

# WIGWAM

NEWS



**DIVENTA RESILIENTE!**

**PARTECIPA CON NOI  
E SOSTIENI LA RETE DELLE  
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

**Quote associative 2024**

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

**92061130289**



**Marina Lunardelli**  
Corrispondente della  
Comunità Locale Wigwam  
di Venezia

## IL 21 NOVEMBRE, VENEZIA FESTEggia LA "SALUTE" CON LA CASTRADINA

*l 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*

**D**al Medioevo in tutta l'Europa, a cadenza periodica, si diffuse la Peste; la letteratura e l'arte ci raccontano che tante persone sono morte, che anche gli animali domestici sono stati colpiti dal terribile morbo nero. La sorella nera con la falce mieteva vittime ovunque senza guardare in faccia se uno era ricco o povero.

In ogni paese si racconta del topo, l'animale che secondo i più ha veicolato questa pandemia, della diffusione dovuta sia alle scarse norme igienico sanitarie che alle fognature a cielo aperto; si racconta anche che gli alimenti venivano mal conservati e che molti soffrivano la fame, la

campagna non produceva abbastanza cibo per tutti. Nascono molti mestieri inediti: il medico della peste, con la maschera a becco lungo dove venivano messe le varie miscele di erbe per tener lontani i virus, i monatti che trasportavano i morti, gli addetti ai lazzaretti e soprattutto la figura dello sciacallo, colui che entrava a rubare tutto nelle case abbandonate dagli appestati. Si racconta addirittura che questi sciacalli avessero trovato una miscela speciale di erbe per potersi ungere prima di entrare nelle abitazioni da svaligiare (aceto dei quattro ladri), senza essere contagiati.

**Perché non credere ai benefici**

**La festa si svolge il 21 novembre, non solo a Venezia ma in tutto il territorio della ex Repubblica Serenissima, con un rito devozionale ben descritta dal poeta vernacolare Varagnolo**



**La Comunità Locale Wigwam di Venezia**

**A VENEZIA IL 21 NOVEMBRE**  
si festeggia la "Salute"  
e la Castradina





Per poter andare a rendere devozione alla Madonna ogni anno viene costruito un ponte di barche sul Canal Grando (*dito anca Canala-zo*), per unire Calle del traghetto di San Moisè direttamente alla Basilica. La festa si svolge il 21 novembre, non solo a Venezia ma in tutto il territorio della ex Repubblica Serenissima, con un rito devozionale ben descritta dal poeta vernacolare Varagnolo:

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

**Questo piatto era considerato "de obligo su le tole, sia dei povarèti che dei siori, nobili o mercanti".**

L'uso della castradina a Venezia si può datare dal 1173 ai tempi del Doge Sebastiano Ziani, nel suo calmiere si menziona la "*sicce vero carnis de*

**arcani della medicina erboristica, come d'altronde erano anche segrete le erbe che venivano "sniffate" dal medico della peste.**

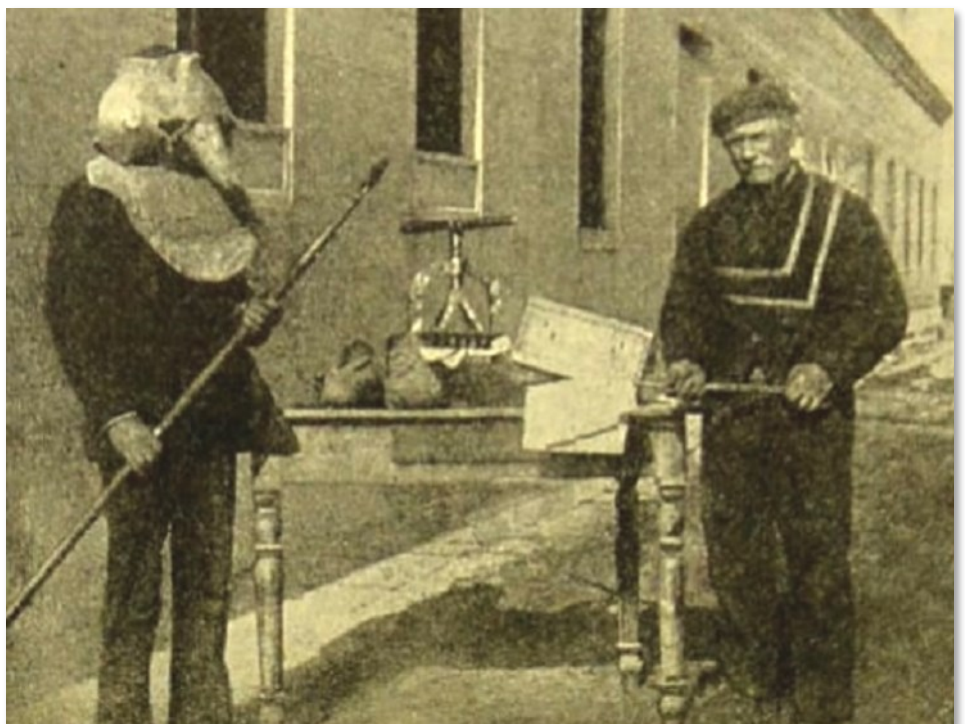
Visto che tutti gli appestati erano destinati ad abbandonare le proprie abitazioni e ad essere trasportati in posti lontani, anche a Venezia questi trovarono sistemazione in apposite isole, così anche i forestieri dovevano restare in quarantena prima di entrare in città.

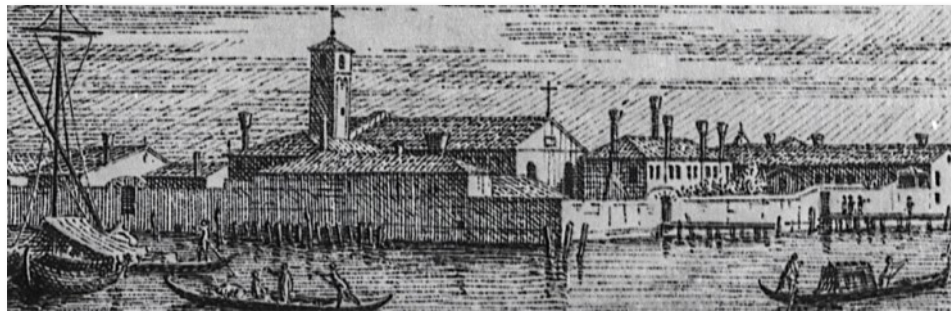
**La chiesa della Madonna della Salute fu costruita per ringraziare la Madonna di aver messo fine alla peste bubbonica che tra il 1630 e 1631 ha decimato la popolazione di Venezia. Trattasi della stessa peste raccontata da Alessandro Manzoni nei suoi Promessi Sposi.**

Il Doge Nicolò Contarini pronunciò il voto pubblico di erigere un tempio votivo, intitolato alla Vergine Maria, se la città fosse sopravvissu-

ta al morbo. Il primo pellegrinaggio venne fatto subito alla fine della pestilenza. Il concorso indetto per la costruzione, del magnifico tempio che sorge in Canal Grande, venne vinto da Baldassare Longhena.

**Per la cronaca sia il Doge Contarini che il Patriarca Giovanni Tiepolo furono vittime di tale pestilenza.**





*Romania et de Scciavinia*” ad indicarne la provenienza. I Veneziani e non solo gustano questo piatto prelibato non si sa da quanti anni, di sicuro da quando Venezia aveva i possedimenti di oltremare. La castradina arrivava dalla Dalmazia e ancora adesso nelle isole le pecore vivono quasi allo stato brado, Giasone alla ricerca del Vello d’Oro si dice fosse arrivato all’isola di Cherso.

**Trattasi dunque di un piatto a base di cosciotto di montone opportunamente salato (salmistrà), speziato, affumicato, stagionato ed essiccato al sole. Inizialmente la carne veniva venduta alle navi veneziane di passaggio, poi il piatto della castradina è arrivato a Venezia e, questo fino al 1914, sui trabaccoli e sulle tartane che arrivavano dai Balcani; veniva servita direttamente sulle barche ormeggiate alla riva degli Schiavoni (punto d’attracco per le imbarcazioni che arri-**

**vavano dai Balcani (scciavoni comunque Slavi). Un piatto vero precursore degli attuali street food.**

È una gustosa corroborante zuppa a cui si aggiungono le foglie di verza, si potrebbe mangiare anche solo come carne lessa. Questo a ricordare anche che siamo ormai prossimi all’inverno e per chi non lo sapesse:

*Dala Madona dela Salute  
che se veste le bele pute  
e se magna la tortona  
tanto dolse e tanto bona:  
la xe fata co pinoli  
che xe grossi che i par fagioli.  
E le tose dale Gambarare  
le vien al Dolo per balare;  
e le tose de Palùelo  
le vie al Dolo pa far bordelo”*

Anche oggi la tradizione continua, nonostante le difficoltà il reperimento di questo tipo di carne prescritto dalla tradizione, è doveroso prenotarlo in “becaria”, infatti davanti a ogni vetrina a Venezia troviamo esposto il cartello con invito alla prenotazione, altrimenti si resta senza.

**Veniamo dunque a svelare qualche segreto, deve essere lessata la coscia di montone fatta a pezzetti, per qualche ora con le solite verdure per il brodo. Si deve spegnere il fuoco e si lascia raffreddare, dopo 12 ore si**



**dovrà togliere la carne e il solo brodo, che dovrà essere limpido, il grasso dovrà essere eliminato perché puzzolente. (\*)**

Nel frattempo si laverà una verza, la si taglierà grossolanamente e la si farà appassire (*sofegada*) in una casseruola alta con dell’olio extravergine di oliva, a cottura ultimata si aggiungerà la carne a pezzetti e si unirà due o tre mestoli di brodo se non è troppo forte il suo di cottura oppure un brodo o di carne o più leggero di verdure, sale e pepe non dovrebbero servire, ma si sa i gusti sono ben altri e uno può aggiungere, ma non altri ingredienti.

**Un detto caro a tutto il popolo Veneto e non solo, di tutto il popolo, quello della tradizione recita: “piuttosto che mori la tradission, xe meglio che brusi un paese!” ■**

(\*) a tal proposito si dice a Venezia quando uno è sudato: *ti spussi come un castrà, un cavaron o un monton*

© Riproduzione riservata



La castradina

# DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY COLOGNESE VENETO**

**CORTE DELLE GIUGGIOLE**  
di Beatrice Massignan  
Azienda agrituristica con alloggio  
via Casino, 2/a - I 37044 Cologna Veneta (Vr)  
+39 0442 84112 +39 340 3142823  
cortegiuggiole@gmail.com

L'attività principale è la frangitura delle olive e di conseguenza la produzione di olio extravergine di oliva ottenuto mediante spremitura a freddo con un impianto di tipo tradizionale. Le confezioni sono principalmente litrate da cinque e da tre litri cui si aggiunge quella da un litro. Si trova sulla strada delle Taverne (Parco del Cilento) un itinerario suggestivo, percorso fin dai tempi di Cicerone, lungo il tratto che da Roma portava alle Calabrie. Il frantoio si trova nei pressi dell'antica "Tanara do Scuro", situata giustappunto in località Scuro di Sicignano degli Alburni, sulla vecchia statale 19 che nasce nel 1821 come antica stazione di posta e di ristoro. In zona, ancora oggi si possono degustare i piatti e i prodotti tradizionali del territorio, fra cui l'olio a crudo.

stelle e costellazioni con racconto di antichi miti ad esse collegati. Incontri con autori di letteratura e poesia. L'azienda può ospitare anche eventi e feste di famiglia dei soci, piccoli catering, mostre e vendite, corsi, conferenze e workshop. E' infine sede della Scuola Wigwam di Salse e Confetture condotta dalla mamma Marisa e di stages di ricamo e di cucina locale. Offre ospitalità con trattamento di B&B. E' sede della Wigwam Local Community del Colognese Veneto che associa molte attività del territorio e non solo. IDEE PROGETTI ED AZIONI PER UN MONDO PIU' EQUO, SOLIDALE E SOSTENIBILE.

**WIGWAM CHEQUE 10% (sulle attività)**

[\*] Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017

**CORTE DELLE GIUGGIOLE**  
Azienda agrituristica con alloggio  
di Beatrice Massignan

Via Casino, 2/a - 37044 Cologna Veneta (Vr)  
Tel. +39 0442 84112 - cell. +39 340 3142823  
cortegiuggiole@gmail.com - FB: cortegiuggiole

**Corte delle Giuggiole** offre servizi di alloggio e attività ricreative, culturali e sociali. Ha creato un **orto sinergico** ed un'esperienza di **orticoltura sociale**, è "**fattoria didattica**" per persone svantaggiate. E' sede della **Scuola Wigwam di Salse e Confetture** condotta dalla mamma Marisa e di stages di ricamo e cucina locale. E' sede della **Wigwam Local Community del Colognese Veneto**.

**WIGWAM CHEQUE 10%**

**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY MONTI ALBURNI**

**FRANTOIO OLEARIO "ALLA TAVERNA"**  
Az. Agr. di Giuseppe Carmine Rosolia  
Via Nazionale Scorzo, 98  
84029 Sicignano degli Alburni (Sa)  
+39 0828 1990830 +39 348 0615520

L'attività principale è la frangitura delle olive e di conseguenza la produzione di olio extravergine di oliva ottenuto mediante spremitura a freddo con un impianto di tipo tradizionale. Le confezioni sono principalmente litrate da cinque e da tre litri cui si aggiunge quella da un litro. Si trova sulla strada delle Taverne (Parco del Cilento) un itinerario suggestivo, percorso fin dai tempi di Cicerone, lungo il tratto che da Roma portava alle Calabrie. Il frantoio si trova nei pressi dell'antica "Tanara do Scuro", situata giustappunto in località Scuro di Sicignano degli Alburni, sulla vecchia statale 19 che nasce nel 1821 come antica stazione di posta e di ristoro. In zona, ancora oggi si possono degustare i piatti e i prodotti tradizionali del territorio, fra cui l'olio a crudo.

sui ceci. Perciò il frantoio oleario di Luigi Rosolia ha da sempre mantato la propria denominazione con "Alla Taverna". Il frantoio con "Museo della Civiltà Contadina", sono visitabili. Scoprite perché come l'Associazione che consente la massima qualità del prodotto non abbia abitato dalla tradizione: la lavorazione a freddo delle olive che ne garantisce l'aroma e il sapore, sono manesi nell'atmosfera semplice e accogliente, tipica delle genti di montagna. Nelle vicinanze troverete il "Paseo dei Ceci", nel Comune di Ciccarone, appunto, abbarbicato sui contrafforti del Cilento, territorio di elezione per la coltivazione di questo magnifico legume, la cui raccolta e fatta ancora a mano.

**WIGWAM CHEQUE 10% (su tutti i prodotti)**

[\*] Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017

**FRANTOIO OLEARIO ALLA TAVERNA**  
Az. Agricola Pino Rosolia

Via Nazionale Scorzo, 72  
84029 Sicignano degli Alburni (Sa)  
Tel. +39 0828 978272 - cell. +39 368 640305  
rosoliagiuseppecarm@tiscali.it

L'attività principale del frantoio è la **frangitura delle olive** e di conseguenza la produzione di olio extravergine di oliva ottenuto mediante spremitura a freddo con un impianto di tipo tradizionale. Si trova sulla strada delle taverne (Parco del Cilento) un itinerario suggestivo, percorso fin dai tempi di Cicerone, lungo il tratto che da Roma portava alle Calabrie.

**WIGWAM CHEQUE 10%**

**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY VITTORESE**

**XILODOM Srl**  
Andrea Lozer  
Via D. Manin, 93  
31029 Vittorio Veneto (Tv)  
Tel. +39 329 1642275  
info@xilodom.com | www.xilodom.com

Le caratteristiche principali di una costruzione XILODOM si possono riassumere in **robustezza, ridottissima dispersione termica, assenza di emissioni tossiche** derivanti dalle colle, ecologica, riciclabile, smontabile e riposizionabile altrove perché i pezzi che la compongono sono unici e numerati da progetto. L'olio di lino con cui viene trattato il legno, cristallizza all'interno delle fibre chiudendone i pori, impedendo all'ossigeno di bruciarne le fibre a contatto con la fiamma viva per un tempo di 60 minuti.

Dal 2020, Xilodom si dedica alla **progettazione e alla costruzione di imbarcazioni in polietilene ad alta densità**. Primo premio EMA per l'innovazione nelle imbarcazioni Veneziane al Salone Nautico di Venezia edizione del 2022. Dall'anno 2023 è partner del cantiere Brube per lo sviluppo di nuovi prototipi da 5 ai 15 metri.

**SOSTENITORE COMUNITA' LOCALE**

[\*] Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017

**XILODOM Srl**  
Andrea Lozer

Via D. Manin, 93 - 31029 Vittorio Veneto (Tv)  
Cell. +39 329 1642275  
Info: info@xilodom.com  
www.xilodom.com

Le caratteristiche di una costruzione XILODOM si possono riassumere in **robustezza, ridottissima dispersione termica, assenza di emissioni tossiche** derivanti dalle colle, ecologica, riciclabile, smontabile e riposizionabile altrove perché i pezzi che la compongono sono unici e numerati da progetto. Dal 2020, Xilodom si dedica alla **progettazione e alla costruzione di imbarcazioni in polietilene ad alta densità**. Dall'anno 2023 è partner del cantiere Brube per lo sviluppo di nuovi prototipi da 5 ai 15 metri.

**SOSTENITORE**

**WIGWAM** **WORLD WIGWAM CIRCUIT**

**Find us on Facebook**

**FB: WIGWAM.CHEQUE**

Il Wigwam Cheque è il buono solidale creato dal World Wigwam Circuit - la rete per lo sviluppo equo, solidale e sostenibile, nata in Italia nel 1972, oggi presente in 21 Paesi. Tale strumento consente di creare e sostenere le attività di solidarietà locale (Comunità Locali di Offerta) tra tutti i proponenti di prodotti e/o servizi di territori omogenei, formare alla cultura delle reti sociali e di imprese, ingenerare la domanda di servizi di consulenza e supporto alle reti, autofinanziare i costi di animazione delle reti locali, favorire l'interscambio tra i diversi territori organizzati in reti locali, A COSTO ZERO PER TUTTI!!