

Invito al Giro dell'Oca



I te mena 'n giro come n'oca:

questo è l'epiteto che tocca talvolta ai troppo buoni, che passano così per ingenui. L'oca è buona, l'è tre volte bona: uno, quando è in tavola; due, quando le sue soffici e calde piume imbottiscono qualcosa che ci conforta -un piumino, un cuscino, persino un sacco a pelo-; tre, quando si alleva. E' talmente oca che si affeziona subito a noi, suoi padroni, tanto da arrivare persino a considerarci come suoi genitori. E noi, riconoscenti, la ubriachiamo di vino rosso mescolato al pane, fino a farla morire di cirrosi epatica, con un fegato grosso così. Perché pochi bocconi sono buoni come il fegato d'oca "grasso". Il mite carattere dell'oca consente anche ai ragazzini più piccoli di portarla in giro a pascolare lungo le vigne, trattenendola con un semplice spago legato al collo. Così si è fatto per tanti secoli...

Portare in giro l'oca può aver dato la scintilla al creatore del primo Giro dell'Oca o Gioco dell'Oca, un passatempo riservato ai piccoli. I tipografi veneti -come i Remondinone hanno stampato infinite varianti, dal '600 in poi. Sembra che in origine, come la maggior parte dei giochi di società, anche questo fosse riservato al Carnevale. Alcune sue tavole sono infatti abbellite da allegorie carnascialesche. Certe antiche tradizioni, peraltro, prevedevano durante il Carnevale l'esecuzione del Gioco o Corsa all'Oca, fatti però in ben altro modo, decisamente cruento. Nel primo caso, a Venezia c'era l'uso di appendere in prossimità d'un ponte un'oca per le zampe, fissandola ad una fune che attraversava il canale. Il gioco consisteva nel saltare dal ponte, cercando di afferrare la preda per il collo. Chi ci riusciva, vinceva l'oca e faceva un tuffo in acque gelide, come tutti gli altri concorrenti. Ci voleva coraggio, forza e anche fortuna: l'oca, a testa in giù starnazzava e si agitava continuamente. In altre località, come ad esempio a Castel Tesino, la fune si tirava sul Corso del paese, così chiamato appunto perché vi si facevano le corse con i cavalli. In questo caso il cavaliere, per afferrare l'oca appesa per le zampe, doveva alzarsi sulla sella fino a montare in piedi sulla groppa. Giochi rudi, cruenti e d'ardimento, propri di un'epoca in cui la sopravvivenza andava conquistata giorno per giorno. Meno male che oggi i nostri ristoratori hanno escogitato metodi più pacifici e indolori per godere della bontà dell'oca. Non sarà male approfittarne, magari pensando che per questi poveri animali Teofilo Folengo aveva immaginato uno speciale paradiso, quel "paradisum ocharum" dov'era possibile pascersi di cibo e di poesia con i grandi (e grossi) poeti macaronici!

Otello Fabris

Centro di Documentazione Folenghiana, Campese
www.teofilofolengo.org



CITTA' di MAROSTICA 30 Ottobre 2011 seconda rassegna enogastronomica PALIO DELL'OCA



ASSOCIAZIONE
PRO MAROSTICA
www.marosticasacchi.it



ASSOCIAZIONE
PRO MAROSTICA
www.marosticasacchi.it



designed by Mario De Marinis - www.deicreativi.it

Seconda Rassegna Enogastronomica
IL PALIO DELL'OCA
Con pietanze a base d'OCA e Marzemino



Serate di Gala
"Oca e Marzemino"
presso i nostri ristoranti



Ristorante La Rosina
Venerdì 11 Novembre
Ristorante La Rosina
Contrà Marchetti, 4



Venerdì 18 Novembre
Ristorante
Al Castello Superiore
Via Cansignorio della Scala, 4/a

C U O R I



Giovedì 24 Novembre
Ristorante Cuori
Via Montello, 3



MADONNETTA
CUCINA TIPICA VENETA & MARZEMINO
Mercoledì 30 Novembre
Osteria Madonnetta
Via Vajenti, 21

Durante il periodo invernale,
i nostri ristoranti Vi aspettano con
prelibate proposte a base d'OCA.

Ristorante Al Castello Superiore
Venerdì 18 Novembre
Tel. 0424.73315
info@castellosuperiore.it

Ristorante La Rosina
Venerdì 11 Novembre
Tel. 0424.470360
info@larosina.it

Ristorante Cuori
Giovedì 24 Novembre
Tel. 0424.471214
info@ristorantecuori.it

Osteria Madonnetta
Mercoledì 30 Novembre
Tel. 0424.75859
info@osteriamadonnetta.it

Proposte degustazione

Trattoria All'Angelo d'Oro
Tel. 0424.77838
tothegiangel@tiscali.it
Via Monte Grappa, 20

Trattoria Caissa
Tel. 0424.472393
info@trattoriacaissa.it
Corso Mazzini, 104

Ristorante Lunaelaltro
Tel. 0424.478098
info@osterialunaelaltro.com
Corso della Ceramica, 33

L'Angelo e il Diavolo L'Osteria di Apo
Tel. 0424.72312
Piazza Castello, 41