



Venerdì 21 febbraio 2020, il Consiglio Direttivo della **Confraternita Dogale della Marca** ha organizzato per i Soci, amici e simpatizzanti la V^a edizione della “Ossada”. Si tratta di una tipica cena che celebra la tradizione del piatto che concludeva la giornata di fervente lavoro passata ad insaccare il maiale e dove tutto quello che non si conservava per l’inverno si lessava per dar vita ad uno dei più succulenti e goduriosi piatti della tradizione veneta.

LA TRADIZIONE DEL PORZEL E L’OSSADA. Dicembre, Gennaio e Febbraio sono i mesi in cui in Veneto c’è la tradizione di macellare “el porzel” (maiale). E’ una tradizione secolare, a cui partecipava tutta la famiglia, i parenti ed amici. Il giorno in cui si macellava il maiale venivano coinvolti anche i ragazzini, che venivano tenuti a casa da scuola ed era per loro una grande festa. Il mas-ciaro (norcino) guidava le operazioni di divisione della carne, in particolare quella per salami, sopresse, salsicce, luganeghe, coppa, e la sua opera era anche valutata proprio in base a quanto residuo veniva lasciato nelle ossa. Sopra la “cucina economica” (la vecchia stufa a legna) c’era sempre qualche braciola o costina pronta per essere mangiata da qualche ospite o dai ragazzini incuriositi e sempre affamati. Qualche adulto burlone si divertiva a mandare in giro i bambini alla ricerca della fantomatica forma per fare i salami e nell’ingenuità della fanciullezza questi si accanivano nella caccia, e quando tornavano a mani vuote tutti ridevano divertiti per la beffa riuscita. Nella storia contadina il maiale era, assieme al pollame, la principale fonte di proteine nell’alimentazione povera di un tempo. Per assicurare una migliore conservazione delle carni da lavorare, la macellazione del maiale avveniva nel periodo più freddo dell’anno, dicembre, gennaio e febbraio appunto. Nel mondo trevigiano il maiale è una sorta di rito della cultura contadina che ha la sua festa il 17 gennaio, giorno della celebrazione di S. Antonio Abate, chiamato anche S. Antonio del porzel (o del Mas’cio) perché viene raffigurato con un maiale ai suoi piedi. Tradizione vuole, infatti che Sant’Antonio Abate, patriarca del monachesimo, venga rappresentato nell’iconografia sacra seguito da un maialino, popolarmente interpretato come l’immagine del diavolo (a cui anticamente si associava il porco, creatura degli inferi) sconfitto dall’eremita. Ma la storia dice che si riferisca anche all’allevamento dei suini, inizialmente adottato dai monaci antoniani per dare sostentamento all’ordine ospedaliero dagli stessi fondato. La macellazione del maiale era un momento di festa per tutta la famiglia, e lo è ancora oggi, nelle famiglie in cui si rispetta ancora questa tradizione ed in cui tutto viene svolto con lo stesso rituale di un tempo. Subito dopo l’uccisione veniva ‘assaggiato’ (tastato) cuocendone le ‘animelle’ (cervello e midollo spinale) e le ‘rifilature’, cioè i pezzetti di carne che si ottenevano lungo il taglio di sezionatura della bestia. Del maiale non si sprecava nulla: le setole erano utilizzate per fabbricare pennelli, gli ossi venivano bolliti per fare brodo e sugo e la cotica entrava nella preparazione della coppa e cotechini. Per il resto, le bistecche e le costole alla brace,

gli zampetti in umido (con i fagioli). La pelle, una volta tolto il lardo (unico condimento adoperato per tutto l'anno), serviva per ungere le seghe. Col sangue si faceva il sanguinaccio e con i polmoni una specie di salsiccia.

RICETTA DELL'OSSADA. Gli ossi di maiale lessati - chiamati "Ossada" o "Ossi de Mas'cio"- vengono preparati ancor oggi da alcuni ristoranti, trattorie ed osterie venete, e sono quel che rimane della lavorazione dell'animale, dopo aver preparato i salumi. Si compone essenzialmente delle ricche parti gelatinose delle cartilagini, della polpa e dei ritagli di carne rimaste attaccate all'osso. La qualità degli ossi è molto importante che per tradizione vuole siano quelli del collo del maiale, perchè più gustosi.

Vengono lavati e preparati per la cottura, tagliando i pezzi più grandi; immersi in una pentola capiente con tutte le verdure/spezie (sedano, carote, cipolla, alloro e il pepe in grani) e cotti per circa tre ore; alla fine si mangiano spolpandoli, naturalmente con le mani, e accompagnandoli con sale grosso e cren, la radice di rafano mescolata con aceto bianco.



E' un piatto da palati che prediligono i sapori autentici, in cui la bontà del menu dipende soprattutto dalla qualità della materia prima (ossa e carne connessa), ed in cui al cuoco viene richiesta la pazienza di una preparazione meticolosa, di una bollitura lenta ed a temperatura costante, per ottenere una morbidezza delle carni che non sono state strapazzate da una bollitura veloce e violenta. E' una cucina di valorizzazione di tutte le parti dell'animale del quale, come tutti sanno, non si butta via nulla. O almeno una volta facevano così. Chi ha vissuto altri tempi ne assapora i gusti che rievocano i ricordi della gioventù passata. Chi invece arriva a conoscere questo menu in questa rievocazione rituale ha la possibilità di arricchire il proprio bagaglio culturale al traino di chi la tradizione riesce a non farla morire. Ha ben ragione la signora Roberta dell'Agriturismo Al Leccio quando afferma che questi eventi sono "*sentinelle della tradizione contadina*", che conservano una serie di valori e di riti propri di tempi passati e contemporaneamente sono strettamente testimonianza del territorio.

Il piatto dell'Ossada un tempo trovava abbinamento con i vini prodotti nelle proprie campagne, rossi in particolare quali merlot, cabernet e raboso. Oggi la scelta dei vini è più varia e consente di ampliare la proposta degli abbinamenti anche con un rosso dei Colli di Conegliano (il cui l'uva marzemino conferisce un piacevole tocco di armonicità nell'uvaggio con Merlot e Cabernet) o un rosso di Breganze (Merlot) oltre che ad un buon rosso della Valpolicella (uve corvina, corvinone e rondinella).



L'**Agriturismo Al Leccio**, che ci ha ospitato anche per questa edizione, è nato oltre trent'anni fa come azienda agricola, retta dai fratelli Romanello, i quali nel 2008 hanno deciso di intraprendere la strada della ristorazione per far conoscere i propri prodotti agricoli, proponendo delle ottime pietanze in un ambiente accogliente a totale conduzione familiare.

La serata è iniziata con un brindisi di benvenuto accompagnato dalle verdure dell'orto pastellate e fritte, proseguito con una crema di fagioli con zampino di maiale, per poi arrivare al piatto forte: gli ossi di maiale caldi e fumanti.

A chiusura della serata, visto il periodo

carnevalesco, non potevano mancare crostoli e frittelle per darci l'arrivederci al prossimo anno.