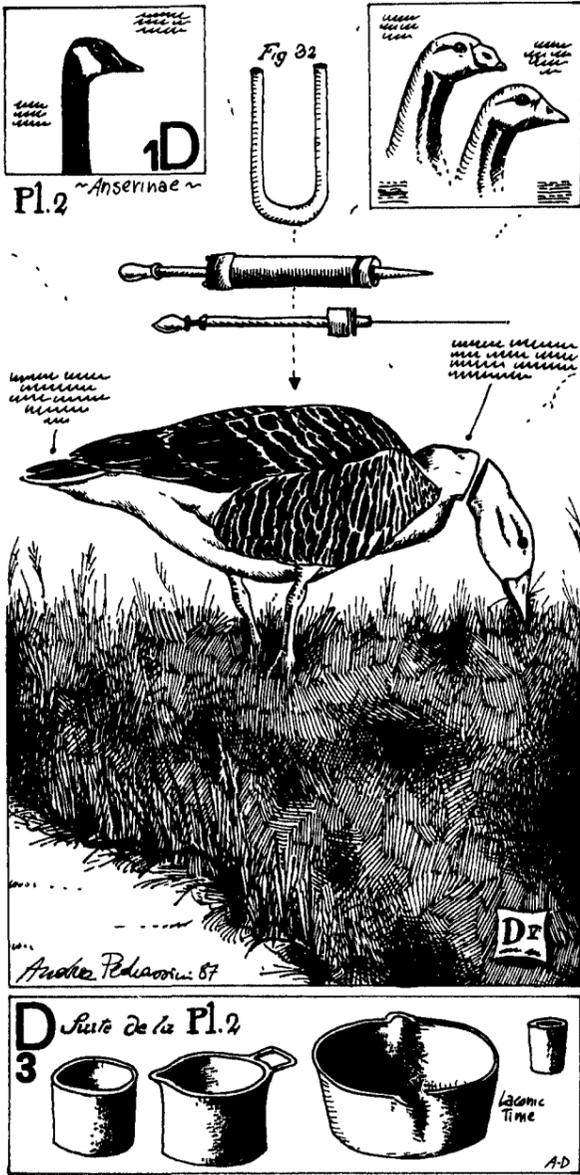


Il gioco dell'oca

BEPPE MANTOVANO



La rassegna di cultura materiale è a questa promossa dalla rivista L'Unità. Oggi è dedicata quest'anno fra il 4 e il 18 settembre a Benjamin Di...
 animali è esplicito. L'oca è definita il maiale dei poveri e si dice ancora come per il maiale ovunque che essa non si spreca nulla. «L'utilità delle oche», dice Piero Crescenzo - e chi molto sono amate le carni dei paperi quando sono grassi e che non siano di più di quattro mesi - e le loro penne ottime sono per letti e le dure delle aie buone a gli Scrittori» (da una delle edizioni cinquecentesche).
 L'animale degli ebrei e dei poveri non era usuale nelle tavole aristocratiche. Lo stesso Crescenzo e il Platina i quale già esprime la cultura della tavola rinascimentale non lo strano punto di amaro. Tranne che per una delle squisitezze massime della cucina elitaria di ogni tempo il fegato Apicio secondo Plinio il Vecchio faceva ingrassare le oche con fichi secchi e le faceva uccidere ingozzandole di mulsam (vino mielato) per migliorare la qualità del loro fegato. E probabile che gli ebrei abbiano appreso dai romani il modo migliore per cucinare e conservare la carne d'oca. Sembra nel XVII secolo Vincenzo Tanara «Salassi ancor l'Oca come il Porco» e di buona vivan

per l'oca a cominciare dai luoghi dove essa ha una tradizione secolare coincidente con la permanenza secolare delle comunità ebraiche. Che i piatti e i salumi d'oca siano di casa a Mantova e a Ferrara si spiega con la liberalità dei Gonzaga e della casa d'Este verso gli ebrei anche quando in seguito agli editti di Ferdinando il Cattolico furono cacciati oltre che dalla penisola iberica dall'Italia meridionale e dal ducato di Milano. E per lo stesso motivo i piatti d'oca sono comuni agli ex territori della Repubblica veneziana e alle Marche divenute una sorta di immenso ghetto dello Stato pontificio.
 Sono oggi i famosi salami e i prosciutti d'oca di Mortara e quelli di Luciana Schena di Tora (nel Ferrarese). L'oca al forno marchigiana è un classico della metodologia cucinaria ebraica. Nella stessa regione con le interiora si prepara un sontuoso ragout per le tagliatelle. Dalla tradizione veneta ci vengono l'oca in pignata e l'oca sottovento. Questa ultima un classico della sopravvivenza ebraica e contada sulla pulita oca e liberata dal grasso si taglia in quarti posti prima sotto sale per una decina di giorni e quindi pressati in una oia coperti dal loro stesso grasso sciolto. Si chiude ermeticamente la pentola per un paio di mesi. Dopo l'oca si può mangiare al naturale o fritta nel suo grasso con rosmarino o salvia. Un pezzo dell'oca sottovento un tempo si aggiungeva alla pasta e fagioli. Innamorato della sua carne qualcuno ha fondato a Udine il Club internazionale dell'oca. Si prevedono tempi duri per il porco. O radiosi. Secondo il punto di vista

Un piatto da onorare nei giorni di festa

DECIO G.R. CARUGATI

Il uomo diserta la condizione di nomade tra i nomadi. Separa l'azione dal pensiero derivata. Chiuso nella rozza capanna scopre nuova la possibilità dell'inventario. La riflessione fondamentale passaggio. Da cacciatore a sua volta cacciato a cacciatore per sola necessità. Conseguenza è il desiderio di ridurre la fatica di rendere domestico il carniere tanto sudato in precedenza. È il caso della «volaglia» che abbandona con l'uomo nel corso dei secoli e dei millenni. Lo stato selvatico per assai meno via via peculiarità di magazzino sempre pronto a soddisfare l'esigenza prima la fame. Oca! La «oca» e la «a» esprimono stupore nella pronuncia dell'appellativo. Il bipede così ben formato accentua nell'opulenza del lento ince

dere il significato di ricca promessa. La cucina delle nostre campagne da sempre onora l'oca di rito eccezionale. Non cibo di tutti i giorni ma festa. festa grande. Quindi nella confezione piatto conviviale non apparato tranquillo con sumo singolo. Antica usanza il salame d'oca e la conserva nel grasso dello spezzato. La botte stipata si ricorreva per allestire ban chetti sontuosi. Come onorare oggi l'oca? Fortunatamente l'uccisione la pulitura la mortificazione o l'rollatura la spennatura sono fasi che non ci riguardano. Raduniamoci per un appuntamento dedicato alla gola cinque o sei amici. Non manchi il vino generoso e di buon corpo. L'oca? È già in pentola e matura tutte le credenziali per essere doverosamente rivener

Farcia
 Procuriamoci dal macellaio un oca di medie proporzioni ben pulita, priva di testa e di zampe. Battiamo con il coltello a lama alla tre etti di polpa di vitellone, carne rossa con due etti di prosciutto crudo una cipolla un mazzetto di prezzemolo Amalgamiamo con un etto di riso bollito due uova, sale e pepe necessari. Riempiamo il volatile della farcia. Premiamolo lungo i fianchi con le mani affinché il materiale si depositi omogeneo all'interno. Con l'apposito ago e lo spago da cucina cuciamo tanto l'apertura superiore come l'inferiore. Compriamo cosce e ali aderenti al corpo legando e fissando le posizioni. Disponiamo in una pentola adatta alla brasatura poco grasso di prosciutto e alcune cipolle a cottura tenera. Rituamo a fuoco vivo. Spruzziamo di vino bianco e portiamo a cottura tenera coprendolo a fiamma bassa con l'aiuto se necessari di alcuni ramolli di brodo di carne. Serviamo tranciatolo a porzione con una fetta di ripieno a lato. Ultimo completamento il risotto con il fondo di cottura. Un consiglio: accompagniamo il piatto con un bicchiere di buon Barberesco. □ DC

Sauté
 Procuriamoci dal macellaio un oca di medie proporzioni ben pulita, priva di testa e di zampe. Fidando sulla buona volontà del fornitore chiediamo di dissalarla completamente. Consiglio di osservare l'operazione per essere in grado di ripetere. Tagliamola in pezzi grossi. Disponiamo in una pentola adatta alla brasatura poco grasso di prosciutto o lardo con la vena battuto con due cipolle e alcune noci di burro. Rosoliamo a fuoco vivo spruzzando di vino bianco. Aggiungiamo sei pomodori freschi spellati e privi di semi tagliati a pezzi. In caso di mancato reperimento sei pelati ben sciolati. Sale e pepe necessari. Abbassiamo la fiamma e portiamo a cottura tenera. Rituamo con un mestolo piatto forato lo spezzato. Lo sciamo raddensare il fondo di cottura e ricoveriamo al caldo di bagnomaria) oca irrorata dal sugo. Bolliamo del riso in acqua salata ritorna molo al dente. Sarà la base di presentazione in piatti caldi del sauté d'oca. Un consiglio: accompagniamo il piatto con un bicchiere di Nebbiolo d'Alba. □ DC

AL SAPOR DI VINO

Tre bianchi profumati nell'abazia di Novacella

CARLO PETRINI

Nella millenaria storia del vino c'è un periodo in cui la coltivazione della vite fu grandemente compromessa nell'alto Medio Evo dopo il lungo periodo delle invasioni barbariche che il paesaggio agricolo subì un'incisa trasformazione. Le terre incolte e i relativi esteri delle paludi presero il posto di coltivazione. I romani infatti nel conquistare nuovi avamposti si facevano dono di terre a legionari e cittadini con l'obbligo di piantare la vite. Fu merito dei romani se questa coltivazione venne sostenuta e tramandata. Questo preambolo per presentarsi i vini prodotti dalla cantina dell'Abazia di Novacella parte integrante di un complesso monastico tra i più belli dell'arco alpino. È superfluo ricordare come la funzione primaria di tanto lavoro monacale per vitificare che era destinata all'atto eucaristico oggi è la principale attività di una prospera azienda agricola con i tecnici dei comuni di Bressanone, Bolzano e Cortinaiano.
 Venir sin quasi nella stupenda valle dell'Isarco ad appena 50 chilometri dal Brennero e la giusta occasione per visitare questa antica abazia e per conoscere ed acquistare i vini di alta cantina che sono quelli della tradizione altoatesina (Silvener, Traminer aromatico, Lagot di Caldaro ecc.). Ma prima di dedicarsi al piacere della gola non trascurate di conoscere questo stupendo monumento storico fondato nel 1142 dal vescovo di Bressanone, il beato Artimanno. Chi è interessato non tralasci di visitare questa biblioteca che contiene libri rari e antichi codici miniati e dove il numero complessivo delle opere scientifiche e idologiche è di circa 74.000 volumi. Sempre all'interno di questi mura la moderna cantina costruita nel 1972 produce circa 6.000 ettolitri di vino, tutti in bottiglie e di buona qualità. Merito di tutto ciò è degli uomini che operano in questi cantine ma anche della natura di Terceira che sono quelle a grande vocazione viticola.
 Il capo cantiniera è un simpatico signorino, il Johann Sigward, da quasi trent'anni impegnato ad affinare sempre più la produzione che viene per un buon 80% commercializzata in Italia. I tre vini che consiglio di conoscere



ed eventualmente acquistare sono tre bianchi eleganti e fruttati ottenuti da viti che messe a dimora a queste altitudini esprimono al meglio la qualità di il uva il Silvener, il Traminer aromatico o Gewurztraminer e il Kerner. Del primo si può affermare che è in assoluto tra i migliori in commercio poiché ottenuto da viti di 111 Conti di Bressanone, da sempre famosa per il Silvener. Più fine, meno grasso, dal profumo intenso e persistente, è il Kerner figlio del l'omonimo vitigno ottenuto da un incrocio fra la Schiava e il Riesling renano. Il cui provenienza originale è la scuola di viticoltura di Weinberg nella Germania occidentale. Per ultimo il vino più fascinoso di questi tre, il Traminer aromatico o Gewurztraminer. È un vino che si trova pure in Germania e in Francia nella regione alsaziana ma che la tradizione vuole essere frutto di un vitigno originale dell'Alto Adige e in particolare di Terlano. Traminer un linguaggio di stile. A parte questi controversi interpretazioni stilistiche le caratteristiche aromatiche le rende disponibili come un compagno di viaggio in un'buona parte di quanto di dessert. Il prezzo unitario è scaturito da 3500 lire di Silvener, 4000 lire di Kerner e 4500 lire di Traminer. □ DC

● Cantina dell'Abazia di Novacella, Bressanone (Bolzano) tel 0472 22189

Concorso feste Unità

Aggiorniamo la hit parade dei ristoranti delle feste dell'Unità iscritti al grande concorso indetto da Arci Gola. I nostri ispettori continuano a partecipare a cene presso ristoranti che si sono iscritti al concorso e ci ragguagliano regolarmente.
 Nell'ultima settimana ha conseguito un buon esito il ristorante della festa organizzata dalla sezione di Foligno cui è stato assegnato il punteggio di 375 il che gli consente di piazzarsi al settimo posto a parmenzo con San Piero Assieve. A tutte le sezioni ricordiamo di affrettarsi ad iscriversi per poter partecipare al concorso Arci Gola per farlo basta inviare 50 mila lire alla sede nazionale di Arci Gola in via Mendicanti 14 Bra (Cuneo) segnalando la data di svolgimento il luogo e l'orario di apertura del ristorante. Al concorso possono partecipare più ristoranti per festa e al primo classificato verrà consegnato un premio di due milioni.
 Ecco la classifica aggiornata:
 1 San Bartolomeo al Mare (Imperia) 440 punti
 2 Granarolo Faentino (Ravenna) 425
 3 Imperia 420
 4 Savignano (Cuneo) 400
 5 Taino (Varese) 390
 6 Ambivere (Bergamo) 380
 7 Foligno 375 San Piero Assieve (Firenze) 375 ex aequo
 9 Novellara (Reggio Emilia) 370
 10 Ponte della Pietra (Perugia) 265

Notizie Arcigola

Pallanza
 Sabato 29 agosto è iniziata la terza edizione della mostra enologica «Alla ricerca del buon vino» che si tiene a Pallanza sul lago Maggiore con grande concorso di pubblico. La rassegna che resterà attiva fino a domenica 6 settembre espone le migliori case vinicole del Piemonte, e quest'anno ospita la buona produzione dell'Oltrepò Pavese. L'appuntamento verbano ottenuto grazie all'imponente lavoro del locale circolo Arci Gola e un'importante occasione di confronto di conoscenza e di favorevole acquisto dei grandi vini delle Langhe, del Monferrato, del Novese e quest'anno anche dell'Oltrepò Pavese.
Siena
 Inizia il 9 settembre a Siena la prima rassegna gastronomica di cucina regionale curata da un circolo dell'Arci Gola. Il programma prevede cinque serate di ristorazione, curate dai circoli di quattro regioni che presenteranno piatti e vini tipici. Le cene si terranno nella stupenda cornice medievale senese all'interno della contrada della Cvetta la cui società ricreativa ha aderito ad Arci Gola. La Stante il limitato numero di posti disponibili è consigliabile prenotare presso il numero 0577 45431 chiedendo di Antonio Biancardi.
 Ecco il programma:
 da mercoledì 9 settembre: circolo Fiorani di Macerata, cucina e vini di Maceratese.
 giovedì 10: circolo Boccon di vino di Bra ma no monferrato.
 venerdì 11: circolo Ostria dell'Arco Alba ma no di Langhe.
 sabato 12: circolo Cuneo Angiolini cucina e vini di Torna.
 domenica 13: circolo Corticella Paraisio di Verona ma no tipo vicentino.

Il grasso delle ingrassate e gustoso, et ottimo per far vivande, e bisogna pensare che gli ebrei non si servono d'altro strutto che di questo.
 Prima il Tanara aveva rilevato la crudeltà dei modi ebraici non certo lontana da quella apiciana per ottenere il miglior fegato le oche «che con tanta grandezza di fegato sono da gli ebrei governate» de quali non veduto larghi come un bacile. Non vogliono che passino dell'età loro un anno, cappano le femmine di piuma bianca, le acciecano e le nutrono con bocconcini di fichi secchi triti, farina d'orzo, miele, tritello e nasturcio. Et ancora il loro formento bollito in decotto di malva, ovvero fanno bocconcini di farina di castagne cotti in acqua melata o mosto cotto o latte.
 Una crudeltà certo. Ma ricorda Attilio Milano nella sua Storia degli ebrei in Italia essi di fronte ai piaceri della vita non sono diversi dai cristiani. Ogni ebreo si divertiva nel proprio paese alla maniera locale e quello italiano era non più meno intemperante degli altri.
 In questi ultimi tempi sta ritornando il gusto

Ormai la Lomellina sfida anche l'Alsazia

MARCO DI CAMERINO

Il Pengord della Dordogna e l'Alsazia sono regioni francesi che evocano l'oca anzi il «paté de foie». I nostri cugini non accetterebbero mai oche provenienti da regioni al di fuori di queste. Eppure prima o poi dovranno fare i conti con le nostre ed in special modo con quelle della Lomellina e del Friuli. Queste due regioni sono ricche di tradizioni culinarie e gastronomiche dovute per lo più alla presenza di grosse comunità ebraiche impiantatesi lì attorno alla metà di questo millennio.
 In Lomellina in particolare gli ebrei confacevano con la carne d'oca un loro tradizionale salame molto simile ad un piccolo culetto. Anche se gli ebrei su quelle terre non ci sono più la tradizione è rimasta ben viva, sebbene racchiusa nell'ambito familiare e nessuno avesse mai pensato di valorizzare imprenditorialmente le preparazioni d'oca (in Francia sembra l'oca da da vivere a 20 mila aziende familiari) fino a che a Mortara il più grosso centro della Lomellina un macellaio piccolo e magro di nome Gioacchino Palestro non si è messo in testa di «lavorare» l'oca.
 Con questo palmpede ha avuto sempre a che fare da bambino le andava a pascolare mentre i saponi di prelibate specialità preparate dalla madre lo hanno sempre accompagnato e cresciuto. È talmente appassionato dell'oca che ne siamo sicuri se incontrasse Gunther Grass - grande estimatore del palmpede - diventerebbe subito fonte di ispirazione per le sue opere («Cosa è rimasto dell'oca/di San Martino /insieme alle regaglie/rescisa la sua testa/ /ancora e sempre/dalla Polonia vengono le oche/e ci fanno ingrassare» scriveva Grass in una sua poesia). «Qui in Lomellina - ci spiega Gioacchino - l'animale si presta molto all'allevamento ed è sicuramente di elevata qualità tanto che può comodamente confron

tarsi con le francesi». «Fino agli anni 60 stava non dico per scomparrare ma per essere dimenticate. Invece al giorno d'oggi c'è un grande incremento su scala nazionale e qui da noi in Lomellina si dice che ci siano sulle 60 mila oche».
 Palestro dicevamo e sempre stato in mezzo a questi animali. Ma solo nel 78 si è «buttato con tutto il suo impegno in questa avventura che gli sta dando notevoli soddisfazioni il suo nome e i suoi prodotti circolano nei migliori ristoranti di Italia. «Io produco due qualità di salame: il primo è il salame misto di oca e di maiale cotto in acqua il secondo è il salame crudo d'oca (per questo salame si usa solo il petto)». Ma quali altre leccornie ci riserva quest'animale? Il paté di fegato d'oca il fegato grasso d'oca (si dovrebbe dirlo in dialetto «dic grass d'oca») i ciccioli, i prosciutti d'oca i petti d'oca non affumicati i quarti d'oca sotto grasso il grasso d'oca che è la fine di il mondo per inggere le patate».
 Ma è vera la storia che l'oca è uno straordinario animale ecologico? «Pensate solamente che una volta si usavano anche per tenere i fossati dei fiumi puliti, non per niente si pascolavano sempre lungo i fiumi. Un'altra storia c'è qui un signore di Milano che ha venti ettari piantati a noce e aveva il problema di come tenere pulito. Labbiamo convinto a prendere delle oche ed è rimasto tanto contento che adesso ne ha più di duecento. L'oca e come Attila dove passa lei non cresce più un filo d'erba». Il periodo migliore per mangiare l'oca qual è? «È ottobre novembre dicembre».
 E per assaggiare i suoi prodotti? «Io non ho una distribuzione nazionale per avere i miei prodotti è necessario scrivere o telefonare a Gioacchino Palestro via Roma 49 27036 Mortara (Pavia) telefono 0384/98397».

A CENA DA

San Michele ci svela un prodigio culinario

SERICO MENNA

Il Naviglio è un rettilo turgido d'acqua da inseguire per lasciarsi Milano alle spalle. Pian piano le pareti di cemento cedono spazio a un verde polveroso si affaccia fin sulla strada. Con un gomito stretto un ponte supera il letto ampio del Ticino serrato fra quinte fronzute. La Lomellina profuma d'erba e di umidità. Una bruma sottile cancella la sommità degli alberi e nell'imbrunire disegna su piani sempre più lontani profili stranamente morbidi e velati che evocano suggestioni di paesaggi cinesi. Fra crocevia che in successione suggeriscono in quantità mete piemontesi (Novara Alessandria VerCELLI) sfocando a Mortara che si accoglie nel piatto della campagna. Un tempo questa era la capitale delle mondine ma il mestiere è scomparso da quando il riso si di serba con i pesticidi e si raccoglie con le macchine. Restauri e intonacature di fresco sono bensì il segno di un recente benessere, ma non cancellano certo l'immagine del vecchio e povero paese contadino.
 Prossimo alla stazioncina ferroviaria che piacerebbe a Enrico Menduni quasi all'inizio del semideserto corso principale l'albergo ristorante San Michele e come una piccola oasi animata e luminosa nella quiete circostante. Approdo di affezionate clientele e di visitatori non casuali richiamati come noi da lontano il San Michele ci svela tutta in una sera la sorprendente versatilità e culinaria di l'oca. Merito suo dell'oca intendiamo, ma soprattutto dello chef proprietario Giuseppe Ferrar Bardile che ha elaborato un ricco menu e della gentile signora Tiziana che ce lo propone con un servizio un po' sbrigativo ma efficiente.
 Il San Michele con le sue tre sale ben tenute e ingentilite dai fiori appesi alla famiglia da tre generazioni (il nonno il zio il padre il figlio) su questo salotto tradito ma curato ha un menu di quattro piatti. L'oca è scoperta in tre modi di proporre il gustoso palmpede. Noi abbiamo iniziato con un atipico misto di fessissimo paté di fegato grasso di Strassburg perché Giuseppe lo preferisce a quello locale peraltro otti



mo) petto in carpione che è un delizioso filetto appena rosolato e poi lasciato macerare per 3-4 giorni in aceto e verdure.
 Ed eccoci ai primi ottimi. Un risottino allo zafferano con un «mido» di fegatelli al sugo sulla sommità. Le chicche (i gnocchetti sardi) con il salame d'oca rosolato in padella. E ancora una crepe alla panna farcita di salame. Dopo questo ben di Dio ci voleva qualcosa di estremamente stuzzicante per rivoltarci a continuare. Infatti i filetti di petto cotti come un roast beef e passati in una salsa di paté e una sfogliatina di tartufo erano semplicemente incantevoli. Per finire un piatto forte con la coscia d'oca in salmi, solo di fronte alla quale il fresco Gngolino che avevamo scelto si rivelava piuttosto inadeguato.
 Va detto che per trattamenti di questo genere Giuseppe Ferrar Bardile usa solo oche giovani non certo quelle da ingrasso. Va aggiunto che una cena davvero eccezionale come questa tutto compreso costa 35 mila lire (25 mila si paga per un pranzo «normale» - si chio sul notevole menu del ristorante). Su tutto si si possono avere dei pranzi a 10 mila.
 Albergo Ristorante San Michele Corso Garibaldi 20, Mortara (Pavia) Tel (0384) 99 106 Chiuso il lunedì