

EXPOCA

Quest'anno la Festa dell'Oca vuole celebrare uno straordinario evento avvenuto nel nostro Paese nei mesi scorsi: EXPO 2015, che ha avuto come tema "Nutrire il Pianeta". Durante la nostra partecipazione alla manifestazione abbiamo compreso come questo tema potesse regalarci varie interpretazioni.

La Festa dell'Oca 2015 è in sintonia con Expo e con la nostra tradizione, sia nell'allevamento dell'oca – chiamata "maiale dei poveri" per la generosità delle sue carni – sia in cucina con la nostra costante ricerca di impiegare tutti i prodotti del Mondragon e delle aziende vicine senza sprechi.

I particolari accostamenti dei piatti che proponiamo quest'anno vogliono valorizzare i prodotti nostri e di altri agricoltori, che, pensandola come noi, vivono la terra con amore.

Ecco, allora, l'Oca, di cui abbiamo cercato, come da tradizione, di usare un po' tutto, anche quelle parti povere – rispetto ad esempio il petto d'oca - come le rigaglie ma che non hanno niente da invidiarci; il "figo longhet de Tarzo" raccolto dai nostri alberi, i chiodini, dorati frutti del sottobosco, l'autunno è stato generoso e il piacere di raccogliarli immenso; i cachi, dagli splendidi alberi aranciati del giardino, macchie di colore baciato dal sole che rallegrano le nostre giornate.

E poi i nostri colleghi, con cui stiamo creando una rete.

Lucio Carpenè ha gli orti sopra i laghi di Lago e Santa Maria, nel comune di Revine, dopo di lui solo la montagna. Gli orti di Lucio, esposti a sud, ricevono il sole per tutta la giornata e quando, in qualsiasi stagione dell'anno gustiamo i suoi prodotti, lo possiamo sentire nella nostra bocca.

Claudio de Coppi è esattamente dall'altra parte del lago, quello di Santa Maria per la precisione, a Colmaggione. Un poco più in basso. La bruma che sale dal lago la mattina presto, oltre che creare un ambiente fantastico, dona alle mele che abbiamo scelto per la nostra oca arrosto, un sapore che ci ha rapito.

Siamo andati in Friuli per l'aglio e la cipolla scegliendo due presidi Slow Food. Per parlare di loro riportiamo le parole di Donatella, produttrice dell'Aglio di Resia, ma che valgono anche per i produttori della cipolla.

"Spesso ci dimentichiamo del legume con le nostre radici, con quel sostrato rudimentale che nella sua povertà apparente dischiude un universo di armonia e valori, di piccole cose che danno soddisfazioni seppur paiano fioche e lontane".

Sara Meneguz, dalla Colline delle Ghette dall'altra parte del Mondragon, dice "un buon vino nasce in vigna e la vigna sa riconoscere quando i gesti a lei rivolti sono compiuti con autentica passione e sempre ripaga con generosità l'amore che le rivolgiamo. Ad ogni azione corrisponde una reazione uguale e contraria in natura come nella vita".

Sergio, Franco, Giuseppe e Mirko, i quattro fratelli Della Colletta seguono con passione e cura tutte le fasi che riguardano la produzione del vino, dalla pianta alla bottiglia, mantenendo salda la tradizione della loro famiglia, che va avanti dall'ormai lontano 1924.

Buon San Martino

EXPOCA



**21^ª TRADIZIONALE
FESTA DELL'OCA
DEL MONDRAGON**

dal 5 al 15 Novembre 2015

**"Chi no magna oca a San Martin
no fa el beco de un quattrin"**



Agriturismo MONDRAGON
Via Mondragon n°1 (loc. Arfanta)
31020 Tarzo (TV)
Tel. 0438 / 933021 Cell. 334 9520933
www.mondragon.it
Seguici su  Oca del Mondragon

“Mondragon” Prosecco Frizzante DOCG


Mondragon s.s., Tarzo

*Petto d’oca affumicato con “figo longhet de Tarzo” e
valerianella*

Crostone con rigaglie d’oca

Lasagne con ragù d’oca e indigo variegato

Fantasia di Oca in Onto  Cipolla di Cavasso e della Val

Cosa  Orzo della Val Belluna

“Almanegra” Pinot Nero

Azienda Agricola Meneguz Cesare di Meneguz Sara, Tarzo

Oca arrosto con le mele aspre di Colmaggione

*Polpettine d’oca all’Aglio di Resia  con sughetto rosso di
chiodini*

“Eminenza” Prosecco Passito

Società Agricola Colvendra, Refrontolo

Mousse di cachi

Caffè e grappe