

OCUMENICA

Ogni anno, per San Martino, scegliamo un tema diverso per la nostra Festa dell'Oca, dai più recenti *Tradizionale* (2009) o *Gioca con il Mondo dei Presidi Slow Food* (2008) ad altri temi come *Incontrando Giuseppe Maffioli* (2002) oppure semplicemente *Festa dell'Oca* (1995). Ogni festa presenta piatti diversi legati da un tema che è il filo conduttore dell'evento; quest'anno abbiamo pensato ad

OCUMENICA

auspicio a cercare pace e fraternità universale, proponendo quindi piatti esclusivamente a base di oca, che siano fruibili a cristiani, musulmani ed ebrei, perché, tenendo a mente il detto "siamo ciò che mangiamo", possiamo rispettarci. Quindi l'oca come catalizzatore di ecumenismo.

Nel menù c'è anche un nome - *salame ecumenico* - che è assunto a simbolo di come l'oca possa - recuperando antiche e ghiotte ricette - segnare un percorso di pace e di incontro fra diverse culture e religioni.

Il *salame ecumenico* di pura oca nacque nel secolo scorso per iniziativa di Gioacchino Palestro, macellaio a Mortara. E' la rivisitazione di un'antica ricetta ebraica, in Friuli chiamata di " nonna Sara".

In questo menù da una parte abbiamo ripreso antiche ricette come quella dell'*oca in onto*, del patè, delle coscette con senape e pepe nero*, del petto d'oca affumicato e dei colli ripieni**, dall'altra abbiamo cercato di innovare ricette tradizionali con ingredienti come i datteri, i pistacchi e la *peta****, prodotti che a nostro parere si abbinano all'oca e nel contempo rispettano tradizioni e differenti culture.

* coscetta d'oca con senape e pepe nero: le coscette, dopo la concia, vengono affumicate e poi ricoperte con uno strato di senape. Dopo alcuni giorni vengono cucite due a due, una passata di pepe nero lungo le cuciture e una seconda leggera affumicatura.

**colli ripieni: la pelle del collo viene riempita di un impasto di carne d'oca con cipolla soffritta, pane, latte, uova, uvetta. Segue una leggera affumicatura ed una lenta cottura.

***coscetta con *peta*: nella coscetta - disossata- viene aggiunto un ripieno fatto da *peta*, pane, latte e uova. La coscetta, arrotolata, dopo affumicatura, viene sottoposta a una lenta cottura.

La *peta* è un macinato di carne di ovino e manzo, ricoperto di farina di mais. Tradizionalmente prodotta in Valcellina, anche nelle varianti di *pitina* e *petuccia*, dove il manzo viene sostituito dal maiale. Il nome viene da *impetar* perché la polpetta di carne - avvolta nella farina- veniva appiccicata al tronco del focolare, così da essere asciugata ed affumicata.



dal 5 al 14 novembre 2010

16^a TRADIZIONALE
FESTA dell'OCA
del Mondragon

OCUMENICA

"CHI NO MAGNA OCA A SAN MARTIN NO FA EL BECO DE UN QUATRIN"




Agriturismo MONDRAGON
Via Mondragon n°1 (loc. Arfante)
31020 Tarzo (TV)
Tel. 0438 / 933021 Fax. 0438 / 933867
www.mondragon.it



Prosecco Frizzante Col Parè
Az. Agricola De Marchi

Novello “Tito Primo”
Azienda Perlage
(vino in menù dal 6 Novembre)

Cabernet Franc “Barabane®”
Azienda Bonotto delle Tezze

“Vin Novo”
Az. Vinicola San Giovanni

Coscetta d’oca con senape e pepe nero
Patè di fegato d’oca
Petto d’oca affumicato
Salame ecumenico
Zucca in agrodolce
Fegatelli d’oca con uva Pizzuttella
e polenta di mais Biancoperla 

Gnocchi al petto d’oca
Risotto *Vialone Nano* 
con Oca in Onto  e radicchio

Oca arrosto con datteri e pistacchi
su polenta di mais sponcio
Collo d’oca
con Kren in agrodolce
Coscietta d’oca con peta
ed erbe cotte

Zaeti farciti e Biscochi
Patate americane
Caffè e Grappe