



la gazzetta del

MONDRAGON

Agriturismo MONDRAGON - 31020 Tarzo (TV) tel. 0438/933021 fax. 0438/933867 - www.mondragon.it

Novembre / Dicembre 2003

La grande stagione dell'oca



E' arrivato il momento magico. Dopo mesi di pascolo per le colline ed i boschi dell'azienda, le oche sono pronte, il piumino si fa abbondante, i petti sono sempre più sodi e pieni, le carni, che racchiudono gli intensi aromi di quanto è stato pascolato (dal tarassaco al trifoglio, dalle more di gelso ai fichi selvatici), promettono emozioni gastronomiche intense e raffinate. Questo è il momento in cui l'agriturismo Mondragon offre le proprie oche con variegata ricchezza a livello gastronomico. La cucina propone l'oca arrosto al sedano con ripieno di castagne e prugne, oppure lessa con agrodolce di kren, o "in onto" con il ginepro, o ancora, le coscette ai profumi d'autunno. E poi l'orzotto con le rattauie d'oca: piatto povero, fatto con i resti della "grande cucina", ma ricco di sapori, di tradizioni, di lavoro e nascosti saperi. Il laboratorio di artigianato alimentare propone l'oca in una decina di modi così da favorire la degustazione di questo meraviglioso dono della natura anche lontano dall'agriturismo Mondragon. Ecco allora riprendendo antichi sapienti sistemi di

conservazione in uso quando non c'erano né frigoriferi, né congelatori, il petto d'oca affumicato, l'agrodolce di fattoria, la conserva d'oca al prosecco, il patè, l'"oca in onto". Antichi saperi che si sposano ad un animale generoso ed eccezionale da noi allevato con attenzione ed amore. Anche per questo l'"oca del Mondragon" è stata riconosciuta come uno dei prodotti agricoli tradizionali del Veneto e riconoscimenti all'Oca del Mondragon ne arrivano tanti: giornali, riviste, manifestazioni, televisione. Il più gradito è stato quello, recentissimo, del Presidente della Repubblica Azeglio Ciampi. Riferisce appunto lo chef Celeste nel Corriere del Veneto del 10 Ottobre 2003:

"[...] il Presidente, si è complimentato per l'oca rosta, proveniente dal Mondragon di Tarzo «non è paragonabile neppure all'anatra mangiata qualche settimana fa in un rinomato ristorante di Parigi», avrebbe confidato a Celeste [...]"

Un grazie dunque dalle oche del Mondragon.

Oca in onto

La storia

Un tempo le donne capitalizzavano animali e lavoro: d'inverno, quando il riposo dei campi lasciava più tempo a disposizione e nel contempo le oche erano belle grasse, l'animale, tagliato a pezzi, veniva fatto sobbollire nel proprio grasso con aromi vari e poi conservato in recipienti ("oca in damigiana", "oca in onto"). Nei mesi estivi, quando la trebbiatura e le fienagioni richiedevano tante forze ed alimenti sostanziosi, le donne, chiamate ad aiutare sui campi o impegnate con i bachi da seta non avevano tempo per ammazzare, pulire e cuocere il pollame, ed allora tiravano fuori dalle damigiane il frutto del lavoro invernale ed in un battibaleno era pronta una mensa sostanziosa.

La ricetta

Come servire "l'oca in onto" a quattro persone:

si prendono tre vasetti di "oca in onto", si versa il contenuto con il grasso su una pentola e si riscalda a fuoco moderato per 15 minuti. A parte si prepara una polentina molto tenera di mais Bianco Perla o Marano. Si prendono quattro pentolini di terracotta, su ognuno si stende un fondo di polenta e sopra vi si adagia l'oca calda. Servire ben caldo con contorno di funghi chiodini o cipolline in agrodolce o radicchio di Treviso. Vino consigliato Cabernet franc barricato o Wildbaker.



TANTI RICONOSCIMENTI ALL'OCA DEL MONDRAGON

Mostra Nazionale degli Spumanti

Spettabile Apertissima MONDRAGON Via Mondragon, 1 31040 Tarzo (TV)

LA CONSERVA DEL MESE

UN'OCA DAVVERO MEMORABILE

Tra i prodotti del patrimonio gastronomico italiano, l'oca è un ingrediente che ha una storia molto antica. In particolare, la conserva di oca è un prodotto che ha una lunga tradizione in Veneto, in particolare a Tarzo, dove si produce da secoli. La conserva di oca è un prodotto che ha una lunga tradizione in Veneto, in particolare a Tarzo, dove si produce da secoli.



Per Ciampi ho inventato la Grappa del presidente

Il presidente della Repubblica ha commissionato a un ocaio di Tarzo la creazione di una grappa speciale per il suo uso personale. L'ocaio ha inventato la "Grappa del presidente", una grappa di oca di alta qualità.



Calici di Stelle
nel Giardino dei Sapori

Abate 9 agosto ASOLO SAN POLO DI PIAVE

10 agosto CONEGLIANO VERMELE

La Serenissima ospitava molte comunità ebraiche... particolare il Falso parsiato, ovvero due petti salati...

- Carne salada - Dogna di Tarzo (TV)
- Falso parsiato - Tarzo (TV)
- Salame della ghianda di tre ore - Brighella (PA)
- Mezzafegoli dolci - Sacchi (TR)
- Ciauscolo di fegato del Sibillo - Monte Vidon Combatte (AP)
- Coglioni di mulo - Campotosto (AQ)
- Ventricina del Vestino - Scanno (CH)
- Muscisca - Capracotta (IS)
- Capocollo di Martina Franca (TA)
- Prosciutto di S. Lorenzo Belluno (CS)

Mostra Nazionale degli SPUMANTI

14 SETTEMBRE 2003 - NELL'ARCO (TR) - VALDOBBIEDONE (TV)

IL GIGANTE - Domenica 13 aprile 2003

Dirsi ti amo regalando un uovo DOCA

TALE E ROBERTO...
FURTO TREVISO? un'agguatata...
IL GIGANTE • Domenica 13 aprile 2003

A TAVOLA

MONDRAGON

È l'oca di Tarzo e carne di oca conservata... il suo grasso ci era il piatto che le piaceva, quando era ancora in camicia con...

di Mondragon, L'Artista...
tel. 0423821001 fax 0423821002
e-mail: azecondagone@era.it
www.mondragon.it
€ 25,00 ordini Coperti: 20
Aperta solo su prenotazione
L'appartamento e la camera
Da acquistare: prodotti tradizionali
dell'oca e del maiale
dell'oca e del maiale