

SPIEDO D'ALTA MARCA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Spiedo, spèò, spiedo d'Alta Marca.



La storia

Nella tradizione contadina, la carne entrava raramente nella dieta e si mangiava soltanto in determinate occasioni di festa. Lo spiedo era riservato al mondo aristocratico, ai nobili, alle battute di caccia, ai banchetti sontuosi; l'alimentazione contadina era fatta soprattutto di fagioli, erbe, formaggi, salumi. Il maiale era la vera riserva di carne del mondo contadino, assieme agli animali della bassa corte. Tra i sistemi di cottura prevalenti c'era lo spiedo; ma lo spiedo della tradizione contadina era molto povero e solo dopo il secondo dopoguerra, con l'arrivo del benessere, anche il mondo agricolo ha potuto accedere al consumo della carne, preparando spiedi ricchi e golosi.

Descrizione del prodotto

Si tratta di un misto di carni di diversa pezzatura che vengono infilate e composte negli schidioni (asticelle di ferro dove cuoce lo spiedo), intervallate con lardo ed erbe aromatiche, cotte attraverso il riverbero della fiamma per 5/6 ore. Le carni prevalentemente usate sono il maiale e il pollo. Esistono interpretazioni che prevedono, in aggiunta od in alternativa altre carni: il coniglio, la faraona o l'anatra.

Processo di produzione

La preparazione prevede il "taglio", le "lardèe" e la scelta del tipo di salvia. I vari pezzi di carne, di non eccessive dimensioni, devono essere caratterizzati da una certa omogeneità e uniformità. I pezzetti di lardo devono avere il giusto spessore; troppo lardo potrebbe imporre allo spiedo il suo caratteristico sapore. Le lardelle devono avvolgere senza comprimere per "far respirare" i pezzi di carne tra cui sono collocate. È preferibile usare salvia con foglie molto piccole, perché più profumata. Segue la salatura e gli aromi; è questa una delle fasi più delicate, quella decisiva per la buona riuscita dello spiedo.

Le diverse fasi del fuoco e il tempo di cottura prevedono l'inizio cottura a fuoco lento; prima di un'ora la carne non deve iniziare a "gocciolare", poi le "spe-lète" vengono avvicinate alla fiamma, a non più di 40 cm, per consentire la cottura della parte interna della carne. Il tocco finale è il precòt, costituito da lardo avvolto e acceso nella carta paglia, con il quale si dà una "botta" di fuoco alle carni che girano sullo spiedo. Raggiunta la cottura ottimale, le carni si sfilano dallo schidione senza alcuno sforzo. Essenziale è il caminetto che va alimentato con legna di latifoglie tipiche delle colline trevigiane.

Usi

Lo spiedo viene consumato sia in ambito domestico, sia nei ristoranti, agriturismi e trattorie che lo propongono. La preparazione avviene solitamente in cucina o in sale attigue, mentre la cottura si svolge nella sala dove c'è il caminetto, spesso a vista; sala in cui lo spiedo verrà consumato.

Reperibilità

Nel trevigiano sono molti i locali che propongono questo prodotto e varie sono le manifestazioni che permettono di apprezzare questo spiedo tradizionale.

Territorio interessato alla produzione

Area collinare e prealpina della provincia di Treviso.

