

Abbuffata. L'etimo ci riporta al siciliano *buffa* "roso", nel senso di mangiare fino a gonfiarsi come un rospo. Ma, sotto sotto, c'è anche "buffo" e "buffone" grazie a *buff*, richiamo onomatopeico al "gonfiar le gote per soffiare". E non può mancare il sanscrito con *pupphusas* "polmone" e *pupphulam* "ventosità". Ventosità che aleggia nel morire di Michel (M. Piccoli), protagonista - assieme a Marcello (M. Mastroianni), a Philippe (P. Noiret) e Ugo (U. Tognazzi) - de LA GRANDE ABBUFFATA; storia di quattro amici, quasi romantici goliardi che, stanchi della vita noiosa e inappagante, hanno scelto di morire in un'orgia di cibo e sesso.

Il magistrato Philippe, il produttore televisivo Michel, il ristoratore Ugo, il pilota di Alitalia Marcello, rappresentano figure metaforiche del potere e dei prodotti dell'ideologia borghese: la giustizia, l'arte e lo spettacolo, la cucina e il cibo, l'amore galante e l'avventura; il tutto estremizzato - e grottescamente schermato - nell'intreccio tra cibo, eros e thanatos.

Il film (1973) di Marco Ferreri è in definitiva un'allegoria della società borghese destinata all'autodistruzione e nel contempo un radicale atto d'accusa contro il consumismo.

Al di là del messaggio critico espresso da Marco Ferreri, abbiamo voluto giocare col tema del film per recuperare un grande personaggio trevigiano: Giuseppe Maffioli. Nel film non appare; ma appaiono i suoi piatti, da lui pensati, studiati e realizzati in qualità di consulente gastronomico. E Ugo Tognazzi cercava di carpirne le ricette, come ci raccontò la sorella di Maffioli nel 2002, in occasione della Festa dell'Oca a lui dedicata.

Timidamente, e con i vincoli decretati dalla necessità dell'aver l'oca come protagonista di ogni piatto, abbiamo cercato di costruire un menù che, senza riproporre pietanze elaboratissime e raffinate, recuperasse la filosofia di Maffioli: attenzione al territorio, radici nei saperi della tradizione, vitalità nella continua e accurata ricerca.

In particolare, con *Oca in pignatto III* la cuoca Manuela ha rivisitato due ricette di Maffioli: Oca in pignatto I e II.

Con *Tremor d'oca e melograno* e con *Gleruli* scherziamo sulle morbide dolcezze della protagonista femminile del film: Andréa Ferréol, la formosa materna maestra che assiste i quattro amici nella mortale abbuffata. Per ultimo, il diabetico Philippe si spegnerà fra le braccia di Andréa con un dolce, a forma di seno, da lei preparato.

Evocata quest'ultima provocazione del film, merita ritornare sul termine abbuffata e su *buff*: è il soffio che gonfia le gote, è la *buffa*, il vento che tende le vele, è l'afflato che immette spirito nella materia, arricchendola di saperi e sapori.

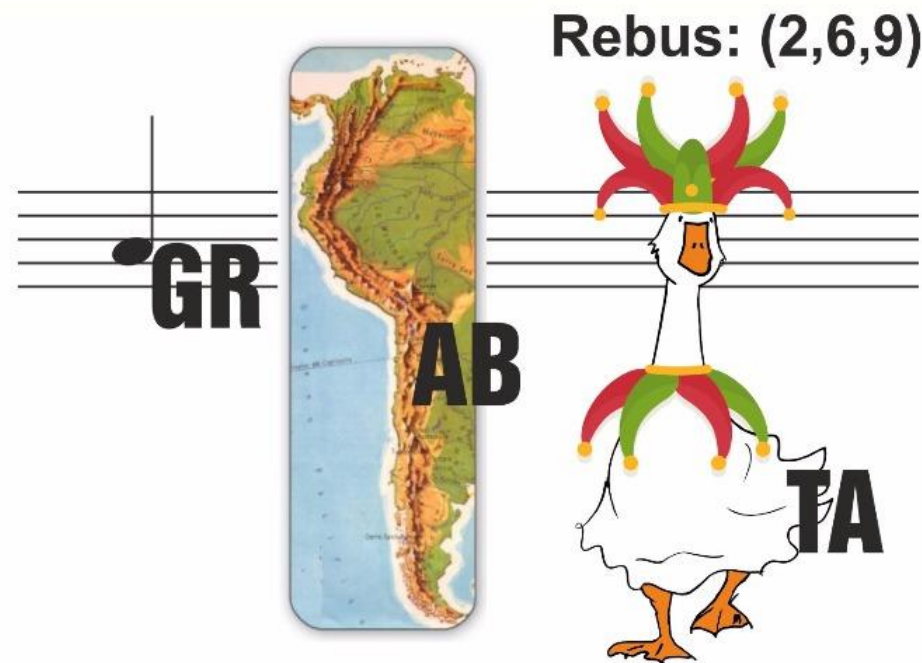
Saperi e sapori da custodire e tramandare. Come appunto conclude Giuseppe Maffioli nel suo libro *La Cucina Trevigiana*:

I focolari e le tavole domestiche e pubbliche sono degli altari dove si celebra l'antico rituale del gusto di vivere, del gusto dell'amicizia, dell'arte del conversare, e del ricordare rievocando, facendo sì che il passato diventi presente, che si risolva in racconti vivificanti, nell'esercizio di dolci memorie, che la lieve ebbrezza del vino trasforma in racconti favolosi.

"Carpe diem, dum petis era fugit" ma certo nel trevigiano esiste il meraviglioso potere di fissare le memorie, e quel che vale per i giorni della vita vale anche per il cibo e per il bere.

22^a TRADIZIONALE FESTA DELL'OCA DEL MONDRAGON

dal 3 al 13 Novembre 2016



**"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 - 334.9520933
www.mondragon.it - Seguici su Mondragon
e agriturismo.mondragon

Menù

FOCACCIA FARCITA
CON PETTO D'OCA AFFUMICATO

.....
BIGNE' CON CREMA
DI FEGATO E PORCINI

.....
GALLETTA DI MAIS SPONCIO
E DADOLATA D'OCA

.....
TREMOR D'OCA E MELOGRANO

.....
RAVIOLO D'OCA,
RICOTTA E TARASSACO

.....
ZUPPA DI FARRO, MELE E OCA

.....
MEDAGLIONI D'OCA
CON FUNGHI E CASTAGNE

.....
OCA IN PIGNATTO III

.....
GLERULI



“Mondragon”

Prosecco Frizzante DOCG

Mondragon s.s., Tarzo

“Rosso dei Vanaj”

Uvaggio di uve Cabernet Franc, Merlot, Marzemino

Toffoli Soc. Agr., Refrontolo

“Costapiere”

Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

Mondragon s.s., Tarzo