

## Dal dire al fare al... degustare

Di val.

*Interessante manifestazione quella in programma per questo sabato 6 ottobre a Serle. Per l'occasione la DeCo dello spiedo bresciano incontra gli altri spiedi*

Dal dire al fare... al degustare, visto che per le 15 e 30 è prevista l'apertura di un convegno presso il Teatro parrocchiale e per le 20 ci sarà la possibilità per tutti di mettere le gambe sotto ad una tavola imbandita.

A parlare del piatto che "gioca" in casa, introducendo il pomeriggio cultural-gastronomico sarà Marino Marini.

Piergiorgio Felletti relazionerà su "Lo spiedo nelle Valli Ferraresi", Salvatore Balloi su "Il porcellino allo spiedo principe dell'arte culinaria sarda", Francesco Fochesato parlerà de "La Pedemontana vicentina eil suo spiedo", Pietro Angelo Gasparini di "Una questione sociale: lo spiedo in Val Trompia".

Ce n'è da venirne fuori già belli sazi al solo sentirne parlare, oppure con la voglia di addentare finalmente una di quelle specialità.

Niente paura, perché a partire dalle 20 saranno addirittura una decina i ristoratori a preparare lo spiedo serlese della tradizione: gli agriturismo Aquila Solitaria (030.6910695), Casinetto (030.6910951), Altopiano (030.6910344) e "Delle Valli" (030.6908183), l'Osteria Antica Fornace (030.6910336), i ristoranti Belmonte (030.6910008), La Betulla (030.6910950), Valpiana (030.6910240) e Il Buongustaio (030.6910460), la Trattoria Castello (030.6910001).

Al prezzo convenzionato di 25 euro, è gradita la prenotazione.

Il Comune di Serle è un'autentica capitale, ricca sia di tradizioni nella caccia sia nell'ospitalità. Per questa ragione Enti come Comune e Pro Loco ed i ristoratori locali hanno creduto, da anni, nell'importanza di valorizzare lo spiedo come elemento culturale e di proposta turistica.

Nel 2010, la svolta: l'Amministrazione comunale ha voluto dotarsi di Denominazione Comunale (DE.CO.) proprio per lo spiedo.

Con la DE.CO. si vogliono, prima ancora che valorizzare, tutelare i prodotti (alimentari e artigianali) e le preparazioni alimentari, mantenendole legate alle consuetudini del territorio e potenziandone la tipicità.

Quindi una sorta di viaggio nella cultura materiale dei luoghi, ma soprattutto, attraverso questo strumento, si è dato nuovo impulso all'accoglienza presso i ristoranti, che hanno visto nell'azione dell'Amministrazione l'occasione per promuoversi.