



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”



Lo spiedo come ci viene raccontato dalla tradizione gastronomica e anche dalla 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 è 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 Fbbri 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 celebrando degli eventi e dando vita, in collaborazione con altri enti, la Camera di Commercio in primis, Slow Food, ecc. ad una Associazione per la valorizzazione dello Spiedo d'Alta Marca.

Da lì per passi successivi si è arrivati alla pubblicazione di un volumetto 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: 10 comandamenti, diciamo consigli, per fare bene uno spiedo.

Elementi portanti di questo decalogo sono da una parte 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 della 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, avvierà le proprie attività, convinta più che mai 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 convinti che questo territorio può offrire al visitatore, al turista, delle forti emozioni legate anche allo straordinario paesaggio che ci accompagna.



Per l'Accademia dello Spiedo d'Alta Marca  
**il Presidente**  
**Danilo Gasperini**

---

# "Accademia dello Spiedo d'Alta Marca"

**incontro a:**

LE CARNI NELLO SPIEDO		scheda di degustazione						
FORNITORE DELLE CARNI		ECCELLE NTE	OTTI MO	BUONO	NORMALE	MEDIOCRE	SCADENTE	TOTALE PUNTI
PROVENIENZA DEL								
PROVENIENZA DEL								
PROVENIENZA DEL								
		<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	
<b>SPIEDO SUL CAMINO</b>	1	Disposizioni delle carni						
	2	Impressione visiva						
<b>SPIEDO A TAVOLA</b>	3	Temperatura ( e modo di servizio )						
	4	Colore						
	4	Profumo						
	5	Abbinamento delle carni						
	7	Salatura						
	8	Componenti odorose (erbe aromatiche )						
	9	Cottura						
	10	Tenerrezza						
	11	Croccantezza						
	12	Componenti grasse						
	13	Qualità e freschezza delle carni						
14								
<b>MARITATI CON LO SPIEDO</b>	15	Abbinamento contorni (cotti e crudi)						
	16	Polenta						
<b>A FINE CENA</b>	Impressioni generali - TIPICITA' - VINI							TOTALE PUNTI
	Osservazioni finali:							
Guida la serata								
Cottura dello Spiedo fatta dai: " <b>menarosti sapienti</b> "								

**Aderiscono:**



Comune di  
Pieve di Soligo



Pro Loco di  
Pieve di Soligo



## “Accademia dello Spiedo d’Alta Marca”

**Fondatori:**

Comune di Pieve di Soligo - Slow Food delle Colline Trevigiane  
Consorzio Pro Loco Quartier del Piave - Pro Loco di Pieve di Soligo

**Consiglio di amministrazione:**

Presidente Danilo Gasperini - Mario Dalla Riva, Leo Munari, Massimo Foltran Roberto Franceschet.

**Sede Legale:**

Villa Brandolini, Piazza Libertà, 7 - 31053 Solighetto (TV)

**Sede Amministrativa:**

c/o Consorzio Pro Loco Q.d.P, Piazza Vittorio Emanuele II, 11 - 31053 Pieve di Soligo (TV)

Telefono 0438.980699 Fax 0438.985178 - consorziopieve@venetando.it

Codice fiscale 91033690263