

Associazione Palio del Duca

per stilare il Menù del Banchetto Nuziale Medievale organizza sette serate di arte culinaria a cadenza mensile, nei Ristoranti di Acquaviva Picena.

www.paliodelduca.it



...La forma di cottura della carne per arrostitimento è sicuramente la più antica ad essere stata praticata dall'uomo, dopo avere scoperto l'uso del fuoco ed averlo addomesticato nel focolare. Attraverso reperti era già in uso un milione e mezzo di anni fa, dopo i poemi Omerici, le prime notizie scritte sullo spiedo in cucina, ci giungono da trattati del Medioevo.

Per arrostitire la carne si poteva contare su una vasta varietà di spiedi lungo perfino 13 piedi "circa 390 cm". Posizionati su alari, d'avanti alla fiamma, venivano girati dagli sguatterri "giraspedi".

Dopo il *Venabulum* romano "lancia per arrostitire la carne", diventa *spetus* in lingua longobarda, presenti in Italia del Nord 568-774 d.c., contribuendo così a diffondere la cottura della carne allo spiedo. Da molti decenni sono entrati nella cucina tradizionale acquavivana...

SERATA CULINARIA "Serata dello Spiedino"

Venerdì **21** Febbraio 2014 ore 20.00

in collaborazione con il Ristorante "Locanda del Conte"

Via Marziale - centro storico

Antipasto

Crostino nostrano
Polentina variegata
Affettato di salumi

Primo Piatto

Gricia del Conte "Matriciana in bianco"

Secondo Piatto

Spiedino misto del Duca in bellavista
Arrosticini

Dolci dello Chef

Caffè e ammazza caffè

Euro 20,00

Per Prenotazioni entro 15 Febbraio 2014

Ristorante "Locanda del Conte" tel. 0735 765331

347 3369603 - 340 4722583

Ass. Palio del Duca tel. 0735 764115