



La Confraternita Dogale della Marca ha deciso di riprendere la tradizionale iniziativa di un incontro di inizio estate assieme ai famigliari, amici e simpatizzanti.

Venerdì 16 giugno 2023 ci siamo ritrovati per una serata di degustazione del tipico spiedo Alta Marca Trevigiana presso l'agriturismo Claudia Augusta Altinate a Follina (TV), situato in una bellissima tenuta che si estende per 14 ettari lungo un'ampia distesa collinare. L'antica struttura prende il nome dall'omonima via aperta nel 15 a.C. da Druso Nerone Claudio. Una strada storica, che collegava Altino, vicino Venezia, col Danubio.

All'arrivo, il patron Alberto ci ha accolto nella splendida cornice della terrazza panoramica con un calice del suo Prosecco col fondo, illustrandoci l'attività dell'agriturismo e la sua filosofia incentrata sull'utilizzo delle proprie materie prime; infatti tutto quello che si può degustare in azienda viene prodotto a km zero, dal pane, agli affettati, alle verdure, sia fresche che sott'olio o sott'aceto, alle carni che vengono allevate in azienda. Ad occuparsi della cucina c'è la moglie di Alberto, la signora Rita, assieme alla madre ed alla nonna, che si diletta nella preparazione di gustosi piatti di stagione.

Dopo dell'aperitivo, ci siamo accomodati all'interno nella sala dove uno scoppiettante camino faceva da accompagnamento allo spiedo d'alta marca trevigiana preparato appositamente per l'occasione. 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.

La Ricetta Dell'agriturismo Claudia Augusta Di Follina prevede tre carni diverse: costicine di maiale; pollo ruspante e coniglio. Le carni sono di animali adulti ed hanno bisogno di fuoco lento, con una cottura di circa 7/8 ore, al fine d'acquisire il massimo dei sapori e della morbidezza. La carne viene messa nello spiedo intervallando ogni pezzo con del lardo passato su sale e pepe, inserendo da un lato una foglia di salvia e dall'altro qualche ago di rosmarino. Nelle prime ore di cottura viene unto con un misto di olio e prosecco per mantenere la morbidezza della carne.

Il silenzio dei commensali, intenti a degustare le carni è sicuro indizio della sua buona riuscita. E così si compie questo rito culinario: capolavoro di gusti, profumi e aromi che, oltre al piacere della compagnia e del buon bere, è anche piacere cerebrale. Piacere che coinvolge tutti i cinque sensi più uno: la memoria, la persistenza del ricordo che accompagnerà per sempre chi lo ha gustato.







