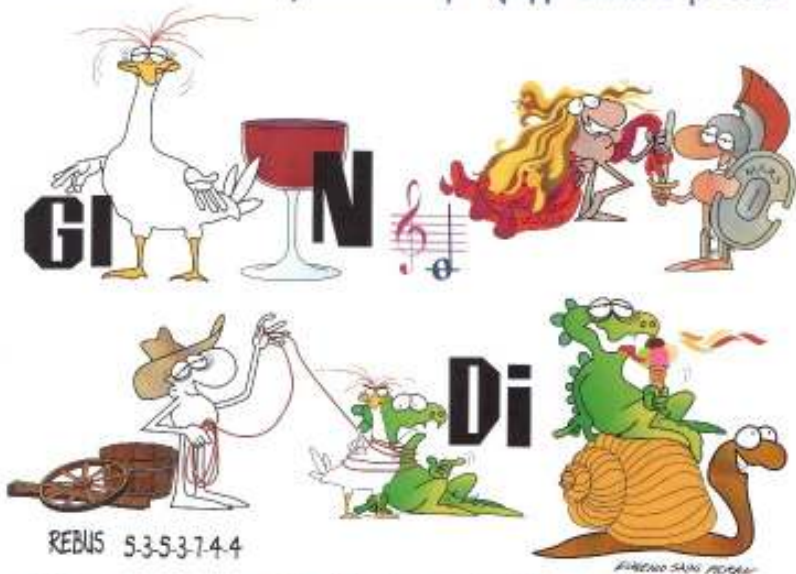


# FESTA DELL' OCA

## 8-9-11 novembre 2008

10-12-13-14-15-16- su prenotazione per gruppi minimo 15 persone



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



## AGRITURISMO MONDRAGON

Via Mondragon 1 (località Arfanta)  
31020 Tarzo (TV)  
Tel. 0438 933021 Fax 0438 933867  
www.mondragon.it

### CASTAGNA ESSICCATO NEI TECCI DI CALIZZANO E MURIALDO (Italia):

In Val Bormina sopravvive una tecnica un tempo diffusa nell'arco appenninico ligure e nelle valli piemontesi: l'essiccazione delle castagne nei tecci, piccole costruzioni in pietra con il tetto in scandole. Le castagne affumicano per due mesi sopra un fuoco basso e costante alimentato dalla potatura dei castagni o della paja.

### SEDANO NERO DI TREVÌ (Italia):

col chiamato perché, se lasciato crescere senza sbiancamenti, ha il gambo di un colore verde scuro. Le operazioni effettuate per ottenerlo sono rigorose e, da secoli, invariate: la semina avviene in luna calante, possibilmente il Venerdì Santo di Pasqua, poiché pare che gli ortaggi seminati in questo periodo crescano più rapidamente e ritardino la fioritura.

### SOMÈ DEI DOGON (Mali):

Fantica erba dei Dogon è ancorata da millenni al suo territorio aspro e magico: la falsetta lunga Bawliagari è una specie di satura di rocce rosse che attraversa la pianura maliana e su cui i Dogon hanno ricavato le loro case, scavando nella roccia e costruendo lastre capanne di terra cruda. Le donne dei Dogon coltivano gli orti del villaggio e trasformano i fiori, i frutti e le foglie di ogni pianta in un condimento (somè in lingua dogon).

### AGLIO SÀRAC DI LJUBITOVICA (Croazia):

Trogir è una delle perle dell'Adriatico dove il turismo e l'economia galoppano. A pochi chilometri di distanza, appena entrati nell'entroterra, invece il mondo cambia: la costa sale rapidamente rendendo l'agricoltura un'attività particolarmente difficile. I suoli sono pietrosi, quasi calcarei e, per coltivare, occorre spietare ed infestare le loro case, scavando nella roccia e costruendo lastre capanne di terra cruda. Luk in croato e Činjak in dalmatino, questo allium sotterraneo è una varietà serbevole, sapida e profumata, che sovente si versa di sfumature rosastre.

### PATATE ANDINE DELLA QUEBRADA DE HUMAHUACA (Argentina):

le colture andine rappresentano una risorsa inesauribile, sia come patrimonio genetico sia per le loro potenzialità economiche. Le prime tracce della coltivazione della patata nella Quebrada risalgono a 4.000 anni fa, quando ogni generazione si tramandava la tradizione di coltivare una particolare tipologia di patata e, spesso, le famiglie davano il proprio nome alle varietà coltivate.

### RAPA DI CAPRAUNA (Italia):

Caprauna è un piccolissimo paese dell'alta Val Taro con poche centinaia di abitanti e ottime rape: dolciissime e dalla polpa di un insolito colore bianco tendente al giallo. Tipica della cucina delle aree alpine piemontesi, nei secoli passati ha occupato un posto importante nell'alimentazione, sostituita poi dalla pasta. La rapa non si conserva facilmente e va lasciata sottoterra, per questo viene consumata solo nei mesi invernali.

### MESQUITE TOSTATO DEI SERI (Messico):

I Seri sono un popolo indigeno che vive sulle coste del Golfo di California, hanno sviluppato tradizioni alimentari che ignorano la coltivazione e si basano sulle specie di pesci e frutti di

mare, sulla cacciagione e sulle centinaia di erbe spontanee del deserto. Il mesquite (*Prosopis glandulosa*) è una leguminosa spontanea che cresce nel deserto di Sonora, diffusa in numerose varietà nella regione e da cui si ottiene una farina, importante fonte proteica e che è alla base di gran parte delle ricette tradizionali dei Seri.

### UVETTA ABJOSH DI HERAT (Afghanistan):

la tecnica di coltivazione di questa vite è la stessa che si utilizzava 500 anni fa: le viti sono collocate in trincee profonde circa 2 metri (dette jul) che si estendono da est verso ovest e che vengono riempite d'acqua per 30-40 cm; le talpe sono spinte dai cavadori nel terreno ancora umido con le dita dei piedi. I lodi esposti a sud di ogni trincea devono essere leggermente abbassati per apportare più luce alle viti che si sviluppano adagiandosi sul lato occidentale della stessa. Grazie al clima caldo tra agosto e settembre i grappoli sviluppano un'alta concentrazione di zuccheri e la raccolta si protrae per 3 mesi dalla fine di settembre.

### CARDAMOMO DI IXCÁN (Guatemala):

Il cardamomo fece la sua comparsa in Guatemala all'inizio del XIX secolo, la sua coltivazione si è radicata maggiormente nel municipio di Ixcán, uno dei teatri più sanguinosi della guerra civile che ha segnato il Paese negli anni '80 e '90, terminando nel 1996. Si presenta con una piccola serie di semi scuri racchiusi in gusci bianchi, l'aroma è agrodolce, simile a quello del finocchio. Ha proprietà antitumorali ed è considerato un vero e proprio antidoto contro la vecchiaia.

### VECCHIE VARIETÀ DI MANDORLE DI BOSTANLYK (Uzbekistan):

La regione di Bostanlyk, situata nella parte occidentale della valle di Tashkent è la prima produttrice di mandorle del Paese e possiede uno straordinario patrimonio di boschi selvatici di mandorle non ancora completamente studiati. Si tratta di una zona collinare, ai piedi delle montagne, con un clima particolarmente favorevole. Le varietà di mandorle finora studiate in questa regione sono più di cinquanta, fra dolci e amare.

### CAFFÈ DELLA SIERRA CAFETALERA (Repubblica Dominicana):

il caffè è stato introdotto dai coloni spagnoli attorno al 1700 nella parte occidentale dell'isola, si confina con Haiti, per poi diffondersi in gran parte del Paese. I produttori coltivano un eccellente caffè arabica (della varietà Tipica e Casuma) all'ombra di alberi ad alto fusto, la raccolta è realizzata a mano per concordare la selezione delle bacche nel punto ottimale di raccolta.

LA TORREFAZIONE DI QUESTO CAFFÈ È STATA REALIZZATA DA PAUSACAFFÈ, CASA CIRCONDARIALE LORUSSO E CUTIGNO, LE VALLETTE (TO).

### Tutte le pietanze sono state salate con il SALE MARINO ARTIGIANALE DI CERVIA, SALINA CAMILLONE (Italia):

le origini delle saline di Cervia si perdono nell'antichità classica: qualcuno le ricollega alla presenza etrusca, altri alla colonizzazione greca citando il vecchio toponimo di Cervia, Ficocle. Attualmente è attivo un piccolo bacino coltivato ancora tradizionalmente, la salina Camillone, che continua a produrre secondo il metodo antico.

La scelta di utilizzare prodotti che vengono da tutto il Mondo va sicuramente contro l'attuale tendenza del km 0, che peraltro noi riteniamo importante e fondamentale per la nostra economia locale e che è stata alla base della nascita dell'Azienda Mondragon.

La nostra è stata una decisione dettata e pensata in concomitanza al Salone Internazionale del Gusto e a Terra Madre, Incontro Mondiale fra le Comunità del Cibo, appena avvenuti a Torino, dove sono stati acquistati i prodotti direttamente dai produttori.

In questa maniera stiamo cercando di costruire una rete fatta di conoscenza, scambio di esperienze, rispetto reciproco, condivisione fra noi produttori, cercando di creare un legame che vada al di là del semplice e fortuito incontro che avviene ogni due anni.

Così vogliamo presentare le nostre oche, animali tradizionali e legati al nostro territorio con dei prodotti che sanno di lontano, valorizzandosi l'un l'altro.

Quello che accomuna noi tutti produttori è l'amore che mettiamo nei nostri prodotti quando li alleviamo, li coltiviamo, li trasformiamo o li conserviamo, nel rispetto della tradizione e con la voglia di non perderli per sempre.

#### MONTEVERONESE DI MALGA (Italia):

prodotto sui Monti Lessini ha una grande tradizione alla stagionatura prolunga, e pasta sernicotta prodotta in due tipologie: latte intero e latte d'asino (parzialmente scremato).

#### SALCICCIA MIRANDESA (Portogallo):

chourço o salcicca, prodotta con carne di vacca mirandesa (97%) e con maiale bianco (3%), razze bovine e suine autoctone del Portogallo. La mirandesa è una delle razze più pregiate allevate sin dal Medioevo in modo naturale, per lo più al pascolo o con alimenti di provenienza aziendale, è distribuita su oltre 800 mandrie, per un totale di 4.700 capi.

#### PINOLO DI ARAUCARIA DELLA SERRA CATARINENSE (Brazile):

la Serra Catarinense è una zona montuosa e boschiva dello Stato di Santa Catarina, la cui economia è tradizionalmente basata sullo sfruttamento delle risorse forestali e sull'allevamento. Il sistema alimentare umano e animale degli abitanti di questa zona si è sempre basato sull'aracaria organofilo, albero nativo simbolo della regione meridionale del Brasile. Il pinolo da senare è considerato un alimento povero, noto farsa (amazzas farsas), ed è presente in molte preparazioni della cucina tradizionale.

#### AMARANTO DI TEHUACÁN (Messico):

insieme a mais e fagioli era il prodotto fondamentale nell'alimentazione dei popoli preispanici, dal Messico al Perù, ma a differenza degli altri due, dopo la conquista è quasi completamente scomparso. Anticamente, per la sua bellezza, era protagonista di celebrazioni e riti religiosi, alcuni particolarmente cruenti, ragione per cui la sua coltivazione è stata severamente interdetta dai religiosi cristiani.

#### PITINA (Italia):

le pitine nascono per soddisfare l'esigenza di conservare la carne durante i mesi autunnali e invernali; alla carne di pecora, capra o capriolo si aggiungevano sale, aglio, pepe nero, rosmarino o finocchio selvatico e bacche di ginepro, si formavano delle polpette che si passavano nella farina di mais e poi si mettevano ad affumicare sul faglier.

#### CONFETTURE DEI VILLAGGI SASSONI (Romania):

le case basse con le facciate esagonali blu, azzurre, viola, verdi

sono disposte in due file parallele lungo un'ampia strada sterrata. Dietro la porta di ingresso si apre un'ala acciottolata ed in fondo il pollaio. Questa è la struttura tipica dei sibundgen, i sette borghi della Transilvania. Oggi questo territorio è una specie di paradiso perduto, un pezzo di medioevo arrivato sino a noi abitato da rumeni, sassoni ungheresi e rom. Nei villaggi i telefoni cellulari non funzionano e non ci sono auto: solo carri trainati da cavalli, bambini, vecchi, cani, gatti, brucchi di oche e ailerato.

#### FICO SECCO DI CARMIGNANO (Italia):

Carmignano si trova nel cuore della Toscana. Da tempi antichissimi i fichi della varietà detto, particolarmente dolci e patinati, vengono essiccati secondo un preciso processo di lavorazione che si tramanda di generazione in generazione.

#### PEPE NERO DI RIMBÁS (Malasia):

originario del sud est asiatico il piper nigrum si diffuse in Malasia oltre duemila anni fa nella fertile zona del Sarawak, dove a tutt'oggi sono coltivati tredici mila ettari a pepe. Il pepe nero è forse la spezia più conosciuta al mondo, patrimonio della cucina internazionale, unico e diverso al tempo stesso, rappresentando un quarto del commercio mondiale degli aromi.

#### OCA IN ONTO (Italia):

conserva di carne di oca che consente una lunga conservazione delle carni; due sono le tecniche di conservazione in uso: cotta o cruda, a seconda dell'area in cui viene prodotta, ma sempre sotto il suo grasso.

#### MORLACCO DEL GRAPPA (Italia):

prodotto con latte magro e pasta cruda. Un tempo il latte era sminato totalmente e il grasso era utilizzato per fare il burro che era venduto in pianura; con il latte avanzato si produceva un formaggio povero che era alla base dell'alimentazione dei malgari.

#### RISO ROSSO DI ANDASIBE (Madagascar):



i contadini malgasci mangiano riso tre volte al giorno: cotto in una zuppa con erbe selvatiche a colazione, condito con peperoncino e sale a pranzo e, per cena, accompagnato da pollo bollito, uova fritte, lenticchie o foglie di cassia pestate e cotte nell'olio di palma. Normalmente, inoltre, pasteggiano con non l'opoe, l'acqua di cottura del riso.

## Menù

### Collo d'oca

con MONTEVERONESE DI MALGA 

### Collo d'oca

con SALCICCIA MIRANDESA   
e PINOLO DI ARAUCARIA DELLA SERRA CATARINENSE 

### Agrodolce di fattoria su crostino

di AMARANTO DI TEHUACÁN 

### Coscietta d'oca con PITINA

e CONFETTURA DI RABBARBARO DEI VILLAGGI SASSONI 

### Petto d'oca affumicato e

FICO SECCO DI CARMIGNANO 

### Coscietta d'oca affumicata con senape e

PEPE NERO DI RIMBÁS 



### Tortelloni con ripieno di OCA IN ONTO

e MORLACCO DEL GRAPPA 

### "Ratatouille" d'oca con RISO ROSSO DI ANDASIBE

Prosecco Col Parè, Az. Agr. De Marchi



### Oca arrosto con ripieno

di CASTAGNE ESSICcate NEI TECCI DI CALIZZANO E MURIALDO   
SEDANO NERO DI TREVÌ 

### Gulash di oca con SOMÈ DEI DOGON






e AGLIO ŠARAC DI LJUBITOVICA 

### Purè

di PATATE ANDINE DELLA QUEBRADA DE HUMAHUACA   
RAPA DI CAPRAUNA 

Amaranto dei "Yana", Az. Agr. Vincenzo Toffoli

### "Zaeti" con MESQUITE TOSTATO DEI SERI

 UVETTA ABJOSH DI HERAT,   
 CARDAMOMO DI IXCÁN,   
VECCHIE VARIETÀ DI MANDORLE DI BOSTANLYK 

Torbolino, Az. Vinicola San Giovanni

CAFFÈ DELLA SIERRA CAFETALERA 

SALE MARINO ARTIGIANALE DI CERVIA, SALINA CAMILLONE 