

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 Remondini- ne 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 undicesima rassegna enogastronomica

"Oca e Marzemin" da Novembre 2021 a Febbraio 2022



ASSOCIAZIONE
PRO MAROSTICA
www.marosticacacchi.it



CONFCOMMERIO
VICENZA



www.ristoratoridivicenza.it



Camera di Commercio
Vicenza

iniziativa realizzata con il contributo
della Camera di Commercio di Vicenza



designed by Mario De Martinis

Rassegna Enogastronomica

Con pietanze a base d'OCA e Marzemino



Gran Galà "Oca e Marzemino" nei ristoranti

Venerdì 26 Novembre ore 20



Ristorante da Battista Bottega Veneta
tel. 0424.238734 - 338.1753744
Colceresa



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

Agriturismo Collalto

Tel. 0424.72109 - agriturcollalto@gmail.com
Via Collalto, 36 - Colceresa

• L'Angelo e il Diavolo L'Osteria di Apo

Tel. 0424.72312 - robertoapoambrosi@gmail.com
Piazza Castello, 41 - Marostica

• Osteria Madonnetta

Tel. 0424.75859 - info@osteriamadonnetta.it
Via Vajenti, 21 - Marostica

• Pulierin Enotavola

Tel. 0424.505562 - info@contrasoarda.it
Contrà Soarda 26 - Bassano del Grappa

• Ristorante Ca' Nardello

Tel. 0424.882015 - info@canardello.it
Via A. De Gasperi, 54 - Bassano del Grappa

• Ristorante al Pioppeto

Tel. 0424.570502 - info@pioppeto.it
Via S. Gregorio Barbarigo, 13 - Romano d'Ezzelino

• Ristorante La Rosina

Tel. 0424.470360 - info@larosina.it
Via Marchetti, 4 - Marostica

• Ristorante Lunaelaltro

Tel. 0424.478098 - info@osterialunaelaltro.com
Corso della Ceramica, 33 - Marostica

• Ristorante da Battista Bottega Veneta

Tel. 0424.238734 - 338.1753744
Piazza degli Alpini, 1 - Colceresa

• Trattoria Caissa

Tel. 0424.472393 - info@trattoriacaissa.it
Corso Mazzini, 104 - Marostica

• Villa Razzolini Loredan

Tel. 0423.951088 - info@villarazzolini.it
Via Schiavonesca Marosticana, 15 - Asolo

• Bar Munari Food & drink

Tel. 0424.780452 - munaribar@gmail.com
Via Nonis, 1 - Marostica