

L'oca e il maiale uniti da **destini** paralleli

Elena Bianco

Di entrambi non si butta via nulla e in alcuni Paesi l'oca sostituisce i suini per la rapidità di crescita e la possibilità di conservazione della carne



Il suo carattere battagliero ha attraversato i secoli, anzi, i millenni. L'oca venne infatti addomesticata alcuni millenni or sono, selezionando nel tempo l'animale domestico da una varietà selvatica detta cinerina e successivamente arrivando a una definizione di razze: quelle di grossa mole (come la Tolosa da foie gras) e quelle di media mole (bianca romagnola, pezzata veneta, grigia padovana). Gli antichi Egizi le consideravano come uno dei piatti più delicati. Dall'*Illiade* e dall'*Odissea* sappiamo che i greci allevavano le oche fin dai tempi di Omero. Plinio ci tramanda la leggenda delle "oche del Campidoglio", quando lo starnazzare delle oche sacre a Giunone, raccolte nel recinto del tempio di Giove, destò le sentinelle romane, preannunciando l'assalto notturno delle truppe galliche di Brenno (388 a.C.). Sempre i Romani hanno battezzato l'*auca*, dal latino *avis* (uccello). Per i Barbari di Brenno che, superata la disavventura delle oche del Campidoglio, saccheggiarono Roma nel 390 a.C., erano simbolo dell'aldilà e guida dei pellegrini. La zampa dell'oca era usata come marchio di riconoscimento dai maestri costruttori di cattedrali gotiche, conosciuti come Jars, che in francese identifica il maschio delle oche. L'oca era molto comune durante tutto il Medioevo, e viveva, per ordine di Carlo Magno, nei monasteri e nelle famiglie dei contadini.

Il successo dell'oca crebbe ulteriormente a partire dal XV

secolo grazie ad alcune comunità ebraiche dell'Europa del nord di rito aschenazita che per motivi religiosi non potevano consumare carne di maiale; perciò i loro macellai preparavano squisiti prosciutti e salumi d'oca. Fino ai primi del Novecento l'oca venne utilizzata come moneta di scambio: con essa i mezzadri pagavano ai proprietari terrieri una parte del dovuto, oppure si scambiava con gli stivali, come ricorda la Fiera di S. Andrea a Portogruaro (Ve), detta Fiera delle oche e degli stivali. Il Veneto ha da sempre un feeling con questo animale, come denotano il detto popolare "*Chi no magna oca a S. Martin no'l fa el beco de un quattrin*". San Martino, l'11 novembre, che in origine era una festività celtica, era una sorta di capodanno contadino, poiché coincideva con la fine dell'anno lavorativo nelle campagne; dopo tale data, se il padrone non chiedeva di restare, i contadini dovevano cercare un altro padrone e un altro alloggio. Anche nelle città divenne abituale cambiar casa proprio a San Martino, perciò "fare San Martino" diventò sinonimo di trasloco. Inoltre, il 12 novembre iniziava il digiuno che precede il Natale, quindi a San Martino si festeggiava con una grande mangiata d'oca e biscotti (che in Veneto assumono la forma del Santo a cavallo). Un legame in più fra San Martino e l'oca è la leggenda per cui Martino, nonostante l'elezione a furor di popolo a Vescovo di Tours, non volendo abban-



Famosa per avere salvato i Romani dall'assalto dei Galli al Campidoglio, l'oca vede crescere la sua fama a partire dal XV secolo. Il merito va alle comunità ebraiche dell'Europa del nord di rito aschenazita: il divieto del consumo della carne di maiale fa scoprire ai macellai la possibilità di realizzare prosciutti e salumi d'oca. In Italia è in particolare il Veneto che ha sempre avuto un feeling con questo volatile





donare il saio monastico cercò di nascondersi, ma fu stanato proprio dalle oche e così divenne vescovo e poi Santo.

Tradizionalmente, dell'oca come del maiale non si buttava via niente. Le penne d'oca sono state usate per scrivere per mille anni, prima d'essere sostituite da strumenti più moderni. Pregiato il piumino, nobile il grasso, apprezzata la carne: in molte regioni d'Europa l'oca sostituisce i suini per la rapidità di crescita e la possibilità di conservazione della carne. Ne sa qualcosa Michele Littamé, famiglia di allevatori bovini a Sant'Urbano, nella bassa padovana, che durante i tempi della mucca pazza decise insieme al fratello Luca di dedicarsi nell'azienda agricola Il Dosso alle oche di cui la sua famiglia, che viveva in campagna in una grande corte, aveva esperienza da sempre (www.michelelittame.it). Le sue candide oche romagnole, al pascolo di giorno sui terreni aziendali, sono tra le migliori ovaiole (110/115 uova l'anno), e il loro piumino è tra i più apprezzati. La loro carne, grazie alla nutrizione a latte e miele negli ultimi trenta giorni di allevamento, risulta di sapore soave.

“Fin da subito abbiamo scelto la qualità; per questo abbiamo aderito al progetto della Camera di Commercio di Padova *Saperi e Sapori*. Il sapere è quello dell'allevamento a latte e miele e delle nuove tecniche di cottura: la tradizione che sposa l'innovazione”, dice Littamé. È nata così una linea di prodotti cotti a bassa temperatura, fra cui il collo ripieno e il paté, entrambi di origine ebraica; ma soprattutto un peculiare presidio Slow Food, “l'oca in onto”. Cosce, petto, alette sono cotti a bassa temperatura e conservati nel grasso, sale di Cervia, spezie; di antica tradizione nelle campagne venete, assicurava le proteine nei mesi estivi, in assenza di frigorifero e corrente elettrica. “Per la conservazione in onto, detta anche in pignatto, che corrisponde al francese *confit* -spiega Littamé- le carni crude sono separate dalle parti grasse e riposano sotto sale per alcuni giorni; oppure sono cotte con erbe, aromi (pepe, bacche di ginepro, timo, maggiorana, semi di finocchio, chiodi di garofano, noce moscata) e un ▶



Nel Nord Europa alcune regioni hanno sostituito l'allevamento del maiale con quello dell'oca che vanta una maggiore rapidità di crescita e una migliore possibilità di conservazione della carne. Anche in Italia Michele Littamé, famiglia di allevatori bovini a Sant'Urbano, nella bassa padovana, ha deciso di optare per l'oca realizzando anche una linea di prodotti cotti a bassa temperatura come il collo ripieno, il paté e anche l'oca in onto, di antica tradizione nelle campagne venete, in alto



L'eredità della tradizione transalpina emerge nei piatti di di Marc Lanteri, lo chef italo-francese del Castello di Grinzane Cavour a Grinzane, in provincia di Cuneo, che propone il Petto d'oca laccato con l'utilizzo del miele delle Langhe che ne compensa il sapore. Secondo lo chef la carne delicata e magra degli animali da cortile valorizza le tecniche della cucina d'Oltralpe

poco di vino rosso e successivamente sono messe in un orcio di terracotta o vetro. L'oca in onto è ottima come sugo o come secondo piatto, accompagnata dal cren, dalle patate e soprattutto dai piselli, la cui dolcezza compensa la sapidità della carne”.

Anche il miele delle Langhe compensa ottimamente il sapore del Petto d'Oca Laccato di Marc Lanteri, lo chef italo-francese del *Castello di Grinzane Cavour* a Grinzane, in provincia di Cuneo (www.marclanteri.it). Dolcezza, sapidità e l'aromaticità del pepe bianco di Sichuan, del Madagascar, del ginepro, dell'anice stellato, per una cottura breve che preserva i succhi della carne. L'oca viene accompagnata da foglie amare come gli spinaci, il radicchio o il cavolo nero a contrastare la dolcezza del miele. “Utilizzo sempre

un volatile nei miei menu -racconta Lanteri- Trovo infatti che la carne delicata e magra degli animali da cortile implementi le tecniche della cucina francese. È importante sapere come utilizzare il grasso nobile per proteggere la carne durante la cottura, fermarla al punto giusto per non renderla stopposa, seguire due cotture diverse per il petto e la coscia. L'oca è considerata carne rossa e, come da tradizione è abbinata alla frutta cotta di stagione. Ha proprietà nutrizionali sorprendenti, coerenti alla filosofia di mangiare meno carne, di migliore qualità e allevata con rispetto”.

Già, perché la carne d'oca fa bene: è ricca per ben il 75% di grassi insaturi assimilabili, dunque fonte naturale di Omega 3, 6, e 9. 

ABBINAMENTI

Quali vini esaltano le ricette con l'oca

Le due interpretazioni proposte provengono da due regioni diverse sia per la cultura gastronomica, così come per i vini prodotti nei rispettivi territori. Alla preparazione tradizionale sposata con l'innovazione di Littamè, dati gli ingredienti utilizzati nella lavorazione, suggeriamo un Valpolicella Ripasso Doc, vino di media struttura e dotazione alcolica abbastanza consistente, ottenuto dalla rifermentazione del Valpolicella Classico sulle vinacce residue dell'Amarone e del Recioto che gli conferisce un ampio corpo e una bella struttura, una rotondità spiccata e un'ottima piacevolezza. In alternativa si potrebbe pensare a un Raboso Piave Doc oppure a un Malanotte del Piave Docg, entrambi dal solo vitigno autoctono. La differenza tra i due vini è costituita da una percentuale differente di uva surmaturata in pianta (maggiore per il Raboso) e la restante in fruttaio. Entrambi maturano in legni di diverse dimensioni da 24 mesi per il primo, fino a 36 per l'altro. All'assaggio sono sontuosi, supportati da una notevole struttura, tannini poderosi e morbidi, una sapidità bilanciata da acidità gradevole, con un retrogusto lungo e piacevole. Il Malanotte rispetto al Raboso ha tempi più lunghi di maturazione e risulta perfetto per chi predilige vini più importanti. Al Petto d'oca laccato dello chef Lanteri invece si accosta bene un Roero rosso per lo più da sole uve nebbiolo, a cui il terreno di origine marina molto sabbioso conferisce un olfatto complesso, interessanti note aromatiche e apporta una tannicità moderata, donando equilibrio fra la struttura e la bevibilità. Chi apprezza una maggiore espressività potrà scegliere un Roero Rosso Riserva. In alternativa, è adatto anche un Nizza Docg, ottenuto da vigneti vocati di barbera in 18 comuni della provincia di Asti. Prodotto anche nella tipologia Riserva, con un affinamento in botti di legno di differenti dimensioni, ha una beva complessa, profumi intensi, tannini setosi, una buona armonia e una lunga persistenza gusto-olfattiva. (Gio Pirovano)

