

El spét

di Danilo Agliardi

Oggi vanno per la maggiore quelli di Gussago e Serle. Buoni, sicuramente.

Il fatto è, però, che con tutti i ristoranti che hanno, è stato facile imporsi a livello provinciale.

Ma il nostro spiedo non è da meno.

Non è campanilismo. Vi elenco una serie di ragioni per le quali il nostro spiedo, quello che si fa alle feste parrocchiali, è il migliore in assoluto.

Innanzitutto, il tempo. Il buon Cassetti già alle quattro del mattino è all'opera per preparare le braci. Devono essere pronte per le cinque meno un quarto, quando arriveranno Velo e Tavelli.

Si caricano gli spiedi nelle macchine e, alle cinque esatte, cominciano a girare. E gireranno fino a mezzogiorno. Questo significa che lo spiedo gira per sette ore.

Scusate se è poco. Quanto credete che duri, lo spiedo, dalle altre parti? Se dura tanto, sono cinque, sei ore. Qualcosa di differenza dovrà pur esserci!

Poi, la cura. Tutti sappiamo che una delle incombenze principali è quella di raccogliere il grasso nella lecarda e riciclarlo oppure aprire o chiudere gli sportelli a seconda dell'intensità del calore. Ma il quando e il come, questo fa parte della peculiarità di ogni spiedo. E col cucco che lo riveliamo. Se qualcuno proprio ci tiene, può prenotarsi e, se la risposta è positiva, deve alzarsi già alle quattro, imparare, e dare la sua disponibilità a venire a lavorare gratis, quando ce ne fosse bisogno.

Tavelli e Velo sono dei veri maestri. Eppoi, parliamoci chiaro: vi pare che il padre di uno che ha corso non so quanti Giri e Tour, che tirava le volate a Petacchi offrendogli la vittoria su un piatto d'oro (tant'è che da quando non ha più in squadra Velo, Petacchi non ne vince più neanche mezza), possa non avere quel "di più" che gli consente di tirar fuori tutta la sua classe in un rito importante, qual è quello dello spiedo?

Andiamo, via. Quanti possono contare su questa gente?

La differenza che passa tra il nostro spiedo e quello degli altri è la stessa che passa tra Velo, figlio, e un qualsiasi ciclista amatore.

Non basta ancora a convincere i più diffidenti?

C'è dell'altro.

La storia, ad esempio.

Quanti conservano la descrizione minuziosa dei roccoli e delle uccellande?

Già Federico Mazzuchelli, padre di Giammaria, faceva buona mostra della selvaggina nel cortile della omonima villa ciliverghese, dopo essere tornato dal suo casino, dove era andato ad uccellare. Non parliamo degli Appiani, i proprietari della villa sul Monte. Sulle pendici di questo colle si estendevano parecchie uccellande, di tutti i tipi: dalla *bresanella* alla *prussiana*, dalla *quaera* al *sguasarol*. In un contratto d'affitto del XIX secolo conserviamo una minuziosa e religiosa descrizione delle piante che facevano da supporto alle uccellande e che dovevano essere tutelate meglio di qualsiasi abitazione.

Vi assicuro che rileggendo queste righe sembra di sprofondarci in un passato pieno di autenticità, di camminare pure noi per le strade sterrate dove si poteva respirare il profumo di rugiada o l'odore acre proveniente dalle vecchie fumaiole delle ultime case della contrada, dove le donne, già di buon mattino, avevano provveduto ad accendere il fuoco sotto il paiolo.

Eppoi, i *stabiocc*, i capanni, in mezzo alla campagna, dove si viveva isolati, lontani dal mondo e da tutti, aspettando la passata dei *durcc* o delle *sarlode*.

Poi, finalmente, la domenica, il giorno dello spiedo. Quello vero, non quello in padella! Quando ho chiesto a qualche anziano se era più diffuso, da noi, lo spiedo in padella o

quello della macchina, mi ha bloccato subito: quello in padella non è spiedo, ma solo uccelli cotti in padella. Proibito usare il termine spiedo.

Più chiaro di così...

Qualcuno dirà: “*Altri tempi, cosa c’entra questo con lo spiedo di oggi?*”.

C’entra, c’entra. Eccome.

Il ristoratore lavora per sé.

Qui, si lavora per tutti.

Tra *spiedisti* (mi sia passato questo mio neologismo) e personale di cucina addetto alla polenta e alla distribuzione, abbiamo una ventina di persone.

Tutte con un solo fine: raccattare qualcosa per pagare il mutuo dovuto alla ristrutturazione della chiesa. La stessa per la quale hanno tanto lavorato i nostri antenati e per la cui indipendenza non hanno esitato a menare le mani con quelli di Virle.

Oggi non chiediamo più quel tipo manesco di aiuto. Confidiamo, più semplicemente, su un sempre più ampio consenso di pubblico e di fruitori, per un guadagno reciproco: di gusto sopraffino per chi è commensale e di soddisfazione per chi è volontario.