

1914.

Cent'anni fa. L'anno dell'assassinio dell'arciduca Francesco Ferdinando, della dichiarazione di guerra dell'Austria alla Serbia, e poi - con un crescendo inarrestabile - della Germania a Russia e Francia, della Gran Bretagna alla Germania.

Così, alla mezzanotte del 4 agosto sono già cinque le grandi nazioni entrate in guerra.

In apparenza, nei giorni successivi sembra che nulla sia cambiato.

Anzi, l'Europa sembra attraversata da un'ubriacatura di massa, entusiasta per la guerra, come descrive Karl Krauss, nel suo dramma *Gli ultimi giorni dell'umanità*.

Ogni nazione è convinta di aver ragione degli avversari in pochi mesi.

Tornerete nelle vostre case prima che siano cadute le foglie dagli alberi, promette l'imperatore Guglielmo II alle truppe tedesche in partenza per il fronte nella prima settimana di agosto.

In realtà la guerra terminerà 4 anni dopo. Con oltre 70 milioni di uomini mobilitati in tutto il mondo (60 milioni solo in Europa), in quello che diventa in breve tempo il più vasto conflitto della storia.

Cessano di esistere 4 grandi imperi: tedesco, austro-ungarico, ottomano e russo.

Ma soprattutto muoiono oltre 9 milioni di soldati e circa 7 milioni di vittime civili dovute non solo agli effetti diretti delle operazioni di guerra, ma anche alla carestia e alle malattie concomitanti.

Muore anche un'epoca, costruita in decenni di pace.

Epoca di progresso, di *globalizzazione*, di emancipazione delle donne.

Donne dalla linea slanciata e sottile. Linea esaltata dagli abiti, che fasciano i fianchi, aderiscono in vita e si allargano in fondo. I corpini, arricchiti da audaci e profonde scollature, si gonfiano sul décolleté e rendono omaggio ad una femminilità sempre più altera, sensuale, spregiudicata.

Con l'automobile, la bicicletta, la radio, nasce anche il cinema.

Per il nuovo tipo di donna, il cinema americano conia il termine *vamp*.

Il menù di quest'anno ci riporta a questa atmosfera in dissolvenza grazie alle prime cannonate dell'agosto 1914.

L'insalata russa non è una ricetta russa ma un omaggio francese a grandi protagonisti di quest'epoca: i ricchi aristocratici russi, pronti e generosi nello spendere e grandi protettori di artisti.

Così, allora, i piatti più importanti e impegnativi - anche a livello di ingredienti come il tartufo - celebrano Granduchi ed Arciduchi.

Infine è un frutto - la pera - il filo conduttore dei vari momenti del menù.

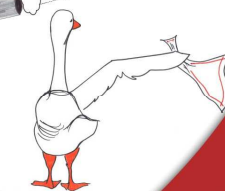
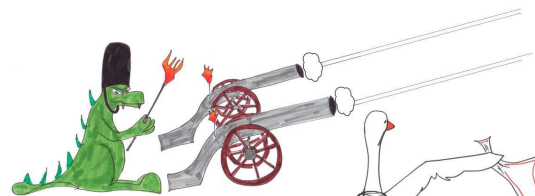
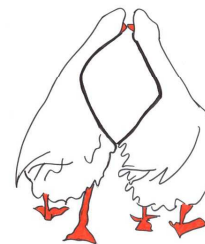
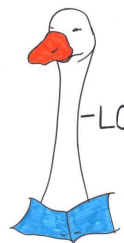
Frutto - quando maturo - burroso e fondente e a ricordare nella forma sinuosa, l'aspetto femminile. Così lo vede e lo sente nelle tre suite per pianoforte Erik Satie, originale pianista francese, una delle avanguardie artistiche del Novecento.

Trois morceaux en forme de poire è il titolo del brano. E grazie a questo titolo, Satie un giorno potrà spiegare soddisfatto a Debussy che la sua bizzarra musica non poteva più essere accusata di mancare di forma.

20^a TRADIZIONALE FESTA DELL' OCA DEL MONDRAGON

dal 6 al 16 Novembre 2014

Rebus (3,5,3,7,5,5,6)



Agriturismo MONDRAGON
Via Mondragon n°1 (loc. Arfanta)
31020 Tarzo (TV)
Tel. 0438 / 933021 - Cell. 334.9520933
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

Porchetta d’oca con insalata russa e petali di pera

Vol-au-vent con fegatelli d’oca sfumati al prosecco

Risotto di Grumolo delle Abbadesse



alle pere e sfilacci d’oca

Crêpe con ripieno d’oca e mele

“Mondragone” Merlot

Azienda Agricola Antoniazzi Dario, Corbanese di Tarzo

Ventaglio di petto d’oca caramellato al cioccolato amaro e

pere speziate

Oca del Mondragon alla maniera dell’Arciduca

Pera Melba

Caffè e Grappe