

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 mezodi 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 calmiera del Millecento documentava la consuetudine d'importare *sicce carnis de romania et slavinia*.

Si buttava via l'acqua del primo bollire 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 Lucieta, 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*”

Da “Ricette di Osterie del Veneto”
Slow Food editore

Le Pendole

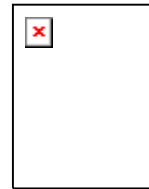
Come racconta Stanislaò Nievo, descrivendo ne "La Foresta di Tarvisio" l'affumicatoio di Malborghetto (Ud), l'allevamento delle specie ovicaprine e la conservazione delle loro carni tramite salagione e affumicatura è sempre stata una caratteristica dei territori friulani. Le Pendole, ancora prodotte con tecniche strettamente casalinghe e artigianali, sono ricavate da carne di ovini o caprini adulti.

Accuratamente sgrassata e mondata da impurità e parti cartilaginose, la carne è tagliata in tranci del peso di circa 200-300 grammi.

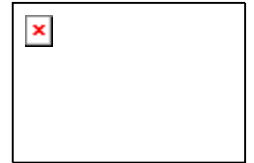
Questi vanno sottoposti a salagione per quattro - cinque giorni con una concia di sale, pepe, foglie di rosmarino, alloro e aglio.

Segue un'affumicatura di cinque sette giorni, effettuata per mezzo della combustione di bacche di ginepro, rosmarino, alloro: è importante che nei locali destinati a questo scopo sia garantito un buon ricambio del fumo prodotto. La stagionatura dura in media 30 -35 giorni e si svolge in luoghi freschi ma non aerati: ciò per evitare che le pendole subiscano un disseccamento troppo rapido indurendosi eccessivamente

da "Salumi d'Italia"
Slow Food Editore



Agriturismo MONDRAGON
Via Mondragon n°1 (loc. Arfanta)
31020 Tarzo (TV)
Tel. 0438 / 933021 Fax. 0438 / 933867
www.mondragon.it



Cena della Castradina

21 Novembre 2002
Festa della Madonna della Salute

Novello "Manera"

Saltinbocca con l'uva
Cosciotto affumicato con salsa di
sambuco
Spiedino alla piastra
Pendola di Claut

Cabernet "S. Fris"

Castradina
Pecora in cappotto con patate e
cipolle
Grigliata di braccioline d'agnello con
peperoni

Marzemino passito "Colvendra"

Ricotta
Pecorino con noci e miele del
Mondragon
Zaeti