

DE.CO. DENOMINAZIONE COMUNALE D'ORIGINE DEL COMUNE DI TOSCOLANO MADERNO
- DISCIPLINARE TIPO DI PRODUZIONE/SCHEDA IDENTIFICATIVA -

Premessa

Cenni e ricerca storica

Denominazione prodotto o attività/manifestazione

SPIEDO TOSGMADERNESE

Caratteristiche

Luogo di produzione/svolgimento

Luogo di lavorazione


Provenienza delle materie prime/ingredienti

Elenco ingredienti/materiali/attrezzature

Descrizione del processo di produzione

Altro

Firma



Disciplinare de.co spiedo

- 1- Le carni usate devono essere: Costine di maiale (la parte del costato più carnosa e ricca di grassi), coppa di maiale tagliata in fette ed arrotolata con all'interno una foglia di salvia oppure fette di lonza di maiale arrotolate con una foglia di salvia all'interno e ricoperte da una sottile fetta di lardo o pancetta (l'uso di uno dei due tagli, anche se simili, non preclude l'uso dell'altro), il pollo tagliato in pezzi (preferibile la parte posteriore).
 - 2- E' possibile inserire pezzi di coniglio o di faraona, ma l'aggiunta di tali carni non deve sostituire le altre elencate al punto 1.
 - 3- Le patate sono ingrediente fondamentale, quindi inalienabile. Tagliate a fette di 2cm circa alternate alle prese di carne nella proporzione di circa un terzo. Preferibili pasta gialla.
 - 4- Inframezzo ad ogni presa viene messa una foglia di salvia.
 - 5- La cottura deve essere di minimo 4 ore. Preferibile la legna di ulivo, da evitare l'uso di carbone.
 - 6- La cottura sul fuoco, fatta con fiamma viva è ottimale, ma anche l'uso di girarrosti a tamburo con braci rientra nei canoni tradizionali. Assolutamente da evitare la cottura a gas o a serpentine elettriche.
 - 7- Ad inizio cottura lo spiedo dovrà cuocere a bassa temperatura per almeno un ora.
 - 8- La salatura è pratica molto personale, quindi non inseribile in un disciplinare, chiamiamolo "il tocco dello chef".
 - 9- Il burro deve essere di alpeggio, dal colore giallastro ed un profumo intenso, e verrà cosparso sulle carni più volte a discrezione dello spiedatore, da evitare l'ungitura negli ultimi 40 minuti.
 - 10- A fine cottura lo spiedo dovrà risultare morbido e succoso al suo interno e croccante all'esterno.
 - 11- Lo spiedo va servito immediatamente dopo essere stato tolto dal fuoco o dalle braci, accompagnato da polenta irrorata con il burro della cottura.
- Causa leggi vigenti, per la vendita al pubblico non è possibile inserire uccelli di piccola e media taglia. Mentre per quanto riguarda il consumo privato è permesso l'utilizzo delle sole specie cacciabili.
- Tutt'altra cosa è la ricetta tradizionale che prevedeva come ingrediente principale l'utilizzo di specie oggi vietate e protette (pettirossi, fringuelli e simili).

Toscolano Maderno ha una vecchia e consolidata tradizione gastronomica, lo spiedo.

A memoria non ci sono ricordi di quando fu cucinato per la prima volta, ma nei racconti dei nostri nonni lo si può dare per sicuro già dalla fine del 1800.

Uccellini e patate sono stati i primi ingredienti, poi, nei giorni di festa o quando si uccideva il maiale, sono arrivate le carni (costine, coppa, lonza) ad arricchire quello che è diventato icona incontestata della cucina toscomadernese. A riprova di questo si può facilmente asserire che sia il piatto più cercato dalle migliaia di turisti, ospiti graditi nel nostro paese. Lo si trova in ogni sagra o festa per tutto il periodo estivo, per poi spostarsi nei ristoranti nel periodo autunno\inverno.

Ogni famiglia ha in cantina o in soffitta un "tamburo" o meglio ancora un girarrosto da posizionare davanti alla fiamma del caminetto. Molti sono i nostri concittadini che da anni girano la provincia gareggiando, e spesso vincendo, gare di spiedo bresciano. Gare che vengono anche disputate proprio qui, in una consolidata tradizione che attira spiedatori da ogni parte di Brescia e provincia.

Chiedendo ai nostri anziani se avessero ricordo di locali, osterie, locande o trattorie dove si cucinasse lo spiedo ai loro tempi, si viene sommersi di ricordi, date e luoghi. Per citarne solo alcuni tra i più gettonati ci sono: "il canarino" (belvedere) a Montemaderno, la "Rina" (bar bernard) a Gaino, poi a Cecina "il cavallino", "il Bocchio", "la locanda". La "trattoria alpina" e "al cacciatore" entrambi a Sanico, trattoria "al gallo" a Vigole, "la tana" a Maderno, osteria "baia del re" in via Bellini e "utili" al ponte vecchio della posta... e sono solo alcuni.

A Cecina, da più di un secolo (memorie dei nostri anziani) la domenica della seconda settimana di ottobre viene festeggiata la Madonna protettrice dei cacciatori, in quei giorni, gli abitanti del piccolo borgo, cucinano spiedo e polenta in famiglia, o si recano a mangiarlo nei ristoranti locali. Era usanza invitare al banchetto anche i vicini di casa soli, o meno abbienti, in modo che tutti ne potessero godere.

Famose per lo spiedo sono le sagre di Gaino e Montemaderno, dove vengono cucinati spiedi da record con migliaia di porzioni vendute.

Storia vera, radici indelebili e tradizione tramandata ai nipoti. Questi sono i motivi che spingono un gruppo di "giovani" spiedatori toscomadernesi a chiedere che lo spiedo sia inserito come ricetta tipica di Toscolano Maderno, tenendo anche ben presente che oltre ad essere un buon cibo, lo spiedo è un racconto che dura da secoli.

