



MONDRAGON

la gazzetta del

Novembre / Dicembre 2002

Si dice che l'antica tradizione di festeggiare S. Martino mangiando l'oca risalgia all'usanza di proprietari di terre ebrei di consumare in occasione della chiusura dell'annata agraria che coincide con l'11 Novembre, giorno dedicato a S. Martino.

In verità era d'uso, soprattutto in campagna, consumare in questa occasione il maiale, animale però non permesso nella gastronomia ebraica.

La tradizione ha poi coniato il detto che "CHI NO MAGNA OCA A SAN MARTIN NO FA EL BECO DE UN QUATRIN".

Continuando questa tradizione, l'azienda MONDRAGON ha proposto le proprie oche, allevate in mesi al pascolo fra le colline ed i boschi dell'azienda, auspicando che l'antico detto popolare si realizzasse per ciascuno degli ospiti.

FESTA DELL'OCA 11 NOVEMBRE 2002



Incontrando Giuseppe Maffioli

L' OCA DI SAN MARTINO AL MONDRAGON PER RICORDARE GIUSEPPE MAFFIOLI

"Chi no magna l'oca a San Martin, no'l fa al beco de un quatrìn". Non sappiamo se questo antico adagio popolare sia o meno privo di fondamento, ma una cosa è certa: Roberto e Tina Tessari, titolari dell' azienda agrituristica Mondragon (famosa proprio per le sue oche, ben 2 mila quelle "ruspani" allevate ogni anno, addirittura secondo le indicazioni di specialisti dietologi) hanno eletto il proverbio a pretesto per imbandire nelle scorse sere, nel suggestivo locale di Arfanta, una tavola ispirata all'oca che ha incontrato il consenso della sorella di Maffioli, degli specialisti dello Slow Food e delle autorità invitate, preside e insegnanti dell' Alberghiero di Castelfranco, presidente della Provincia Zaia in testa. Si è trattato di uno specialissimo abbinamento nel nome di questa carne, che nei periodi di carestia era distrattamente chiamata "il maiale dei poveri", un connubio tra la cucina veneta secondo le ricette di Giuseppe Maffioli e il raffinare fantasioso ma sagace della stessa ad opera di Roberto, Tina, dei figli e dei collaboratori. Ecco così i "figadini de oca con l'ua", il petto d'oca affumicato, il salame d'oca, il "pasticcio del Mondragon con mais di Marano", l' "Oca rosta col pien de pomi", l' "Oca in umido coi ciodini del Mondragon", infine "Zaeti e castagne col succo di uva fragola". Il tutto innaffiato da Verdiso Collalto, Prosecco Col Parè, Wildbacher Collalto e Raboso S. Fris." (da la Tribuna di Treviso del 13 Nov. 2002)

Piatti d'Autunno

Di seguito è presentato il ventaglio di proposte della nostra cucina per questi mesi. Non essendo possibile realizzare un menu comprendente tutte le proposte, sarà bene prenotare per tempo i piatti desiderati

ANTIPASTI: grisu - crostini con petto e pâté di oca - agrodolce di fattoria - *sopressa* - sottocosta - salami ai vari aromi

PRIMI: risotto con la "luganega"
pasticcio del Mondragon con mais Marano
pasta e fagioli
tagliatelle al ragù d'oca
ratatouille d'oca
tortelloni con la zucca

SECONDI: spiedo misto
oca al ginepro
oca arrosta col seano
oca lessa con kren
oca in umido
"ossada" di maiale
spezzatino di maiale

DOLCI: zaeti - strudel - torta di pane

VINI: prosecco e cabernet
Vini alla carta

INCONTRI GASTRONOMICI 2002 - 2003

10/11

11/11 Festa dell'oca

12/11

21/11 Cena della "castradina"

29/11

14/12 Ossada de porzel e ...

31/01

28/02

Cene di magro dei Venerdì di Quaresima

25/04 Festa del Bocolo

APPUNTAMENTI

Ogni giorno

fino al 31 Marzo 2003 **TREVISO**

1^a Domenica del mese **VITTORIO VENETO**

3^a Domenica del mese **GODEGA DI SANT'URBANO**

11-12-13 Dicembre **S. LUCIA DI PIAVE**

Fino al 20 Dicembre **SARMEDE**

25-26 Dic. 2-6 Gen. **REVINE LAGO**

5 Gennaio **IN OGNI PAESE**

L'Impressionismo e l'Età di Van Gogh

mercato dell'antiquariato

mostra mercato dell'antiquariato

1342° edizione della Fiera

20° Mostra Internazionale di illustrazione per l'infanzia "LE IMMAGINI DELLA FANTASIA"

Sacra rappresentazione vivente della Natività di Cristo

"el Panevin"