

Per la Madonna della Salute, 21 novembre, una festa ancora molto sentita a Venezia e in decine di paesi e città dell'antica Repubblica, dal Friuli al Bellunese, da Bergamo all'Istria, il menù rituale è tuttora la castradina in brodo *cole foie de verza*, in ricordo della pestilenza del 1630, quando fu per tanto tempo l'unico alimento per il popolo veneziano. Da allora la gente si reca in pellegrinaggio ai santuari della Vergine per tener fede, dopo 400 anni, al voto che il Doge Niccolò Contarini fece alla Madonna se avesse liberato lo stato Veneto dalla peste. Pochi mesi dopo l'epidemia cessò e Venezia fece costruire a Baldassarre Longhena la splendida basilica della Madonna della Salute. Il piatto del ringraziamento viene dalla Dalmazia: è la castradina, carne di castrato bollita con le verze; 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 coroncina,
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 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 sposa 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”*



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 2007
Festa della Madonna della Salute

Prosecco Frizzante Col Parè
Az. Agricola De Marchi

Saltinbocca con uva
Pitina con polenta

Arfantello
Rosso Colli Trevigiani
Az. Agricola De Marchi

Castradina

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

Vino Liquoroso
Scuola Enologica di Conegliano

Pecorino con noci e miele

Pecorotti