

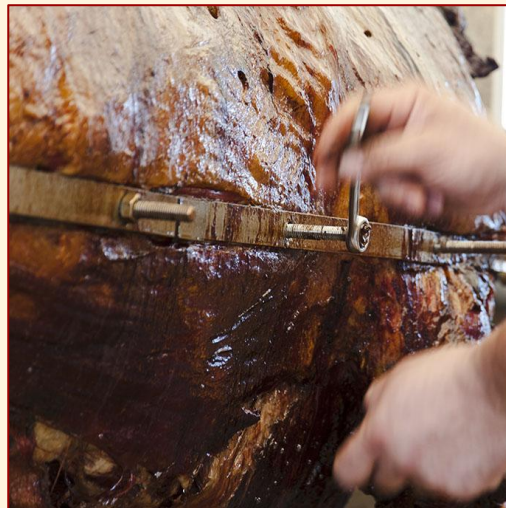
Leone toro allo spiedo

Gli antichi sapori del Toro allo spiedo

# PRESENTAZIONE

[www.toroallospiedo.it](http://www.toroallospiedo.it)

## Gli antichi sapori del Toro allo spiedo



## Gli antichi sapori del Toro allo spiedo

La primitiva forma di cucina fu la semplice cottura del cibo arrostito sulla fiamma viva e in un secondo tempo sulla brace.

Questa tecnica culinaria è stata tramandata da popolo a popolo diventando arte e tradizione.

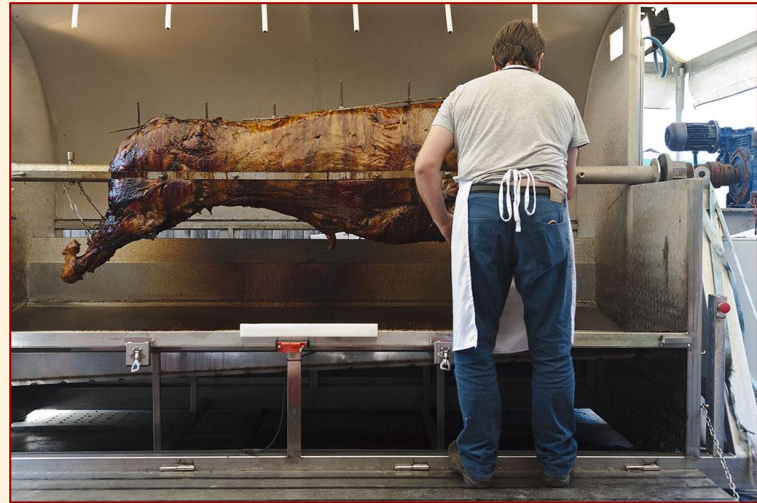
Oggi Alberto Leone propone la sua conoscenza culinaria per far rivivere sapori che risalgono alla notte dei tempi.

*Alberto Leone*



## La scelta del bovino

Tutto parte dalla ricerca del bovino adatto per avere una cottura ottimale e un sapore unico, che verrà collocato in uno spiedo di grandi dimensioni costruito appositamente da un artigiano per coniugare la migliore cottura, il rispetto delle regole igienico sanitarie e la spettacolarità dell'evento.



## La preparazione

La spiedatura è una fase che non si vede ma molto importante per la riuscita di tutto il lavoro. Consiste nell'assicurare il bovino all'albero mediante tiranti e staffe in acciaio che poi verrà successivamente posizionato all'interno del macchinario e chiuso.



## La preparazione

La cottura avviene esclusivamente tramite **carbonella**, posizionata nel braciere situato nella parte posteriore dell'attrezzo, nella stessa camera di cottura ma separata da una lamiera per impedire ai lapilli di venire a contatto con la carne.



## La preparazione

La carbonella al contempo rilascia il suo aroma e fornisce una cottura lenta e omogenea di molte ore, fino ad avere una rosolatura esterna e una cottura ottimale all'interno.



## La preparazione

Questo tipo di cottura permette alla carne di mantenere i suoi succhi e di diventare molto più tenera di un qualsiasi arrosto.

Irrorata con vino, olio e aromi manterrà umida e saporita la parte esterna.





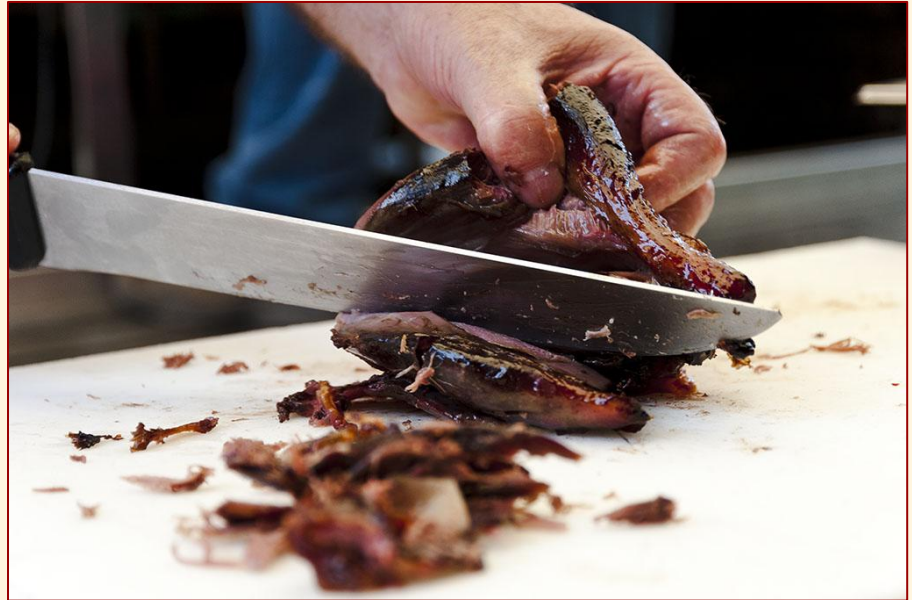
## La preparazione

Giunti al termine si tolgono i ripari, si allentano i tiranti, si tolgono le staffe e per ultima la sottile crosta che si è formata in cottura.



## La preparazione

Si spoziona, si affetta e si serve con la salsa di cozione per insaporire la carne e tenerla morbida.



## La preparazione

Per osservare l'andamento della cottura e per il pubblico interessato a scattare delle foto ci sono degli appositi oblò vetrati che mantengono la sicurezza dall'alta temperatura sviluppata all'interno.



## La preparazione

Questi oblò oltre ad avere una funzione di sicurezza, contribuiscono a conferire un elemento di spettacolarità per il pubblico presente.



## Il servizio

In occasione degli eventi sarò presente durante la preparazione e la suggestiva fase della cottura, fino al taglio e allo sporzionamento...

**...lasciando agli addetti la fase dell'impattamento.**



## Contatti

**info: 349 7167766**

[info@toroallospiedo.it](mailto:info@toroallospiedo.it)

[www.toroallospiedo.it](http://www.toroallospiedo.it)

FESTE CAMPESTRI DELLA BIRRA - FESTE CELTICHE & MEDIOEVALI - CERIMONIE & BANCHETTI

*Leone* toro allo spiedo



# Leone toro allo spiedo





*Leone* *toro allo spiedo*

**Contattami per un preventivo personalizzato!**

**349 7167766**

**info@toroallospiedo.it**

[www.toroallospiedo.it](http://www.toroallospiedo.it)