



Parrocchia di S. Alberto  
di Zero Branco -TV-

Gruppo Giovanile  
Parrocchiale  
S. Alberto

[gruppo.giovanile@libero.it](mailto:gruppo.giovanile@libero.it)

# *S. Alberto*

## 35° SAGRA PAESANA

31 luglio 1-2-6-7-8-9-10 agosto 2009

# TRADIZIONI

Vi raccontiamo un po' di storia della nostra terra...  
...e forse capiremo perchè il piatto tipico  
del "Galletto" sta diventando una  
specialità della nostra sagra.



## ALLA RISCOPERTA DEL POLLO NOSTRANO

Da quest'anno, fra le manifestazioni per la sagra di S. Alberto, pochi fortunati avranno l'onore di degustare nuovi piatti di origine antica, proposti, a scopo promozionale, fino ad esaurimento dei prodotti disponibili. La novità principale riguarda il galletto "Nostranel" con tutti i "golosessi" derivati dalla nostra tradizione e i prodotti facenti parte di quelle che un tempo venivano chiamate *Onoranze al paròn*.

Il "**Nostranel**" è il galletto che fino agli anni '50 si allevava comunemente sui nostri cortili, razza poi soppiantata da altre di maggior peso e rapido sviluppo, tanto che, alla fine del secolo, scorso si poteva ritenere sull'orlo dell'estinzione.

Grazie all'impegno di un appassionato locale, collezionista di testimonianze della nostra storia, è ancora possibile conservare questa razza storica, ingrediente principale di un gustosissimo piatto tradizionale: *polenta e tocio con pollo San-pierolo in tecia e patatine novelle* (chiamato così perché mangiato solitamente il giorno di San Pietro). Al momento la popolazione è ancora composta da pochissimi esemplari selezionati per la riproduzione dal dott. Giuseppe Da Giau e Vanni Tomasella dell' Ass. Avinordest.

## I "GOLOSESSI"

### **E ALTRE PRELIBATEZZE LEGATE AL "NOSTRANEL":**

**ZUPPA BENEDETTA** preparata con brodo bollente di pollo nostrano, sale, pepe al gusto, un uovo bianco di gallina nostrana annegato nel brodo, pane fresco o biscottato fino ad inzuppare il brodo, una buona "informaggiata" di grana grattugiato, una benedizione a croce di vino rosso secondo la "devozione a Bacco" e volendo, per accompagnare, dei crostini caldi.

**RISOTTO CON "CICHE ED INTRIGAMI** (fegatini e ventriglio di pollo e tranci di budella aromatizzati).

**STUZZICHINO DELLA DOMENICA** che i vecchi padroni di casa prendevano dopo la messa grande e poco avanti al mezzogiorno per prepararsi lo stomaco al cibo della festa: una scodella di brodo e una zampa di gallina lessa per assaggiare se andava bene di sale e una mezza scodella di vino per cavare via la sensazione di grasso in bocca.

**MEZZO UOVO DURO DI GALLINA NOSTRANA CON ERBE E CICCIOLE** tratto da vecchia usanza di una volta, quando la gente era ricca di valori e povera di cibo, poteva loro capitare, alcune volte, di cenare con mezzo uovo e due forchetate di *radicelle* selvatiche di campo, cotte o crude, condite con le cicciole di lardo saltato in padella e una croce di aceto, polenta dosata in modo da risparmiarne anche per il cane di casa, un bicchiere di vino nero se c'era ed acqua quanta se ne voleva. E se i ragazzini domandavano perché un mezzo uovo soltanto, gli veniva spiegato che questa nostra razza nasceva con un piccolo spago di traverso nel culetto e che l'uovo dopo essere stato cucinato di faceva in due ... e alla fine, bastava mezzo uovo per uomo!

Cenare così, al giorno d'oggi, sarebbe un ottimo consiglio per mantenersi magri, in forma perfetta e forse anche per allungarsi la vita!

**FORTAJA DEL MÀINO** preparata con uova bianche di gallina nostrana, cipolla tipo scalogna, lardo o pancetta, salame nostrano a pezzettini, pepe, sale.

**CONTORNI:** Fagioli ("Bonei") lessi con la cipolla scalogna, prezzemolo e aglio, conditi con lardo o pancetta saltata in teglia con le cicciole, polenta (ottenuta da mais varietà bianco perla) abbrustolita con la crosta grossa e per finire un pezzettino di formaggio fresco (latteria o formaggio tenero di casata) perché come si diceva una volta, "*a boca non xe stracca se no a sa de vaca*". Questo pranzetto va consumato con vino moro di contadino; è controindicata l'acqua per evitare la ripugnanza.

## **RADICCHIO DE STREJOLA da semina primaverile**

*(Strejola: striscia di terreno dove alloggiavano i covoni)*

Chiamato anche radicchio della brina o del ghiaccio. Al momento se ne trova ancora qualcuno con sfumature che assomigliano al radicchio selvatico "*Cichorium Intybus*" e un pò al radicchio tardivo invernale. Resiste al freddo ed è ancora vivo il ricordo di quando, anche sotto il ghiaccio, veniva raccolto per essere subito mangiato, condito con i ciccioli di lardo, accompagnato da polenta e da quel poco che c'era: il mezzo uovo, una fettina di salame o un cuneo di formaggio tenero. Veniva seminato sulla striscia di terreno che alloggiava i covoni di grano, sui campi di spagna, o sul cinquantino prima di dar terra. I semi venivano buttati a brancata larga e senza bagnare, e in attesa della pioggia si diceva: "verrà quel che Dio vuole" (che era sempre poco!).

Sulle strisce di terra che alloggiava i covoni di grano, il radicchio appena grande veniva pulito segandolo al piede con l'erba e dato da mangiare alle vacche; dopo ricresceva più rigoglioso. Raramente veniva pulito a mano perché si diceva che era troppo a livello terra. Si diceva anche che chi non lo puliva a mano aveva *el fil dea schina de vero* e sarebbe rimasto sempre povero.

Il radicchio "de strejola" insieme con verze e patate era una delle poche verdure d'inverno; in più era tanto gustoso e rafforzativo dei denti. Purtroppo oggi è in disuso ma condito con i ciccioli di lardo resta sempre il migliore! Raramente veniva messo ad imbiancare per qualche giorno. Veniva messo sull'angolo di una greppia libera in stalla, sopra uno strato di letame in fermentazione. Prendeva un così buon gusto che si diceva: "è un mangiare da re o da papi!".



**ANATRA GERMANATA VENETA**

**OCA PEZZATA VENETA**

**COLOMBO METICCIO (BASTARDOTO)** con colorazione dominante in Veneto

**CONIGLIO VENETO** riconosciuto e valorizzato dal dott. M. Arduin

**TACCHINELLA "DA COVA** con colorazione dominante in Veneto caratterizzata da pelle tendenzialmente gialla.

**FOCACCIA "MULOTA"** preparata con farina di frumento, farina bianca da polenta, uova bianche di gallina nostrana, burro o strutto o lardo o pancetta (al gusto) saltato con le cicciole, zucchero, sale, vino nero, foglie di rosmarino.

**CAFFÈ MATTO** (il caffè della guerra e delle patrie battaglie) corretto con vino per le femmine e "sponcià" con la grappa per gli uomini.

**VINI DEI NOSTRI AVI** ottenuti da viti autoctone: Corbinella, Pataresca, Negrara...

**PERI DI S. GAETANO**



*Foto storica della vendemmia dell'uva "Corbinella e Pataresca" a S.Alberto*

Si spera di completare il menù nelle prossime manifestazioni. Nel frattempo, è benvenuta ogni informazione storica ed è gradito qualsiasi tipo di collaborazione per l'allevamento o la coltivazione dei prodotti. Grazie!

*A cura di un grande appassionato delle tradizioni locali, (0422 97185). info: [gruppo.giovanile@libero.it](mailto:gruppo.giovanile@libero.it)*