



Lo spiedo toscomadernese ottiene la DeCo

TOSCOLANO MADERNO - La Giunta di Toscolano Maderno ha approvato il disciplinare di produzione dello «spiedo toscomadernese», al quale riconosce la Denominazione Comunale De.Co.

Chissà cosa ne diranno a Serle, o a Gussago, tanto per citare due capitali dello spiedo bresciano. E' anche vero che ogni paese bresciano, anzi ogni famiglia, pensa di essere depositaria delle vera e inimitabile ricetta originale, tanto è radicata questa preparazione nella nostra tradizione.

La pensano così anche a Toscolano dove la Giunta, accogliendo una proposta del Gruppo Amici dello spiedo, ha riconosciuto la Denominazione Comunale De.Co. allo spiedo toscomadernese, che va così ad aggiungersi ad altri prodotti che hanno ottenuto la De.Co (scarica qui il regolamento).

Ecco cosa dice il disciplinare (lo puoi scaricare qui). **Le carni usate devono essere:** costine di maiale, 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, il pollo tagliato in pezzi. E' possibile inserire pezzi di coniglio o di faraona, ma l'aggiunta di tali carni non deve sostituire le altre elencate. Le patate sono ingrediente fondamentale, quindi inalienabile. Tra ogni presa viene messa una foglia di salvia.

La cottura: minimo 4 ore. Preferibile la legna di ulivo, da evitare l'uso di carbone. 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.

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.

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).

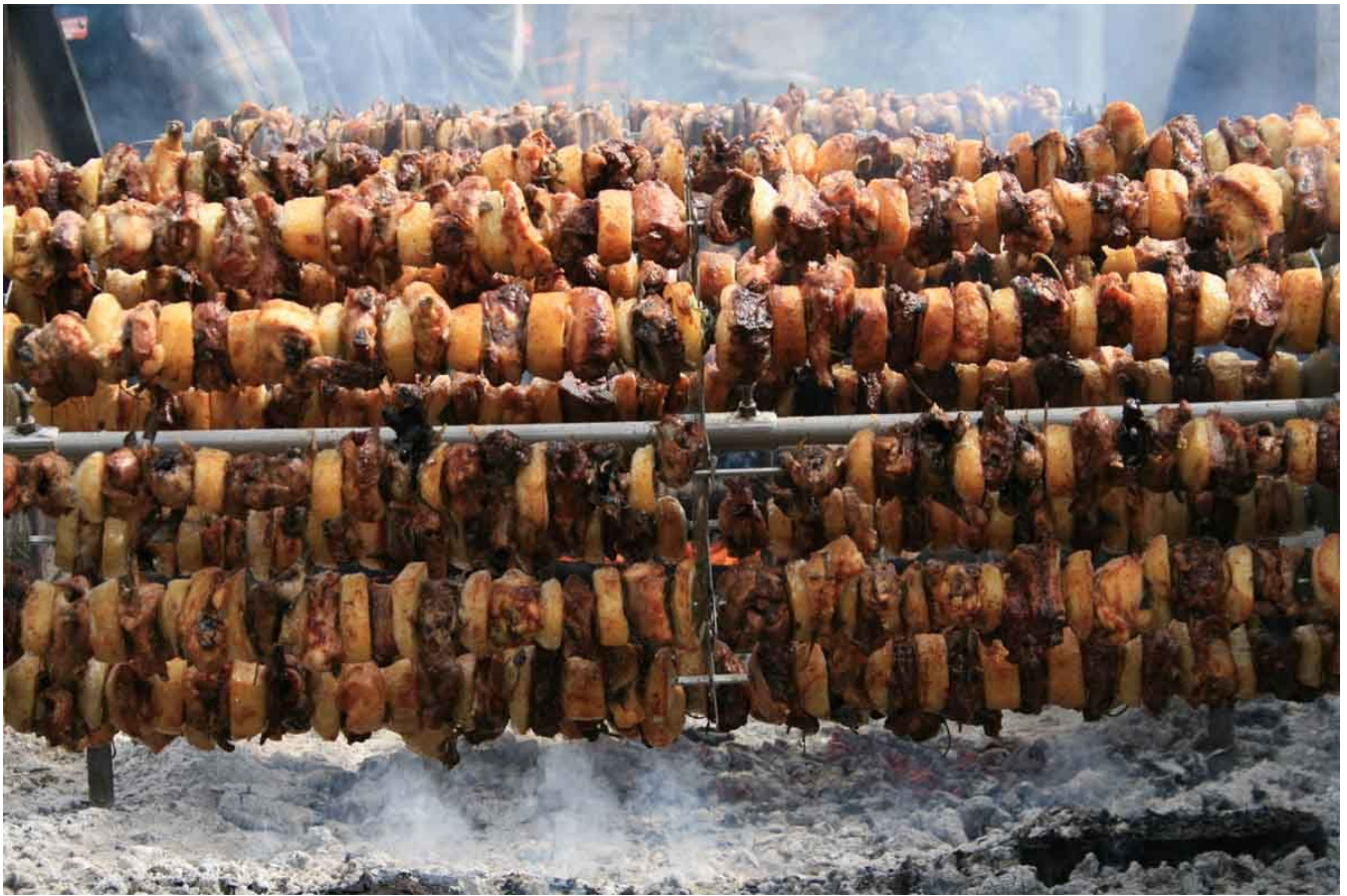
Toscolano Maderno ha una **vecchia e consolidata tradizione gastronomica per quanto riguarda lo spiedo**. A memoria non ci sono ricordi di quando fu cucinato per la prima volta, ma nei racconti dei nostri nonni lo si può dare per sicuro già dalla fine del 1800.

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.

Ogni famiglia ha in cantina o in soffitta un "tamburo" o meglio ancora un girarrosto da posizionare davanti alla fiamma del caminetto.

«Chiedendo agli anziani del posto – si legge nel disciplinare – 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, la trattoria "Al gallo" a Vigole, "La Tana" a Maderno, l'osteria "Baia del re" in via Bellini e "Utili" al ponte vecchio della posta... e sono solo alcuni».



Lo spiedo, tipico piatto bresciano.