

“Toresàni allo spiedo De.co.” Una prelibatezza di Breganze

Il Comune di Breganze con delibera di Consiglio Comunale di n. 51 del 29/11/2012 si è espresso a favore dell'adozione della Denominazione Comunale approvando il regolamento De.co. A seguito di ciò, dopo aver espletato tutto l'iter previsto nel regolamento su menzionato, con delibera di Giunta n. 44 in data 10/04/2014, esprime voto unanime e favorevole affinché venga approvato il disciplinare di produzione del piatto storico di Breganze “ I Torresàni allo spiedo De.co.”.

Il Torresano, o colombo di torre, è inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali veneti e allevato sin dal Medioevo. A Breganze, nel Vicentino, i torresani sono cotti allo spiedo, su fuoco a legna. Sono perfetti con la polenta e i vini del territorio, in particolare il Torcolato



Testo tratto dal Disciplinare di Produzione e commercializzazione:

Cenni e ricerca storica

Il piatto risale al periodo, fine quattrocento ed inizio cinquecento, nel quale la Serenissima Repubblica di Venezia iniziò a trasformare il territorio della pianura e della pedemontana. Le torri di avvistamento e/o di difesa dei castelli, presidi o coorti agricole vennero riutilizzate e trasformate in colombare. Gli investimenti sulla terraferma trasformarono poi il paesaggio agrario con la nascita di molteplici "Ville" e "Case Signorili" con annesse vere e proprie aziende agricole.

Il piccione selvatico o torraio, meglio il "pipione toresàn", cotto allo spiedo, è certificato dalle ricerche iconografiche sulle pitture, incisioni e sugli archivi storici della famiglia Da Ponte nonché sui trattati tecnici di agricoltura. Nel 1500/1600, era infatti molto utilizzato come cibo a causa della sua fertilità, facile reperibilità, allevamento e bontà delle carni. (Roberto Luciani, *La dispensa di Jacopo*, Giornale di Vicenza del 27/07/2010, pag. 46, Rubrica Cultura) (Enrica Pan, a cura di, *Jacopo Bassano e l'incisione*, Bassano del Grappa, 1992).

In una sentenza del 1700, per una controversia a Breganze sul pagamento del conto, appare il piatto del colombo (Modesto Brian e Domenico Zamboni, *Imputati per quello che... Violenza a Breganze nel 700*, Quaderni Breganzesi, Novembre 2007, Gruppo Ricerca Storica Breganze)

Anche la letteratura colta ha celebrato questa tradizione di Breganze. Ne fanno testo i numerosi scrittori che citano il toresàn nelle loro opere quali romanzi, saggi o semplicemente articoli per riviste o giornali. (Giovanni Comisso, testo tratto da Otello Fabris, *Spiedo d'Alta Marca*, Atti convegno, Consorzio Pro Loco Quartier del Piave, Pieve di Soligo, 2007) (Alvise Zorzi, *San Marco per sempre*, Mondadori, 1999). (Neri Pozza, *Una città per la vita*, Neri Pozza 1979). (Guido Piovene, *Viaggio in Italia*, Baldini e Castoldi, 2007). (Dino Buzzati, *I Misteri d'Italia*, Mondadori, 2002). (Gian Antonio Cibotto, *San Bastiano con la viola in mano*, Neri Pozza, 1997) (Giuseppe Mazzotti, *La cucina veneta*, Arianna, VII, 81, Dicembre 1963) (Giuseppe Mazzotti, *Variazioni sulla cucina veneta*, Le vie d'Italia, LXXI, 4, Aprile 1965).

Tre famiglie di Breganze hanno un legame indissolubile coi toresani: La famiglia Bonato col "Ristorante al Ponte"; la famiglia Poli, ora Dalle Mulle, con la "Trattoria al Cappello" presso la sede attuale. Ed infine Gino Poli, fratello delle sorelle Poli, che si trasferì dal Cappello ai piedi della collina aprendo una nuova attività con il ristorante albergo "Al Toresàn". L'origine del "Ristorante - Albergo al Ponte", risale al 1790 quando Nicola Bonato, antenato, chiede il permesso alle autorità imperiali asburgiche di allevare colombi in Breganze. Dal 1833 in poi si susseguirono vari interventi edilizi atti ad adeguare la struttura come ristorante ed albergo. (cfr. Aldo Dalla Vigna, *I Colombi Torraioli ai "Torresani" di Breganze*, in *Il Vino*, Settembre 1973). Ciò trova conferma nella storia di Breganze di Ubaldo Dalle Nogare del 1953, dove la signora Margherita, divenuta vedova anzitempo, "ebbe l'idea di offrire alla clientela lunghe schidionate di teneri torresani preparati con contorno della tradizionale polenta, condita, aromatizzata e rosolata alla leccarda...".

Da metà '800 in poi andò quindi sempre più affermandosi la fama di questo locale e si sviluppò la leggenda del toresàn di Breganze. (Aldo della Vigna nel reportage sul Ristorante al Ponte del 1973 per la rivista "Il Vino") In terza pagina del Corriere della Sera del 2 gennaio 1936, appare un resoconto di un viaggio a firma di Giovanni Cenozato dall'eloquente titolo: "Letizia di un itinerario insanzionabile". Giornalista, scrittore e commediografo, fu direttore dell'"Arena" di Verona e, dal 1922, redattore al "Corriere della sera".

Nel 1920, Santa Miotti aveva sposato Florindo Poli e, unite le loro forze economiche, avevano comperato la locanda "Al Cappello" di Breganze, ex Villa Carli. (cfr. Virgilio Scapin, *Il viaggio di Virgilio Scapin tra i vecchi fornelli della cucina vicentina*, Giornale di Vicenza 10/03/1980). "Mio padre, sollecitato dal Parroco Mons. Prosdocimi, che non vedeva di buon occhio il locale, ritrovo dei fascisti, acquistò nel 1926 il Cappello" Intervista di Gino Poli sul giornale di Vicenza del 25/11/2002.

Gino Poli ha imparato a cucinare dalla madre Santa Miotti che, prima di diventare ristoratrice ha dovuto preparare pranzi e cene per la sua famiglia patriarcale di 26 persone. Nel 1965 apre un nuovo locale a Villa Arrigoni, già sede di un comando nella prima Guerra Mondiale. Luigi Veronelli, il gourmet per antonomasia, frequentò il locale nel 1971 segnalando con una nota per Aristocrazia dei Cibi, inserto di una grande rivista nazionale: "I torresani allo spiedo come colombi "liberi" cotti allo spiedo con certolina cura e serviti su crostoni di polenta".

(da Spéo de Toresàni, *La nobile arte dello spiedo a Breganze e nella pedemontana Vicentina*.

Curiosità letterarie, artistiche e cinematografiche, a cura di Nerio Brian, 2011, Grafiche Leoni)

SCHEDA PRODOTTO

a) descrizione generale

Definizione del Piatto De.Co.: Toresàn allo spiedo di Breganze

La scelta del piccione toresàn:

Allevamento: secondo tradizione e metodologie antiche o che si richiamano a queste.

Privilegiare, e incentivare l'allevamento "dolce" facendo attenzione all'alimentazione, ai luoghi di allevamento e ai cicli vitali. Devono essere colombi granivori che vivono in coppie nidificando possibilmente in colombare, torri, portici, o buchi appositi su muri o voliere. Scegliere, dove possibile, quelli allo stato brado o semibrado.

b) area di produzione

Razza: Colombo nostrano e/o viaggiatore (che sono più piccoli)

Provenienza: Veneto

Peso: Non superare i 350 gr ma sarebbe preferibile un peso variabile da 250 a 300 gr.

Ciclo vitale: Inverno: da 30 a 40 giorni di vita (prima che spicchi il volo - "mezza piuma")

Estate: dopo 25 giorni è pronto.

Tipo: Preferibilmente prodotto fresco.

c) preparazione (compresi ingredienti e quantità)

Spiedo: La scelta del tipo di caminetto e di spiedo (a rotazione e/o verticale) hanno come conseguenza i tempi di cottura.

Legna: Consigliati soprattutto legnami provenienti da piante da frutto come olivo, melo, pero, vite ma anche faggio e ontano.

Preparazione

- **Ingredienti del ripieno:**

A scelta del ristoratore il ripieno sarà fatto con rosmarino, salvia e bacche di ginepro, sale e pepe quanto basta, con le trattaglie (cuore, fegato e durrello) tritate finemente che saranno inserite poi all'interno del piccione.

- **preparazione:**

a) Inserire, all'interno del toresàn, delle fettine di lardo o una noce di burro e completare con il ripieno

ottenuto da una fine triturazione di quanto selezionato sopra;

b) Infilare i torresani allo spiedo e farli andare a fuoco lento di legna;

Cottura (tempi e modalità):

I tempi di cottura: variano a seconda del tipo di spiedo e caminetto

Modalità di cottura: obbligatorio lo spiedo con leccarda

Polenta onta: Le fette di polenta si dispongono sulla leccarda con la brace viva, in modo che il gocciolio proveniente dai toresàn e quello bollente per frittura crei una sottile crosta di colore variabile ma tendente al marrone chiaro.

Contorni: Verdure di stagione. Preferibile insalata fresca condita con olio della Pedemontana vicentina

Ricetta classica secondo la tradizione. Togliere solo le zampe. Cottura del toresàn fatta con cuore, fegato e durrello insieme e con la testa incoassà, cioè posta nel petto del colombo a mò di beccaccia. Quando si toglie dallo spiedo si leva solo il durone. Salatura a metà cottura e prima di levare i colombi dallo spiedo distribuzione della mistura di concia direttamente a fuoco vivo;

Vino: Cabernet della DOC Breganze.

d) impieghi / proprietà e caratteristiche note del prodotto

Nella ristorazione locale.

e) consumo / commercializzazione del prodotto

Ristoranti convenzionati e (Feste, Fiere, Spremitura Torcolato (Gennaio), Festival del Vino (Maggio), San Martino (Novembre) patrocinate dal Comune

f) controlli e sanzioni

- controlli: commissione De.Co. - Forze di Polizia locale e/o loro delegati

- a seguito di non rispetto del disciplinare sottoscritto ed uso improprio di logo e denominazione