

FESTA DELL'OCA

11- 12-13-14 Novembre 2004

Slow food

è un movimento internazionale a sostegno della cultura del cibo e del vino, nato a Brà, (CN) nel 1989. Slow Food si contrappone alla standardizzazione del gusto e difende la necessità di informazione dei consumatori nel mondo.

I Presidi

sostengono le piccole produzioni eccellenti che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e antiche varietà di ortaggi, cereali e frutta.

Stravecchio di Malga dell'Altipiano dei Sette Comuni

Formaggio d'eccellenza che offre una straordinaria complessità di gusti, sapori e aromi. Prodotto con latte di vacca rendena, il migliore è lo stravecchio di 19 mesi, che ha aromi che vanno dall'erba sfalciata alla frutta matura al muschio.

Agnello dell'Alpago

Razza tipica nonché autoctona dell'Alpago, ormai in via di estinzione e dalla curiosa morfologia. È una razza rustica, adatta all'ambiente alpino e a triplice attitudine. Fornisce un'ottima carne: saporita, compatta e tenera.

Morlacco del Grappa

Formaggio di latte di vacca burlina prodotto sul Grappa.

Tenero, magro e a pasta cruda, nato per sostenere i malgari che si accontentavano di questo formaggio "povero" ottenuto dal latte avanzato dalla lavorazione del burro, destinato ad essere venduto in pianura.

Riso di Grumolo delle Abbadesse

Introdotta a Grumolo delle Abbadesse (VI) nel '500 dalle monache dell'Abbazia di S. Pietro in Vicenza, a cui si deve la bonifica dei terreni, il disboscamento ed il prosciugamento di paludi ed acquitrini e la costruzione di canali, tuttora usati "per condur a Grumolo acque per risara".

Pitina, petuccia e peta

Dall'esigenza di conservare le carni di selvaggina da pelo e ovini, nacquero la pitina e le sue due varianti, che si differenziano dalla capostipite per le diverse erbe usate per aromatizzarle. Vengono fatte delle polpette con la carne macinata, passate nella farina di mais e affumicate sulla mensola del *fogher*.

Oca in Onto

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.

Mais Biancoperla

Linea pura di mais, acclimatata nella pianura veneta già nel '600, ma diffusosi notevolmente nella seconda metà dell'800. I coltivatori di Mais Biancoperla, appoggiati dall'Istituto Strampelli di Lonigo, vogliono riportare in auge questo prodotto migliorandone la qualità e garantendone la conoscenza.

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



**L'OCA DEL MONDRAGON
INCONTRA I PRESIDI SLOW FOOD**

Prosecco Frizzante
Az. Agr. Col Parè

Petto d'Oca con Stravecchio di Malga dell'Altipiano
dei Sette Comuni

Terrina d'Oca e Agnello dell'Alpago

Novello
Scuola Enologica di Conegliano

Tortelli d'Oca e Formaggio Morlacco

Minestra di Riso di Grumolo delle Abbadesse con
Fegatelli e Cuoricini d'Oca

Cabernet Franc
Az. Agr. Facchin Antonio

Coscia d'Oca farcita con Pitina della Valtramontina

Oca in Onto su letto di Mais Biancoperla

Marzemino Passito
Az. Agr. Col Vendrà

Torta di Patate Dolci
Ochette di Pasta Frolla
Caffè e Grappa
Frutta Secca