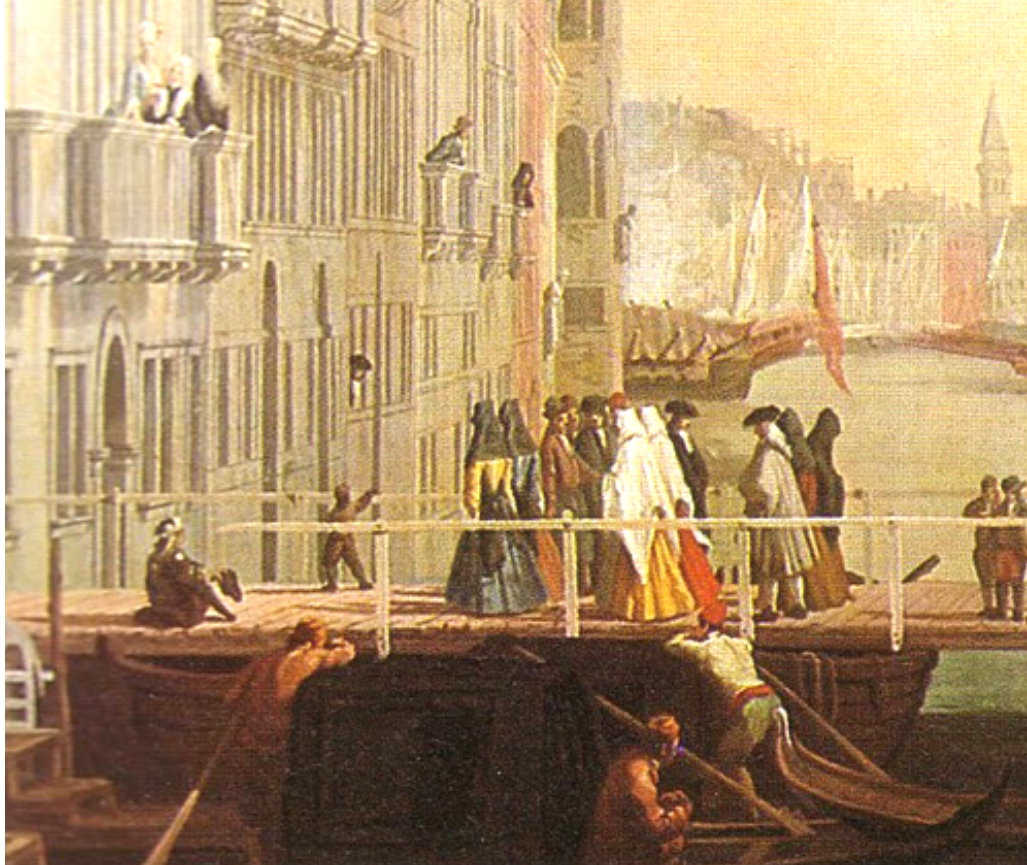


L'OCA AI PADOVANI, PRECOCE AI TREVIGIANI, CASTRADINA AI VENEZIANI!

/The goose for the
Paduans, early
radicchio for the
Trevisans,
castradina for the
Venetians!

Testo di /by
Pierangelo Federici (*)
Veneziani a Tavola
www.facebook.com/veneziani.a.tavola



Se nel padovano l'oca la fa da padrona per San Martino e il radicchio precoce trevigiano impazza nella Marca, a Venezia il **21 di novembre** è tempo di castradina.

Quello che più mi colpisce della **Festa della Salute** è la strana commistione tra sacro e profano, il legame ancora intenso tra i veneziani e quel volto scuro dagli occhi penetranti della Madonna e, d'altro canto, i gioiosi banchi di croccante alle mandorle, le gigantesche frittelle e gli immancabili palloncini colorati per i bambini.

Tutto nasce da una storia drammatica: contemporaneamente a Milano, così come poi venne narrato da **Manzoni** nei Promessi Sposi, anche qui a Venezia arriva **la peste**. Siamo negli **anni '30 del Seicento**, appena cinquant'anni dopo la terribile pestilenza del 1575, il morbo si diffonde

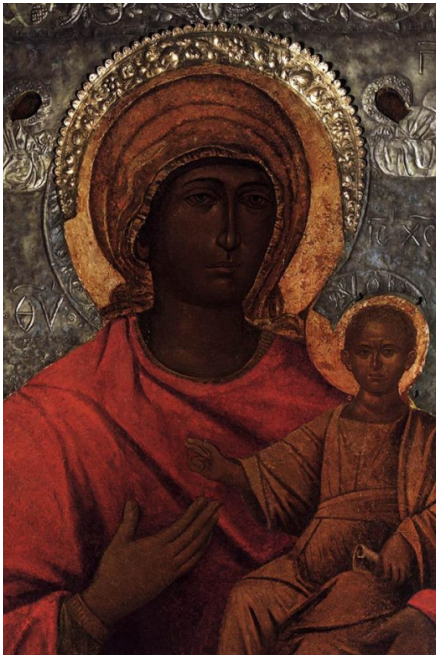
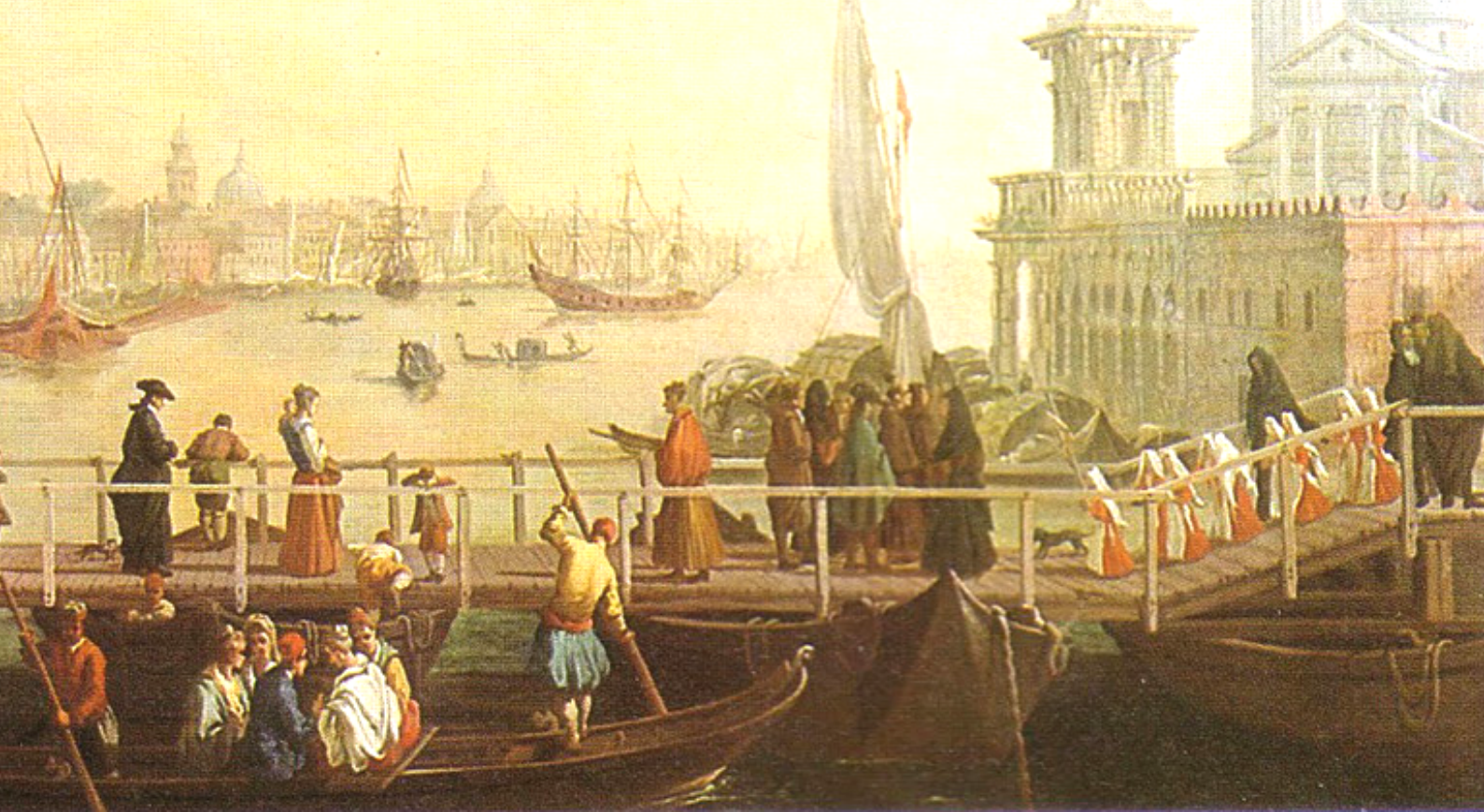
nuovamente e imperversa nonostante le misure igienico-sanitarie imposte dal governo della Serenissima.

Il doge Nicolò Contarini chiede l'intercessione della Vergine Maria e pronuncia il voto pubblico di **erigere una chiesa intitolata alla Salute**.

Nel 1631, dopo quasi cinquantamila vittime, la peste viene debellata e la costruzione della Basilica affidata al grande architetto **Baldassare Longhena** che ne farà la migliore espressione del **barocco veneziano**.

L'altare custodisce **un'icona bizantina** venerata oggi come allora, la Madonna della Salute, una tavola del XIII secolo denominata "**la Mesopanditissa**", alla quale i credenti accendono candele, dopo aver attraversato in processione il **ponte votivo** di barche temporaneo sul Canal Grande.

E qui comincia il bello della **tradizione popolare**, per così dire



In alto /at the top

Luca Carlevarijs, Il Ponte votivo per la festività della Madonna della Salute, particolare, 1720 circa.

/Luca Carlevarijs, "Votive bridge for the Madonna della Salute holiday", detail, c. 1720.

L'icona bizantina della Madonna della Salute, la Mesopanditissa.

/The "Madonna della Salute", a Byzantine icon, the Mesopanditissa.

If the goose reigns supreme on St. Martin's Day in Padua and the Trevisan early radicchio sends people into raptures in the March of Treviso, in Venice **November 21** is castradina time.

What strikes me most about the **Festa della Salute** is the strange mingling of the sacred and the profane, the ever more intense bond between the Venetians and the dark face and piercing eyes of the Madonna, and, on the other hand, the joyous stalls of almond brittle, gigantic pancakes and the inevitable colourful balloons for the children.

Everything stems from a dramatic story: simultaneously with Milan, as was later recounted by **Manzoni** in *The Betrothed*, the plague arrived here in Venice. We are in the **1630s**, just fifty years after the terrible pestilence of 1575; the disease is spread

again and is rampant despite the sanitary measures imposed by the government of the Serenissima. The Doge Nicolò Contarini requested the intercession of the Virgin Mary and made a public vow to **erect a church called Salute (Health)**.

In 1631, after nearly fifty thousand victims, the plague was eradicated and the construction of the Basilica was entrusted to the great architect **Baldassare Longhena** who created one of the best expressions of the **Venetian baroque**.

The altar holds a **Byzantine icon** venerated today as then, the **Madonna della Salute** (Our Lady of Health), a thirteenth century panel called "**the Mesopanditissa**", to which believers light candles after crossing in procession the temporary **votive bridge** on the Grand Canal. And here lies the beauty of

(*) Pierangelo Federici, veneziano, di mestiere fa il pubblicitario copywriter, per passione il gourmet. Ha creato campagne pubblicitarie per importanti marchi dell'enogastronomia italiana, tiene da anni una rubrica di interviste e ricette dedicate sul mensile Venezia News, scrive per "Veneziani a Tavola" e alcuni blog internazionali.

laica, radicata nei veneziani. All'interno della chiesa c'è una statua opera di Giusto Le Cour che raffigura la peste come una vecchia strega sdentata, da cui deriverebbe il modo di dire ti xe bruta come ea peste (sei brutta come la peste), ma anche altri coloriti epiteti, brevi locuzioni entrate a pieno titolo nel parlare quotidiano fino ai nostri giorni: 'sto fio xe 'na peste (questo ragazzo è indisciplinato, disobbediente), go ciapà la peste (mi sono ammalato), ma anche l'uso della parola "peste" per dire puzza insopportabile. Come ogni festa veneziana anche la Salute ha il suo piatto tradizionale, si tratta di un cosciotto di montone salato, affumicato e stagionato, il piatto autunnale tipico per questa giornata.

the **folk tradition**, that is to say the lay tradition, rooted deep within the Venetian people.

Inside the church there is a statue by Giusto Le Cour depicting the plague as a toothless old witch, from which is derived ti xe bruta come ea peste (you're ugly like the plague), but also other colourful epithets, short phrases used in everyday speech to this day: 'sto fio xe 'na peste (this guy is undisciplined, disobedient), go ciapà la peste (I am sick), but also the use of the word "peste" to indicate an unbearable stench.

Like every Venetian festival La Salute has its **traditional dish, a salted, smoked and aged leg of mutton**, the typical autumn dish for this day.





(*) Pierangelo Federici, a Venetian, is by profession a copywriter and by passion a gourmet. He has created ad campaigns for big Italian wine and food brands, has had a column (publishing interviews and recipes) in the monthly magazine Venezia News for years and writes for “Veneziani a Tavola” and a number of international blogs.

In queste pagine /in these pages
La Festa della Madonna della Salute nel 1966.
/The Festa della Salute in 1966.
photo: venicexplorer.net

LA VERA STORIA DELLA CASTRADINA, PIATTO DEI POVERI E DEI RICCHI.

La **Riva degli Schiavoni** era la porta d'ingresso alla città, era proprio qui lo scalo delle navi mercantili che giungevano da ogni dove. Un andirivieni incessante di uomini e merci, un groviglio di lingue, abitudini e abiti diversi che scaricavano prodotti, soprattutto alimentari oltre a ovini e bovini vivi. Questi animali arrivavano soprattutto dai **Balcani** e più precisamente dalla fascia costiera della **Dalmazia** e più giù fino all'**Albania**.

Quell'area geografica veniva indicata come **Sclavonia**: ecco perché quella Riva si chiama “degli Schiavoni”. Tra le merci primeggiava la **carne di montone castrato**, che era stata messa sotto

THE TRUE STORY OF THE CASTRADINA, DISH OF THE RICH AND THE POOR.

The **Riva degli Schiavoni** was the gateway to the city, and here was the port for merchant ships that came from anywhere and everywhere. An incessant coming and going of men and goods, a tangle of different languages, habits and dress where products were unloaded, especially food as well as live sheep and cattle. These animals came mainly from the **Balkans**; more specifically from the coast of **Dalmatia** and down to **Albania**.

This geographical area was designated **Sclavonia**, because the Riva is named “degli Schiavoni”. Among the goods the **gelded mutton** took pride of place, which had been placed under salt and then smo-

(*) Pierangelo Federici, veneziano, di mestiere fa il pubblicitario copywriter, per passione il gourmet. Ha creato campagne pubblicitarie per importanti marchi dell'enogastronomia italiana, tiene da anni una rubrica di interviste e ricette dedicate sul mensile Venezia News, scrive per "Veneziani a Tavola" e alcuni blog internazionali.

sale e affumicata: la "Castradina Sciavona", il tipico piatto che si consuma ancora oggi in occasione della Festa della Salute. Come un tempo, il castrato unisce poveri e ricchi in nome della "uguaglianza della tavola". Domenico Varagnolo, poeta vernacolare, descriveva così questo giorno di festa:

"...i passa el ponte, i compra la candela,
el santo, el zaletin, la coroncina,
e verso mezzodì l'usanza bela
vol che i vaga a magnar la castradina."

La Castradina è un cibo antico, i veneziani la conoscono già **dalla fine del XII secolo** ("sicce vero carnis de Romania et de Sclavinia", scriveva il doge Sebastiano Ziani) e, come tale, richiede una prepa-

ked: the "Castradina Sciavona", a typical dish that is still eaten on the occasion of the Festa della Salute. Now, as it was then, the gelded mutton unites rich and poor in the name of "equality of the table". Domenico Varagnolo, a dialect poet, described this day of celebration in this way:

"...i passa el ponte, i compra la candela,
el santo, el zaletin, la coroncina,
e verso mezzodì l'usanza bela
vol che i vaga a magnar la castradina."
("... they cross the bridge and buy a candle
a holy card, a zaletto biscuit, a rosary
and at midday it is the custom to go to eat the castradina.")

The Castradina is an ancient food; the Venetians have known it since **the end of the**

A destra /on the right

La castradina, piatto tradizionale del 21 novembre a Venezia.

/The castradina, a traditional dish eaten in Venice on 21 November.

photo: via instagram @kekkons



(*) Pierangelo Federici, a Venetian, is by profession a copywriter and by passion a gourmet. He has created ad campaigns for big Italian wine and food brands, has had a column (publishing interviews and recipes) in the monthly magazine Venezia News for years and writes for “Veneziani a Tavola” and a number of international blogs.



razione molto lunga, in perfetta antitesi alla cucina dei nostri giorni.

Procurati il **cosciotto di montone stagionato**, dal becher basta chiedere la castradina, mettila in acqua bollente e lascia che si raffreddi, quindi cambia l'acqua e falla nuovamente bollire e poi raffreddare, togliendo con cura il grasso rappreso in superficie. Continua così per 4/5 volte (ci vorrà un giorno intero, ma è indispensabile per togliere il forte sapore dell'affumicatura e la salatura). A questo punto falla sobbollire per un paio d'ore in un brodo di cipolla, sedano, carota, alloro e bacche di ginepro, aggiungendo alla fine abbondante **cavolo verzotto** tagliato à la julienne. Cuoci senza fretta, fino a quando le verze saranno ben cotte e la carne tenera.

twelfth century (“sicce vero carnis de Romania et de Sclavinia”, wrote the Doge Sebastiano Ziani) and, as such, it requires lengthy preparation, the perfect antithesis to the cuisine of today.

Buy a **seasoned leg of mutton** (just ask the becher, i.e. the butcher, for castradina), boil it water and leave it to cool, then change the water and let it boil and cool again, carefully removing the congealed fat from the surface. Repeat this process 4 or 5 times (this will take a whole day, but it is essential for removing the strong flavours of smoking and salting). At this point, simmer for a couple of hours in a broth of onion, celery, carrot, bay leaf and juniper berries, adding at the end plenty of julienned **Savoy cabbage**. Cook slowly, until the cabbage is well cooked and the meat tender.

In alto /at the top

Candele votive.

/Votive candles. photo: via instagram @irenemachetti.