

Menù

18^a TRADIZIONALE FESTA DELL' OCA DEL MONDRAGON 8-18 novembre 2012

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



AGRITURISMO MONDRAGON

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

Chiodini Mondragon

Chef Eddy Riotta e Chef Franco Geronutti, Mori Venice Bar, Parigi 2009.

In accordo con i due chef abbiamo modificato lievemente la ricetta, proponendo con l'Agrodolce di Fattoria, i nostri chiodini anziché i porcini, per mantenere un forte legame con il territorio.

Petto d'oca e fiocchi di sale affumicato di Cipro con vellutata di zucca

Prof. Giuseppe Ingletto IPSSAR A. Beltrame, Vittorio Veneto.

Nel 2009 a Cison di Valmarino si tenne il G8 dell'Agricoltura e gli studenti del Beltrame, guidati dai loro docenti, proposero prodotti nostrani abbinati ad una gamma di sali internazionali, forniti dalla Bottega al Ponte di Andrea Feletto, Cison di Valmarino.

Anche qui sono state apportate due modifiche: anziché il sale di Salish abbiamo usato il sale affumicato di Cipro e - per mantenere la stagionalità sulla nostra tavola - inserito la zucca al posto degli asparagi della ricetta originaria.

Risotto Vialone Nano con Oca in Onto

Staff del Mondragon; dal 1985.

Il Riso proviene dal Presidio del Riso di Grumolo delle Abbadesse, (Vi).

L'Oca in Onto diviene Presidio Slow Food alla fine del 2002; la sua prima uscita ufficiale però avviene nel novembre del 2003 in Piazza del Plebiscito a Napoli, al Congresso Internazionale di Slow Food. Da quel momento gli appuntamenti nazionali ed internazionali sono stati innumerevoli, fra cui 5 edizioni del Salone del Gusto di Torino. Uno dei primissimi prodotti del nostro agriturismo, assieme a petto d'oca e patè, era l'Oca in Onto o "in Damigiana" o "in Pignatto" come la chiamava il Maffioli.

Ma questi erano nomi secondo noi "antimoderni" e ben poco stuzzicanti; così preferimmo battezzarla "Oca al Ginepro", dando risalto a questa bacca - dalle proprietà eupeptiche e conservanti - ingrediente indispensabile nella nostra rivisitazione della ricetta tradizionale.

Slow Food, al momento dell'istituzione del Presidio, recuperò e promosse non solo questa antica tecnica di conservazione dell'oca ma anche il nome tradizionale.

Crostone di cicche e fegatini

Chef Jacques Cesaro, Osteria La Cerva, Vittorio Veneto.

Nel 1996 Jacques in occasione della Cena dell'Oca, Palazzo Foscolo, Oderzo, ci propone di cucinare assieme un menù a base d'oca. Da quest'esperienza - oltre al piacere di aver lavorato con lui, e alla nascita di uno dei nostri prodotti di spicco: l'Agrodolce di Fattoria - deriva il "Crostone con cicche e fegatini". Le cicche sono i durrelli dell'oca.

Oca arrosta del Mondragon

Chef Giuliano Tonon, Ristorante "Da Celeste", Venegazzù

Dal Gazzettino del 10 ottobre 2003:

- "Solo con il cuore si possono raggiungere questi risultati" l'ha detto Franca Ciampi a Celeste Tonon scelto per preparare i banchetti in occasione della visita ufficiale in terra bellunese. [...] Più discreto il Presidente, che comunque si è complimentato per l'"oca rosta" del Mondragon di Tarzo "non è paragonabile neppure all'anatra mangiata qualche settimana fa in un rinomato ristorante di Parigi" -

"Oche del Mondragon in tecia co poenta e brise"

Chef Marco Toffolin, Ristorante "Da Lino", Solighetto, 1996

In occasione della consegna del premio "Toti dal Monte - Simpatia" a Ermanno Olmi, il poeta Andrea Zanzotto volle usare una cortesia all'amico, riscrivendo in rigoroso dialetto veneto il menù che venne servito quella sera.

Il premio venne consegnato al regista dalle mani di Lino Toffolin; alla serata erano presenti, per festeggiare l'amico comune Mario Rigoni Stern, Ulderico Bernardi e Marcello Mastroianni.

Chiodini Mondragon

*Petto d'oca e fiocchi di sale affumicato di Cipro
con vellutata di zucca*

"MONDRAGON" PROSECCO FRIZZANTE DOCG
MONDRAGON S.S. TARZO

Risotto Vialone Nano



con Oca in Onto



Crostone di cicche e fegatini

Oca arrosta del Mondragon

"Oche del Mondragon in tecia co poenta e brise"

CABERNET SAUVIGNON

SOC. AGRICOLA COLVENDRÀ, REFRONTOLO

Dolce di castagne e Mondraghette

SUCCO D'UVA VENDEMMIA DEI PICCOLI 2012

Caffè e Grappe

«Per Ciampi ho inventato la Grappa del presidente»

VENEZIAZZO — «Solo con il cuore si possono raggiungere questi risultati». L'ha detto Franco Ciampi, moglie del Presidente della Repubblica, a Celeste Toscani, scelta per preparare i banchetti in occasione della visita ufficiale in terra bellunese. Celeste lo ricordava ieri con un piatto di orgoglio. Oltre all'ultima occasione nella preparazione di tutti i dettagli imposti dal rito, il no- to ristorante, il fratello Giuliano e il figlio Walter si sono dedicati ai contasti Ciampi e ai loro dedici amici con portate elaborate, in onore di una serata che non potrà certo essere dimenticata. I piatti si- pici sono stati scelti di-

rettamente dal Quirinale, sulla base di tre proposte inviate dallo stesso Celeste.

Le reazioni più sincere, raccontata ieri Celeste, sono arrivate nel corso della cena finale di mercoledì sera dalla signora Ciampi. «Da su-

«Ho conquistato soprattutto lady Franca che mi ha chiesto una ricetta»

bito è stato apprezzato il mio accento veneto, che le ricordavo la nonna, originaria della nostra Regione». E questo ritorno al passato è stato corroborato dalla polenta fumante con il succulento maiale. Per non parlare della mappa di arzo e fagioli, servita su uno scoppo di pane. «Ne ho preso tre porzioni e mi ha raccon-



FOTO DI GRUPPO Celeste Toscani Ciampi e signora

riente, per farcela preparare anche a Roma». Più discreto il Presidente, che consegna al complevevante per l'occasione Celeste dal Mandrago di Fara. «Non è paragonabile neppure all'una- tra mangiata qualche settimana fa in un ristorante di Parigi», avrebbe confidato a Celeste. «Devo dire che mi ha entusiasmato l'eleganza e la precisione del ortentolano». Per l'occasione Celeste si è servita di uno staff di sei camerieri e due sommelieri. Notevole anche l'affluenza ri- servata all'arredamento. «Punto, fatto sono al-

l'ambasciata italiana a Bucarest. Ma altri prestigiosi appuntamenti sono previsti nella sua agenda: il 12 dicembre saremo a Roma per la festa di Natale dei Carabinieri. E nel giugno 2004 incontreremo successivamente Ciampi»

CORRIERE DEL VENETO

«In giugno porterò al Quirinale una ventata di cucina trevigiana»

ra andato di cucina trevigiana»

«Oggi parlo la pre- sence del re- dictiono tre- vigiano e di altre prelibatezze sott'olio, che comin- ciano presto a prepara- re». E di certo non man- cherà la grappa «Copo di Malto», premiata real- mente con il famoso rito- no di Venegono, in onore di Ciampi.

Roberto Luban

La visita a Sernavalle occasione per la delegazione partecipante al summit di G8 di apprezzare le capacità culinarie degli studenti della scuola alberghiera

Dai ministri del G8 i complimenti agli allievi del "Beltrame"

Walter Veneto

Gli ospiti dei ministri del G8 gli studenti dell'alberghiera "Beltrame". Ha ricevuto grande apprezzamento da parte delle delegazioni straniere dal recente internazionale sull'agricoltura e la pesca a G8. Il lavoro di professori e allievi dell'istituto veneto per i servizi alberghieri e della ristorazione, servizi democratici mariani a Palazzo Mincioni. L'ambasciatore di Sernavalle ha ospitato i delegati del G8 che prima di andare a pranzo hanno visitato il centro storico di Sernavalle, ammirando tutti per la sua bellezza naturalistica e artistica. Nell'androne di palazzo Mincioni i ministri e collaboratori hanno degustato un menu internazionale creato allo chef con treis maritata e aglioli con patate di Treviso al limone e patate di Gornazzo, bocon-

e braccatolito spedito con morbosità, saponi verdi, petto d'oca affumicato e solo affumicato del Solis, noccioli di fave di mela con marmos di castella solo orzo spuntato, solo orzo di Mincioni e solo orzo delle Fiaventi, del- l'oca di Pignolo con Mostervecchio e mela d'acqua, solo orzo del Kala Namak. I vini sono stati selezionati dalle aziende Belanda e Vigne di Alon. E buffet di patate bianche ha visto spuntare i ragazzi della IV C e il gruppo ristorante sala bar dell'alberghiera. In seguito, al termine della visita dei delegati del G8, il presidente Pasquale Di Nanno, che ha anche ricordato il primo posto conseguito dall'albergo della Villa di Pieve di Soligo, ribatte il discorso con un aperitivo.



porcini
m
mori
venice bar

La nostra sede è situata nella via...
Nasce così la proposta di menù...
porcini mondragon
mela & verza
tataro
gnocchi casareo

CITTA' DI ODERZO
MEMBER OF L'OGGI
Incanto Enogastronomico
LA CENA DELL'OGGI
PUBBLICITÀ

L'OGGI del MONDRAGO
L'OGGI del MONDRAGO
L'OGGI del MONDRAGO

Una "sopa" per l'amico Ermanno Olmi

Andrea Zanzotto ha voluto usare una cortesia all'amico Ermanno Olmi che riceverà lunedì alle 19.30 alla locanda "Da Lino" il premio "Toti Dal Monte - Simpatia". Ha riscritto in rigoroso dialetto veneto il menù che la sera sarà servito alla Locanda di Solighetto. Così la zuppa di zucca (come vuole la tradizione il piatto scelto dal premiato per un anno sarà servito usualmente ai clienti della Locanda) è diventata "sopa de zuch sant". Così le altre proposte della cucina sono diventate "risi con la trifolia", "Oche dei Mondragon in teia co poenta e brise".

Come da 19 anni a questa parte tutta la Locanda sarà infiorata con migliaia di rose rosse (colore prec-

solto da Ermanno Olmi) e "Stelle di Natale". Tullio Kezich trattergerà le caratteristiche dell'uomo e del professionista Olmi mentre Mario Rigoni Stern e Ulderico Bernardi porteranno un saluto all'amico comune. Tra gli ospiti Marcello Mastroianni che probabilmente illustrerà il progetto comune di un film ambientato sull'Altipiano di Asiago. Lino Toffoli consegnerà i premi: un'opera del pittore Lino Dinetto dal significativo titolo "L'albero dei Sogni", la medaglia del maestro orafista Alberto Zucchetta; la formella della fonderia "Brustolin" di Verona raffigurante la Lucia di Lammermoor e sullo sfondo il camino della Locanda; infine la statuetta bronzea di Valerio De Marchi.



Il regista Ermanno Olmi.