneto, organismi ed enti istituzionali e Istituti di Credito, "esperti" a titolo personale come Raffaele D'Agostin. Pur agendo in ambito diverso, anche la neonata Associazione "Maestri dello Spiedo", con cui il Consorzio mantiene amichevole intesa, si inserisce in questo percorso.

2006:

L'Associazione "Maestri dello spiedo"

Il 24 gennaio 2006, infatti, con la sottoscrizione dell'Atto Costitutivo presso l'Antica Osteria di Via Brandolini in Solighetto, nasce ufficialmente anche l'Associazione "I Maestri dello Spiedo". "Gli obiettivi che ci siamo prefissati, chiarisce il presidente Dott. Remigio Villanova, sono molto ambiziosi: oltre alla riscoperta delle nostre tradizioni e dei sapori del passato, mediante la produzione di libri, convegni e serate conviviali intendiamo confrontarci con altre realtà simili, nazionali ed estere, ma soprattutto intendiamo creare, nella nostra zona, un nome forte di identità territoriale". Nel documento approvato dal Consiglio Direttivo e dai Soci Fondatori il 12

gennaio 2007 si precisano anche due iniziative particolari:

1. L'assegnazione del titolo "Maestro dello Spiedo" agli appassionati cultori di quest'arte culinaria che riescono ad esaltarne le caratteristiche ai massimi livelli o che contribuiscono, tramite attività comunque attinenti allo spiedo, a mantenere viva la tradizione nel rispetto dei prodotti e delle tradizioni locali. I primi "Maestri" ad essere insigniti di tale riconoscimento sono stati Egidio Ciotta detto "Cicci" e Alessio Antoniazzi detto "Ezio".
2. Il conferimento del premio "Lo Schidione d'oro" a coloro che hanno la qualità e la capacità di farsi apprezzare, per opinione diffusa, negli ambiti sociale, culturale, sportivo secondo i criteri precisati da apposito documento.

2006:

50° anniversario dello Spiedo Gigante

L'8 ottobre 2006 la Pro Loco di Pieve di Soligo organizza grandiosamente la 50ª edizione dello Spiedo Gigante. Un traguardo lusinghiero, che dimostra come quella dello spiedo sia una tradizione profondamente radicata. Sono proprio i preparativi di questo felice anniversario a stimolare tutta una serie di iniziative. Il Consorzio effettua una ricerca storica sullo spiedo e le sue origini, sulle carni e i vari tipi di girarrosto.



**Spiedo
d'Alta Marca**

Raccoglie immagini, aneddoti, proverbi, ricette. Raccoglie le interviste di cuochi provetti, di giovani cuochi promettenti, di grandi "maestri" dello spiedo del passato. Cerca di individuare i vini con cui lo spiedo si sposa meglio. Elabora una lista di locali della zona in cui si possa degustare lo spiedo cotto secondo i rigorosi criteri consacrati dalla tradizione.

2006: Convegno

Proprio l'8 ottobre, in concomitanza con l'accensione dello Spiedo gigante, si tiene presso l'Auditorium Battistella-Moccia di Pieve il Convegno "Lo spiedo nella letteratura e nella tradizione gastronomica regionale". La presenza di notevoli personalità del giornalismo, della cultura, della politica e dell'enogastronomia in ambito



nazionale conferisce all'appuntamento prestigio e risonanza. Gino Bortoletto, responsabile dello Slow Food Veneto, propone al sindaco di Pieve Ing. Giustino Moro l'idea di una Associazione Nazionale dello Spiedo e il sindaco di Pieve candida Pieve di Soligo a diventare "Capitale italiana dello Spiedo". In questo contesto viene poco dopo siglato un primo Protocollo d'intesa fra Monteverchi e Pieve.

2007: Presentazione del volume "Spiedo d'Alta Marca"

Il 22 settembre, presso la Locanda "da Lino", nel corso di una conferenza stampa viene presentato il volume "Spiedo d'Alta Marca", curato dallo storico Danilo Gasparini. Nel libro, Otello Fabris approfondisce "Lo spiedo nella storia e nella letteratura", Enrico Dall'Anese intervista una ventina di "Maestri dello Spiedo", il maestro "speologo" Massimo Foltran suggerisce un "Decalogo dello Spiedo". Il volume raccoglie anche gli atti del citato Convegno dell'anno prima. L'iniziativa editoriale contribuisce non poco a stimolare ulteriori tappe nella realizzazione del progetto.





**Spiedo
d'Alta Marca**



2007: Registrazione Logo

L'11 novembre 2007 presso la Camera di Commercio di Treviso avviene la registrazione del logo "Spiedo d'Alta Marca" a nome del Consorzio Pro Loco Quartier del Piave.

Il marchio è disegnato dal grafico Giuseppe Mazzerò.

2008: Verso la costituzione dell'Accademia dello Spiedo

Il 12 ottobre 2008, in occasione della 52° edizione dello Spiedo Gigante di Pieve, viene firmata la Lettera di intenti per la costituzione dell'Accademia dello Spiedo d'Alta Marca.



LETTERA D'INTENTI PER L'AVVIO DI UN PROGETTO COORDINATO DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DELLO " SPIEDO DELLA MARCA TREVIGIANA TRA:

1. la Provincia di Treviso, con sede in Treviso, via C. Battisti n.30 e qui rappresentata dal vice Presidente, Sign. Floriano Zambon;
2. la Camera di Commercio Industria Agricoltura Artigianato di Treviso, con sede in Treviso, Piazza Borsa n. 3, qui rappresentata dal Presidente, Sign. Federico Tessari;
3. la Comunità Montana della Prealpi Trevigiane, con sede in Vittorio Veneto, via Vittorio Emanuele II n.67, e qui rappresentata dal Vice Presidente, Sig. Gino Lucchetta;
4. il Comune di Pieve di Soligo, con sede in Pieve di Soligo, via G. Vaccari n. 2, qui rappresentato dal Sindaco Pro Tempore, Sig. Giustino Moro,
5. SLOW FOOD del Veneto, con sede a Preganziol, via Schiavonia n.119, qui rappresentata dal Sign. Gino Bortoletto;
6. SLOW FOOD delle Colline Trevigiane, qui rappresentata dal Sign. Daniele Gasperini;
7. l'UNPLI Treviso, con sede a Miane in Piazza Squillace n.4, qui rappresentata dal Presidente, Sign. Giovanni Follador;
8. il Consorzio Pro Loco del Quartier del Piave, con sede in Pieve di Soligo, Piazza Vittorio Emanuele II n.12, qui rappresentata dal Sig. Roberto Franceschet;
9. la Pro Loco di Pieve di Soligo, con sede in Pieve di Soligo, via L.Chisini n.1, qui rappresentata dal Presidente Pro Tempore, sig. Sergio Dalle Crode;

Premesso che:

la Provincia di Treviso e la CCIAA di Treviso hanno da tempo individuato nella promozione e valorizzazione delle filiere Agroalimentari e delle tradizioni enogastronomiche un importante filone operativo di sviluppo del territorio trevigiano, e ciò anche attraverso una precisa definizione di linee di progetto ed azioni operative all'interno del Piano Strategico della Provincia di Treviso;

la Provincia di Treviso e la Comunità Montana della Prealpi Trevigiane hanno avviato da tempo una positiva collaborazione per la promozione e valorizzazione coordinata delle filiere agroalimentari e delle tradizioni enogastronomiche trevigiane;

il Comune di Pieve di Soligo ha avviato da tempo uno specifico percorso su tali tematiche, anche in ragione della presenza, nel territorio comunale, delle sedi del Consorzio di Tutela del vino Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene DOC e del Distretto del Prosecco,

il Comune di Pieve di Soligo in collaborazione con il Consorzio Pro Loco del Quartier del Piave e Slow Food del Veneto hanno attivato delle iniziative in tal senso, con ricerche storiche, convegni a tema e definizione del disciplinare – tipo;

è volontà comune a tutti i predetti Enti avviare un'azione sinergica e coordinata di promozione e valorizzazione di un'ulteriore elemento del panorama enogastronomico trevigiano, lo "Spiedo dell'Alta Marca Trevigiana"; Ciò premesso, le parti su-indicate concordano quanto segue:

Articolo 1

Il Comune di Pieve di Soligo, la Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane, Slow Food del Veneto, l'UNPLI di Treviso, il Consorzio Pro Loco del Quartier del Piave, la Pro Loco di Pieve di Soligo, si impegnano reciprocamente, e ciascuno rispetto alle proprie competenze ed attribuzioni operative, alla definizione ed attuazione di un programma coordinato di promozione e valorizzazione dello "Spiedo dell'Alta Marca Trevigiana".

La Provincia di Treviso e la Camera di Commercio Industria Agricoltura Artigianato si impegnano a sostenere tali iniziative con le modalità di valorizzazione ritenute più appropriate

Articolo 2

Il Comune di Pieve di Soligo, la Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane, l'UNPLI di Treviso, Slow Food del Veneto, il Consorzio Pro Loco del Quartier del Piave, la Pro Loco di Pieve di Soligo, ai fini dell'attuazione di quanto previsto all'art. 1, individuano i seguenti filoni operativi di intervento:

- a) costituzione di una associazione che assicuri la tutela e la valorizzazione della cottura tipica dello "Spiedo dell'Alta Marca Trevigiana";
- b) avvio delle procedure per la richiesta di attribuzione della qualifica di Prodotto Agroalimentare Tradizionale allo "Spiedo dell'Alta Marca Trevigiana";
- c) attivazione di un tavolo operativo con il mondo della ristorazione ed il comparto agrituristico locale per l'organizzazione di rassegne tematiche dedicate allo "Spiedo dell'Alta Marca Trevigiana";
- d) attivazione di collaborazione con gli Istituti Alberghieri trevigiani per la definizione di azioni e di iniziative di carattere didattico/promozionale in favore dello "Spiedo dell'Alta Marca Trevigiana";
- e) implementazione dello "Spiedo dell'Alta Marca Trevigiana" all'interno dell'offerta delle Strade dei Vini e dei Prodotti tipici di cui alla L.R. n. 17/2000 ubicate nel territorio di riferimento.



2009: Progetto per una Associazione

Nel marzo 2009 una Bozza di Progetto dell'Accademia viene redatta dal Dott. Michele Pagos. Il 20 aprile 2009 il Consiglio Comunale di Pieve delibera all'unanimità l'approvazione dello statuto. Il 29 maggio successivo viene firmato l'atto costitutivo. Il 16 giugno si riunisce per la prima volta il Consiglio direttivo, col compito di gestire la fase di avvio dell'Accademia:

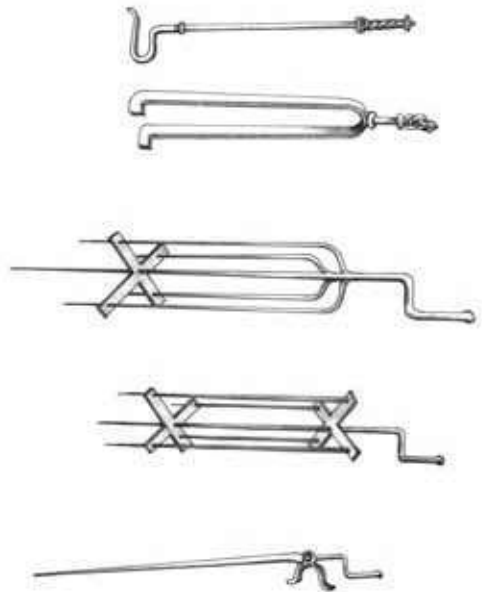
Presidente: Danilo Gasparini (fiduciario Slow Food Condotta Colline Trevigiane), **Segretario: Roberto Franceschet** (rappresentante Consorzio Pro Loco e Pro Loco Pieve), **Leo Munari** (rappresentante Comune Pieve di Soligo), **Mario Dalla Riva** (esperto), **Massimo Foltran** (esperto).

Nella riunione dell'8 luglio si stabiliscono i criteri per la nomina degli Accademici fondatori. Sono nominati Accademici fondatori coloro che hanno sottoscritto a suo tempo la Lettera d'intenti per l'avvio di un progetto coordinato di promozione e valorizzazione dello "Spiedo della Marca Trevigiana" in occasione dello Spiedo Gigante 2008.

Nella stessa seduta sono indicate le caratteristiche che deve avere l'Accademico dello Spiedo, la cui nomina spetta al Comitato, e viene stilato un primo elenco di persone che potrebbero possedere tali peculiarità.

2009: Accademici Fondatori

Il 13 novembre 2009 vengono nominati gli "Accademici Fondatori": Danilo Gasparini, Roberto Franceschet, Giustino Moro, Leo Munari, Mario Dalla Riva, Massimo Foltran, Enrico Dall'Anese, Federico Tessari, Floriano Zambon, Franco Antiga, Gino Bortoletto, Gino Lucchetta, Giovanni Follador, Mauro Bernardi, Nicola Sergio Stefani, Raffaele D'Agostin. Nella seduta viene approvato il mimi-decalogo per Accademici, a cura di Danilo Gasparini.





**Spiedo
d'Alta Marca**



Andar per spiedi

Mini decalogo per accademici gustosi, erranti e sapienti

10. *Andar per osterie e ristoranti è un atto denso di valori simbolici e sociali.*

Non si va da soli, si va in compagnia, si va per piacere e per gusto, si va per gustare, si va per con-vivere un momento della giornata

11. *Esiste una stagionalità dello spiedo: la nostra complessione naturale ci porta a prediligere un "tempus spiedorum" che si colloca tra l'autunno e la primavera quando ha senso e animo accompagnarci col fuoco.*

12. *L'Accademico appena arriva, ancora prima di entrare, deve vedere o ascoltare un camino fumante, deve annusare nell'aria il profumo del fuoco, deve respirare il calore*

13. *Da subito, appena entra, "fiuta", ad un primo sguardo, il calore e l'accoglienza del locale che è fatto di arredo, sobrio, pulito, di luce, con una disposizione delle sale e dei tavoli tali da permettere raccogliimento e riservatezza, è fatto di personale umanamente incline all'accoglienza. Aborriamo i locali chiassosi, dispersivi, con sale "cerimoniali" troppo grandi che permettono l'alloggiamento di "truppe" chiassose.*

Il cibo, per essere gustato, ha bisogno dei suoi silenzi.

14. *Deve da subito cercare il camino, il fuoco, deve controllare che lo spiedo sia ancora "su".*

È importante perciò scegliere i tempi giusti di arrivo in osteria.

15. *Con cura si osserva il camino, il fuoco, la disposizione dello spiedo, si considera, ed è una prima impressione, la qualità delle carni messe a "spiedare", la loro disposizione: insomma si studia con sapiente curiosità tutto l'allestimento e la fase a cui è giunto il processo, si indaga, magari con domande opportune al "menarosto" di turno, sui tempi, sulla frequenza settimanale degli spiedi fatti, sulla quantità, qualità e provenienza delle carni messe a cuocer, sulla legna... insomma ci si in-forma.*

16. *A tavola si osserva con premurosa attenzione la "mise en place" di tovaglie, piatti, bicchieri.*

È da prediligere, data la "naturale rusticità" dello spiedo, una sorta di sobrietà e politezza del tutto.

Si ascolti con attenzione come e quanto il personale vi propone al momento in cui prende la "comanda", le proposte che vengono fatte partendo dal presupposto che lo spiedo è un piatto per definizione unico.

17. *Quando e se possibile si osservi il momento in cui lo spiedo viene smontato e la carne viene tolta dagli schidioni e come viene poi sistemata nei piatti di servizio e servita: la sequenza con cui viene data, le informazioni che accompagnano il gesto.*

18. *Il resto attiene poi ad una valutazione sulla base di parametri che abbiamo in altra sede enucleato e proposto: calore, croccantezza, gusto, abbinamenti, vini. A noi preme che il giudizio sia severo sulla qualità e la freschezza delle carni proposte. Il consumo poi deve essere fatto con sobria rilassatezza in modo da permettere un eloquio, uno scambio di pensieri e parole, magari anche con il l'oste-menarosto*

19. *Infine il prezzo. Anche qui deve esserci una sorta di giusto equilibrio tra qualità e costo.*

Prezzi stracciati non sono un buon segno come non lo sono stravaganti e ingiustificate esosità.

Così, con animo leggero ma consapevole, ci attendiamo che da questo appetitoso e saporito peregrinare, si diffonda la "Buona novella" di uno spiedo, per dirla con Slow Food, "buono, pulito e giusto".



**Spiedo
d'Alta Marca**



2009: Collaborazione con l'Associazione "Le Ciacole"

Nel 2009 si instaura anche la collaborazione fra L'Accademia e l'Associazione Le Ciacole per coinvolgere la ristorazione dell'Alta Marca nella qualificazione dello spiedo. In questo contesto viene ideata nel 2009 la manifestazione "Peccati di Golosa", che coinvolge nell'edizione 2011 dal 3 febbraio al 25 marzo 17 ristoratori ed è accompagnata da momenti di intrattenimento (arti figurative, musica e cabaret). La manifestazione ha anche lo scopo di raccogliere fondi a beneficio dell'Associazione Italiana Persone Down. Al termine della rassegna la Giuria dell'Accademia dello Spiedo d'Alta Marca individua il vincitore del Gran Premio Speo Veneto, che viene premiato durante la Speolonga di Vidor di metà aprile.

2010: Programma dell'Accademia

Nella seduta del 18 gennaio 2010 presso il municipio di Pieve, presente il sindaco dott. Fabio Sforza, subentrato all'ing. Giustino Moro, viene elaborato il programma annuale. Tra i vari punti, la presentazione dell'Accademia

all'Università Adulti di Pieve, alle Pro Loco del Consorzio, all'Associazione Amici dello Spiedo, agli "appassionati" Alpini, ai ristoratori che praticano lo spiedo, alla Stampa locale. Si prevede anche un Primo Corso per Menarosti. Il 10 marzo successivo, su proposta e l'interessamento dell'Accademico Mario Dalla Riva, si decide di presentare alla Regione Veneto la richiesta di attribuzione allo spiedo di "prodotto tipico", nel frattempo l'Accademico Massimo Foltran realizza la Scheda di degustazione, già collaudata nelle due rassegne di Peccati di Golosa.

2010: Lo Spiedo "prodotto tipico"

Con decreto del 16 giugno 2010 il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali inserisce lo spiedo (Spéo, Spiedo d'Alta Marca) nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

2010: Attività dell'Accademia

Si precisano ulteriormente scopi e finalità dell'Accademia e si realizzano alcuni punti programmatici. In particolare viene approvato dal C.D.A. dell'Accademia il 18 Agosto 2010 il disciplinare di cottura dello Spiedo, condiviso con diversi spiedisti cuochi delle Pro Loco, riuniti il 20 luglio a Tarzo:

2010: Disciplinare per la cottura dello spiedo d'Alta Marca

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.

Pezzzatura 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: Tecnica facoltativa.

Costituito da lardo avvolto e acceso nella carta paglia con cui si dà una "botta" di fuoco alle carni che girano sullo spiedo.

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





Spiedo
d'Alta Marca

2010: Convocazione dell'Assemblea

Nell'incontro del 5 novembre 2010 si stabilisce la convocazione della Assemblea ordinaria.

In attuazione dell'art.16 dell'atto costitutivo, si decide di far diventare soci gli Accademici Fondatori, in modo da perfezionare e convocare per il 16 di Febbraio 2011 l'Assemblea dei Soci per la nomina delle cariche Sociali.

Nel frattempo, il Consigliere Comunale Mara Mazaro subentra all'ex Assessore di Pieve Leo Munari.

2011 Corso per Menarosti Sapiienti (Degustatori).

Il 2011 si apre con la prospettiva del Primo Corso per Menarosti Sapiienti (formazione dei degustatori) aperto a tutti i collaboratori "cuochi" delle Associazioni Pro Loco, Alpini, ecc., in programma per il 15,21,28 febbraio 2011.

Si prospettano anche un Secondo Corso per appassionati e aspiranti Spiedisti e un secondo convegno dal titolo: "Processo allo Spiedo".

10 Febbraio 2011,
R. Franceschet - E. Dall'Anese



"Accademia dello Spiedo d'Alta Marca"

scheda di analisi organolettiche

Nome del locale				ECCELLENTE	OTTIMO	BUONO	NORMALE	MEDIOCRE	SCADENTE	TOTALE PUNTI	
Indirizzo											
Nome del Titolare o referente interpellato											
Telefono	Cell.	Fax	e-mail	5	4	3	2	1	0		
SUL CAMINO	Disposizioni delle carni										
	Impressione visiva sul fuoco										
A TAVOLA	Colore										
	Componenti odorose (erbe aromatiche)										
	Temperatura (come arriva in tavola)										
	Salatura										
	Cottura										
	Morbidezza										
	Crocantezza										
	Abbinamento delle carni										
	Componenti grasse										
	Qualità e freschezza delle carni										
	Modo di servizio										
Abbinamento contorni - stagionalità											
Vini											
A FINE CENA	Impressioni generali										
	Osservazioni finali:									TOTALE PUNTI	
Data				Nome dell' assaggiatore				Firma			