

“Accademia dello Spiedo d'Alta Marca”

Andar per spiedi

Mini decalogo per accademici gustosi, erranti e sapienti

1. 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
2. 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.
3. 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
4. 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 raccoglimento 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.
5. 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.
6. 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 informa.
7. 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.
8. 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.
9. 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
10. 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”.

Pieve di Soligo li, 2009