

## OcheVino

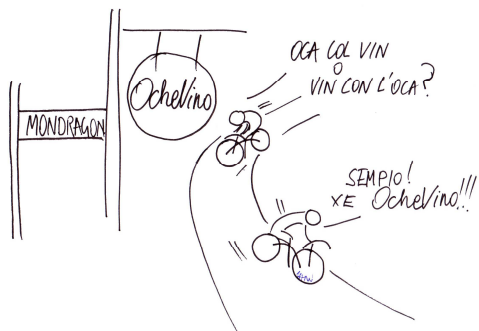
Per il 2013 il tema della Festa dell'Oca è *OcheVino* come il nome del piccolo Punto Vendita della fattoria.

Il menù è legato ai prodotti del nostro laboratorio di artigianato agroalimentare dove vengono recuperati ed uniti saperi e sapori della tradizione: dall'agrodolce di fattoria al patè e al petto d'oca affumicato, dalle soppresse a musetti e *luganeghe* fatte con la *dosa* di famiglia. Ma, prima fra tutti i prodotti, è il Presidio Slow Food *Oca in Onto*, antica e sapiente capitalizzazione del lavoro femminile e dell'oca.

Ecco perché col tema di quest'anno ci è piaciuto unire (e giocare con) le parole *Oche* e *Vino* - le due produzioni principali aziendali, ma ricordiamo anche pecore e maiali - per dare risalto a quello che produciamo ma soprattutto perché ci è sembrato naturale il connubio tra le oche e il nostro Prosecco DOCG.



### Alcune interpretazioni



...e la tua?

dal 7 al 17 novembre 2013

OcheVino

19ª TRADIZIONALE

FESTA dell'OCA

del Mondragon

Agriturismo MONDRAGON

MONDRAGON

AGRI TURISMO

MONDRAGON

MONDRAGON

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

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

*“Mondragon” Prosecco Frizzante DOCG*

*Mondragon s.s., Tarzo*

*“Almanegra”*

*Az. Agricola Meneguz Cesare di Sara Meneguz, Tarzo*

*Prosecco Superiore DOCG Extra Dry*

*Mondragon s.s., Tarzo*

*Succo d'uva Vendemmia dei Piccoli 2013*

*“Frizie”*

*Porchetta d'oca con cortivo al saor alle noci*


*Coscietta affumicata d'oca con vellutata di zucca*

*Intingolo di fegatelli d'oca al Prosecco su crema di mais  
sponcio*

*Fiori farciti al petto d'oca e radicchio*

*Gnocchi al ragù d'oca*

*Bolliti d'oca con kren dolceagro e verze*

*Oca in Onto  con radicchio amaro*

*Biscochi*

*Bignè con crema di marroni*

*Castagne*

*Caffè e Grappe*