

# Cena della Castradina



21 Novembre 2016  
Festa della Madonna della Salute

disegno di MARGHE



Agriturismo MONDRAGON  
Via Mondragon n°1 (loc. Arfanta)  
31020 Tarzo (TV)  
Tel. 0438.933021 - 334.9520933  
[www.mondragon.it](http://www.mondragon.it) - Seguici su  Oca del Mondragon

Per la Madonna della Salute, 21 novembre, una festa ancora molto sentita a Venezia, il menù rituale è tuttora la **castradina in brodo** *cole foie de verza*, in ricordo della pestilenza del 1600, quando fu per tanto tempo l'unico alimento per il popolo veneziano, anche perché la carne affumicata e salata era ritenuta – a ragione – meno contagiosa della carne fresca ...

Il Poeta vernacolare Varagnolo così descriveva la festa popolare della Salute:

*...i passa el ponte, i compra la candela,  
el santo, el zaletin, la coronsina,  
e verso mezodì l'usanza bela  
vol che i vaga a magnar la castradina.*

Per **castradina** s'intende la carne di montone castrato salata, affumicata ed essiccata al sole che veniva importata in barili dagli "Schiavoni", sui trabacoli ( barche da trasporto ), dalla Dalmazia, dalla Bosnia, dalla Slavonia e dall'Albania, e questo fino alla prima guerra mondiale. Ma già un calmiere del Millecento documentava la consuetudine d'importare *sicce carnis de romania et slavinia*.

Si buttava via l'acqua del primo bollore e poi si faceva cuocere la castradina anche fino a cinque - sette ore. Veniva servita molto calda, con il brodo, il cosciotto di carne e le verze *sofegàe*, generose aggiunte di cannella e pepe, tutto insieme in capaci terrine. E' molto gradevole riscaldata nei giorni successivi ...

Fino a pochi decenni fa la castradina era cibo molto comune, poco costoso e di facile preparazione. Oggi, sia nelle case sia nelle trattorie, usando il cosciotto d'agnello salato e affumicato si prepara la castradina quasi esclusivamente nella settimana della Madonna della Salute. Con i fondi di questo *stufatino*, tagliati a pezzetti minuti,, si preparavano i *risi rabaltai cola castradina* o i *risi in cavroman*, mitigando con spezie varie il sapore intenso delle carni. La sposina Lucietta, nel *Campiello* di Goldoni, ordina per il pranzo di nozze proprio i *risi cola castradina* ( assieme ai *capponi*, *al rosto de vedelo*, *al figà de vedelo*, *alla lengua salada*, *alle cervelle tenere* e *alle frittole* ), anche se Sansuga disapprova un *disnar* così ordinario e vuol convincere il *Cavaliere* che "*na la xe roba da pari soi*"