

L' OCA, UN ANIMALE CHE VIENE DA LONTANO.

L'oca domestica deriva dall'oca cinerina selvatica che nidifica nel Nord Europa e d'inverno giunge in Italia e in altri paesi meridionali.

L'addomesticazione è antichissima, fin dall'epoca neolitica: in campi funerari cecoslovacchi sono state ritrovate ossa di oche, sistemate nelle tombe come nutrimento per i defunti, e queste ossa mostrano deformazioni delle superfici articolari che testimoniano da una parte la limitazione dei movimenti conseguente all'addomesticamento, dall'altra come sia stata enormemente modificata la struttura delle ossa del piede dall'aumento del peso del corpo.

Oche sono scolpite sulle tombe dei Faraoni, di oche canta Omero, e Plinio ricorda, riferendosi alle oche del Campidoglio, che *"l'oca vigila anche quando i cani dormono"*.

Infine è stata l'oca, o meglio l'alimentazione delle oche grasse, a dare al fegato il suo attuale nome.

Infatti, i Romani il fegato lo chiamavano *"iecor"* ma il *"fegato grasso"* delle oche, ottenuto alimentandole con fichi, veniva chiamato *"iecor ficatum"* cioè *"fegato di fichi"*, e da *"ficatum"* deriva l'odierno *"fegato"*!

L'OCA A SAN MARTINO.

Si dice che l'antica tradizione di festeggiare San Martino mangiando l'oca risalga all'usanza dei proprietari terrieri ebrei di consumare l'oca in chiusura dell'annata agraria che coincide con l'11 novembre, giorno dedicato a San 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 propone le proprie oche, allevate in mesi di pascolo fra le colline ed i boschi dell'azienda, ed auspica che l'antico detto popolare si realizzi per ciascuno degli ospiti.

FESTA DELL'OCA

11- 12-13 Novembre 2005

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



UN'OCA PER L'EUROPA

Prosecco Frizzante
Az. Agr. Col Parè

Novello
Scuola Enologica di Conegliano

Refosco dal Peduncolo Rosso
Az. Agr. Facchin Antonio

Refrontolo Passito
Az. Agr. Col Vendrà

IL MENÙ DELLA FESTA DELL'OCA



Petto d'oca all'inglese



Fegato d'oca alla transilvana



Spätzle con ragù di oca



Orzo con gulasch d'oca



Oca brasata alla Poitou



Oca della valle del Reno



Torta polacca



Mondraghette e castagne



Caffè e grappe