

UNIVERSITÀ SAN RAFFAELE

ROMA

FACOLTÀ DI AGRARIA

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

E GASTRONOMIA

GASTRONOMIA 1 - GASTRONOMIA ITALIANA

CUCINA REGIONALE ITALIANA

D'Anatra e d'Oca non si butta via nulla!

I DUE PALMIPEDI A CONFRONTO

elaborato di: Andrea Russo

n° matricola 205604

sessione esami di: Roma – Dicembre 2019

D'Anatra e d'Oca non si butta via nulla!

I DUE PALMIPEDI A CONFRONTO

INDICE

1.ANATRA	3
1.1 CENNI STORICI	3
1.2 ASPETTI ZOOTECNICI	4
1.2.1 Razze	4
1.2.2 Allevamento	4
2.OCA	5
2.1 CENNI STORICI	5
2.2 ASPETTI ZOOTECNICI	6
2.2.1 Razze	6
2.2.2 Allevamento	7
3.ANATRA E OCA IN CUCINA.....	8
3.1 NOMENCLATURA DEI TAGLI	8
3.2 PREPARAZIONI PER LA COTTURA	9
3.2.1 Cottura del volatile intero	9
3.2.2 Cottura di una porzione anatomica	9
3.3 TECNICHE DI COTTURA	10
3.3.1 Metodi di cottura per un volatile grasso	10
3.3.2 Cottura intera al forno	11
3.3.3 Cottura di una porzione anatomica	12
3.3.4 Cottura mista. L'arrosto morto o improprio	13
4.FEGATO GRASSO D'OCA E D'ANATRA.....	13
4.1 STORIA E PRODUZIONE	13
4.2 RAZZE E ALLEVAMENTO	14
4.3 INGOZZAMENTO – TECNICA PRODUTTIVA	15
4.4 CATEGORIE COMMERCIALI	15
4.5 DIVIETO PRODUTTIVO	16
5. SALUMI D'OCA E D'ANATRA	16
5.1 UN'ARTE NORCINA MARGINALE MA ANTICA	16
5.2 I SALUMI	16
6.CONCLUSIONI.....	19
6.1 D'ANATRA E D'OCA NON SI BUTTA VIA NULLA	19
6.1.1 Storia e Folclore	19
6.1.2 Non solo carne	20
6.1.3 Palmipedi autori del rilancio economico	20
BIBLIOGRAFIA	21
SITOGRAFIA	21

1. ANATRA

1.1 Cenni storici

Dalle fonti storiche a disposizione si può ragionevolmente presumere che l'allevamento dell'anatra abbia avuto origine in Asia, dove questo uccello, più di 2.000 anni fa, veniva usato nelle risaie come "lotta biologica" contro insetti nocivi e piante infestanti. Una pratica perfezionata nei millenni che avuto la sua culla nel territorio asiatico grazie ad un duplice connubio: favorevoli condizioni climatiche e colture presenti in quel territorio, condizione che consentì lo sviluppo di veri e propri allevamenti estensivi.

Le anatre, sotto l'occhio vigile dei guardiani, erano libere di procurarsi il loro nutrimento spostandosi da una camera di risaia all'altra e al tempo stesso crescevano rapidamente di peso. Se ne intuì il valore economico derivante e questa innovativa tecnica di allevamento, che, associata ai primitivi sistemi d'incubazione artificiale delle uova, già adottati per gli avicoli, permise un rapido sviluppo di questa zootecnia e nuovi sbocchi commerciali in tutto il territorio asiatico fino a raggiungere, successivamente, l'Europa.

Importanti documentazioni agronomiche, in lingua latina, ci sono fornite dai testi di **Varrone** (I secolo a.C.) e **Columella** (I secolo d.C.) che nei loro scritti tracciano le regole per l'allevamento dei palmipedi (anatra ed oca), illustrando le diverse razze presenti in quel periodo storico.

In tempi molto più recenti, però, dopo il secondo conflitto mondiale, l'economia italiana, come quella di altri Stati, subì una profonda trasformazione. I cambiamenti socio-culturali, i nuovi scambi commerciali e la successiva ripresa economica hanno influenzato fortemente lo stile di vita. Con il crescente spopolamento delle campagne e la perdita della microeconomia rurale, che caratterizzava il Paese fino al secolo scorso, è mutata radicalmente l'identità Nazionale, da contadina ad industriale. Il cambiamento dello stile di vita e delle abitudini alimentari ha generato una mutazione nel "Gusto" degli Italiani (figli del boom economico), ciò ha causato un'inflexione negativa dell'interesse agricolo "professionale" verso l'anatra, di conseguenza, l'allevamento di questo volatile, fortemente migratorio più che stanziale, subì una forte battuta d'arresto, con conseguente perdita del patrimonio zootecnico autoctono, frutto di secoli di addomesticazione; destino che per fortuna non è stato riservato all'oca, di cui permangono, ancora oggi, razze antiche afferenti a determinati territori italiani (l'argomento verrà trattato in seguito).

Si sono estinte: la **Bergamasca** a portamento orizzontale, la **Friulana** dalla bavetta bianca, la **Piacentina**, la **Polesana bianca del Veneto** a portamento orizzontale, la **Polesana lilla del Veneto**, la **Vicentina**, la **bianca Romagnola**, la **bianca Toscana** e l'**anatra Babini bianca di Russi** (Ravenna), derivante dall'incrocio di queste ultime due razze.

Rimangono esemplari di **Germanata Veneta**, razza di grossa taglia (2,7–3 kg) originaria del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, discende diretta del Germano Reale (di taglia inferiore) e dell'autoctona **anatra muta di Barberia del Nord Italia** (del genere *Chairina* e non *Anas*, l'argomento verrà trattato al paragrafo seguente) che trova ampio utilizzo in quanto razza a rapido accrescimento, specializzata per la produzione di carne d'eccellente qualità e del fegato grasso d'anatra, adatto alla produzione del *foie gras*.



Anatra Corritrice Indiana

1.2 Aspetti zootecnici

1.2.1 Razze

L'**Anatra** (*Anas Linnaeus*) è un volatile acquatico appartenente alla Classe degli Uccelli, Ordine degli Anseriformi¹ e Famiglia degli Anatidi, come l'**Oca** è il **Cigno**. La Famiglia degli Anatidi, tuttavia, comprende sia specie selvatiche sia domestiche.

L'**Anatra Domestica** (*Anas platyrhynchos domesticus*) è il frutto di molteplici selezioni che l'uomo ha compiuto nei secoli, soprattutto nell'area afferente all'odierna Cina. Selezioni che hanno enfatizzato le caratteristiche genetiche dell'animale.

In relazione alla sua attitudine abbiamo due tipologie: **razze ornamentali** e da **reddito**.

Se da **reddito**, le anatre (anche le oche) si classificano in: **ovaiole**, per la propensione a produrre uova, da **carne**, a scopo di caccia ed allevamento, da **fegato**, ovvero idonee per produrre *foie gras*, infine, da **piuma** o **piumino** (piumaggio della pancia e del collo).

Trattando solo l'aspetto culinario che questo volatile ci offre, tralascieremo le numerose razze ornamentali che, tuttavia, ritagliano una parte importante del mercato palmipede, grazie al loro particolare aspetto e bellezza (piumaggio e portamento). Precisiamo, inoltre, che alcune razze possiedono **duplice** o **triplice attitudine**, pur mantenendo caratteri ornamentali di pregio.

In Italia le razze maggiormente utilizzate a livello zootecnico sono afferenti a due Generi distinti: il genere *Anas* e quello *Chairina*. Più semplicemente: il **Germano Reale** e la **Cairina moschata**.

Il **Germano reale** (*Anas platyrhynchos*), Tribù *Anatini*, facilmente riconoscibile per il suo caratteristico e variopinto piumaggio, è il capostipite delle razze nostrane.

La **Cairina moschata** (*Chairina moschata*), della Tribù *Cairinini*, è originaria dell'America del Sud, giunta in Europa nella sua forma domestica, ovvero l'**Anatra Muta di Barberia**, detta anche muschiata² è preferita a livello zootecnico per la sua docilità e le sue dimensioni (5–6 kg) rispetto a quelle ridotte del Germano Reale (700-1,500 g).



anatra Muta di Barberia

1.2.2 Allevamento

L'anatra, un tempo largamente allevata nelle fattorie provviste di specchi d'acqua più o meno grandi, nei quali l'animale trovava tutto il suo nutrimento (piccoli invertebrati, insetti, larve e piante acquatiche). Oggi è allevata in modo intensivo (con densità variabile, 6-8 animali per metro quadrato) per produrre principalmente carne e uova, più raramente, piume e piumino, pratica zootecnica che coinvolge maggiormente l'oca (maggiori razze a piumaggio bianco).

L'anatra risulta meno esigente rispetto al resto del pollame e può essere alimentata con granaglie di cereali e mangime specifico per insettivori, nonché sottoprodotti della molitura cerealicola o scarti di lavorazione industriale prodotti da zuccherifici, caseifici, oleifici.

L'età della macellazione industriale è di circa 14 settimane per la femmina (2,5 kg) e 17 per il maschio (3,5 kg), molto ridotto rispetto alle produzioni domestiche che oscillano tra i 6 e gli 8 mesi (dopo l'anno di vita le carni diventano più dure). Sul mercato si trovano più

¹ L'Ordine degli Anseriformi comprende circa 150 specie di volatili: tre appartenenti alla famiglia degli Animi (originaria dell'America del Sud), le restanti alla Famiglia degli Anatidi. Si pensa che l'uomo abbia determinato nell'animale alcune mutazioni ormai fissate geneticamente, per questo motivo risulta difficile indicare con precisione il numero corretto delle specie esistenti. Alcuni studiosi, inoltre, considerano specie autonome anche quelle create dall'uomo, altri, invece, le reputano sottospecie, in quanto frutto di incroci.

² L'odore di muschio che emana dalla ghiandola dell'uropigio ha dato il nome *moschata*, a questo uccello; odore tuttavia percettibile soltanto nei soggetti di oltre un anno di vita. L'abbattimento dell'animale mediante decapitazione elimina questo odore caratteristico.

facilmente anatre mute con penne chiare (frutto di incroci), maggiormente preferite dai consumatori, e di sesso femmine, più gestibili nella cottura intera, data la maggiore dimensione dei maschi.

Le specie allevate presentano un notevole dimorfismo sessuale³ (caratteristica più rara nell'oca), riscontrabile analizzando vari aspetti: colore del becco, dimensione dell'animale, voce (più acuta nel maschio), piumaggio, ricciolo sulla coda (maschio), oppure, semplicemente osservando la cloaca⁴, se è presente una spessa spirale rugosa, siamo davanti all'organo sessuale maschile.

2. OCA

2.1 Cenni storici

Il percorso evolutivo di questo uccello acquatico è ben diverso da quello dell'anatra. Le prime tracce di addomesticazione risalirebbero al Neolitico (VI-V millennio a.C.). Scavi archeologici eseguiti in campi funerari cecoslovacchi hanno portato alla luce varie ossa di animali, tra cui l'oca (era usanza sacrificare animali domestici al defunto a titolo di nutrimento per l'aldilà). Uno studio accurato sulle ossa ha mostrato una deformazione degli elementi scheletrici e delle loro articolazioni, rispetto ad altri palmipedi della stessa specie. Si ritiene, perciò, che questo mutamento del carattere morfologico possa essere imputato all'uomo, il quale, con l'addomesticazione portò l'animale ad un considerevole aumento del suo peso corporeo, influenzando la struttura anatomica degli arti inferiori.

Rispetto all'anatra, inoltre, le civiltà dell'uomo hanno riservato ben più dignità ed onori, sia nell'arte sia nella letteratura, come testimoniano i documenti storici in possesso.

Tombe e monumenti egizi confermano l'importanza rivestita dall'oca nella società del tempo; millenni dopo, **Omero** ne parla nei suoi canti e nei secoli successivi, illustri personaggi latini ne elogiano le caratteristiche nei loro scritti. Insolita è la testimonianza di **Plinio il Vecchio** che asserisce: "l'oca vigila anche quando i cani dormono", riportando ai posteri come grazie allo starnazzare delle oche del Campidoglio, l'ex console Marco Manlio e tutta la popolazione furono avvertiti dell'arrivo dei Barbari, salvando Roma dall'assedio dei Galli di Brenno (Campidoglio, 382 a.C.). Apprezzamenti arrivano anche da **Lucio Licinio Lucullo** (Roma, 117-56 a.C.), generale romano, amante della buona tavola e delle carni d'oca. **Marziale** ribadisce: "fra tutti gli animali che popolano la campagna romana essa è la più scaltra", mentre **Plutarco** narra della destrezza dell'animale, ricordando l'episodio nel quale le oche sfuggirono ai numerosi attacchi sferrati dalle aquile sui monti Tauri (odierna Austria). Sempre **Plinio**, nel suo *Naturalis Historia* (23-79 d.C.) racconta di oche provenienti dalla Gallia del Nord, mentre **Marco Gavio** detto **Apicio** (25 a.C.-?) cuoco e gastronomo dell'Impero, nel testo a lui attribuito, *De re coquinaria* (L'arte culinaria) riporta alcune preparazioni. **Petronio Arbitro** nel suo *Satyricon* (I^a secolo d.C.) anch'esso le cita, nel celebre menù di Trimalchione. Le testimonianze si susseguono, anche dopo la caduta dell'Impero, con le altre Civiltà che si sono avvicendate nei secoli.

Nell'Italia di Carlo Magno, per esempio, non solo si favorì lo sviluppo



Oca Selvatica



Oca di Romagna o romagnola

³ Per dimorfismo sessuale si intende la differenza morfologica fra individui, appartenenti alla medesima specie, di sesso differente.

⁴ La cloaca è una parte anatomia situata posteriormente, riscontrabile in alcune specie animali. Questa è provvista di un'apertura che serve come unico canale di "uscita" in cui affluiscono varie terminazioni: dell'intestino, dell'apparato genitale e di quello urinario.

dell'agricoltura, ma anche tutto il settore dell'avicoltura, compreso l'allevamento professionale di questi uccelli. Si crearono, perciò, le basi per una nuova economia che ancora oggi identifica alcuni territori italiani a vocazione palmipede: Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna.

2.2 Aspetti zootecnici

2.2.1 Razze

Con il termine comune oca indichiamo un numero considerevole di uccelli, tutti afferenti alla Famiglia delle *Anatidae*. Tuttavia i Generi interessati dal processo di addomesticazione furono solo due: **Anser** (Oca selvatica *Anser anser*, prime tracce in Mesopotamia e in Egitto) e **Cygnopsis** (Oca cignoide *Cygnopsis cygnoides*, considerevoli reperti in Asia orientale).

L'oca selvatica, chiamata in gergo **oca cinerina** per il caratteristico piumaggio di colore grigio-cenere, è la capostipite di tutte le oche domestiche. L'addomesticazione ha mantenuto pressoché simili le caratteristiche della progenitrice selvatica, ha influenzato solo due aspetti: corporatura (aumento di peso) e piumaggio (variazioni di sfumature), fino alla totale assenza di pigmentazione delle piume che oggi caratterizza alcune oche. L'intervento dell'uomo ha fissato i tratti somatici delle molte razze attuali, che indentificano l'animale e lo collocano ad un determinato territorio. A livello zootecnico⁵, in Italia, è molto diffusa l'oca dalla livrea bianca, affiancata in minima parte dalle razze a piumaggio pezzato.

A differenza delle anatre, la quasi totalità delle razze non presenta dimorfismo sessuale, per cui risulta complicato distinguere il maschio dalla femmina. Solitamente il maschio è più grande e la sua voce più acuta, inoltre il colore del piumaggio può facilitarne il riconoscimento. Le poche razze che hanno connotati ben definiti tra i due sessi prendono il nome di "autosessate". Per esempio l'**Oca Pilgrim**, nonché, quelle della **Normandia** e delle **Shetland**, nel maschio presentano sempre un piumaggio totalmente bianco, mentre nella femmina questo risulta pezzato.

Nel nostro Paese l'allevamento da reddito è prerogativa del Settentrione, nello specifico: della Lomellina⁶ (notevole presenza di acquitrini, nonché di fauna e flora palustri) e territori a lei limitrofi, afferenti al Novarese e al Vercellese, nonché del Veneto e del Friuli. Alcune di queste regioni hanno pesino avviato un'accurata selezione genetica, per poter definire le varie razze e le loro attitudini. Solitamente le razze⁷ vengono identificate con il nome del paese che le ha selezionate, mentre, il peso che è molto variabile, ne determina la classificazione commerciale. Le razze "leggere" oscillano tra 4 e 5 kg, mentre quelle "pesanti" raggiungono i 14 kg, fino ad un massimo di 16 per quelle "giganti". Al contrario di quanto è accaduto per l'anatra ancora oggi sul nostro Territorio sono ancora allevate alcune razze autoctone.

L'**Oca di Romagna**⁸ o **romagnola**, meglio conosciuta in tutto il mondo con il nome di "oca di Roma"⁹, ha il piumaggio bianco e comprende anche alcune varietà ciuffate (con piume

⁵ L'allevamento dell'oca è molto diffuso in tutto il mondo, specialmente in Europa, nello specifico: Francia, Germania, Inghilterra, Russia.

⁶ Un'area ben specifica, sita nella zona sud-occidentale della Lombardia, delimitata a nord, dal Basso Novarese ed a sud dal percorso del Pò, per un'estensione che va dalla riva del fiume Sesia (ad occidente) e quella del Ticino (ad oriente).

⁷ Si presume che nel Pianeta vivano più di 100 razze, le quali si classificano in base al loro peso: taglia piccola, media, gigante.

⁸ Il toponimo Romagna deriva dal tardo latino Romània (in greco bizantino Ρωμανία) e risale al VI secolo d.C., quando l'Italia fu divisa tra aree soggette ai Longobardi o all'Impero Romano d'Oriente. "Romània" assunse quindi il significato generico di "mondo romano" (in opposizione a quello longobardo).

⁹ Nome che gli avicoltori spagnoli di Barcellona diedero alla razza quando venne presentata all'esposizione mondiale (maggio 1924). In quell'occasione i visitatori si domandarono se fossero state proprio le oche di questa razza a salvare il Campidoglio dall'invasione delle truppe galliche di Brenno. La questione probabilmente non sarà mai chiarita: Lucrezio sostiene che quelle oche fossero bianche, mentre Virgilio le definì argentate; ma con lo scorrere dei secoli il piumaggio potrebbe aver subito variazioni. Certo è che le oche romagnole possiedono una voce più acuta e stridula, diversa, per esempio dal tono borbottante della Tolosa. Comunque sia le nostre candide oche romagnole sono tra le razze più antiche al mondo. Il loro piumino è tra i più apprezzati e la loro carne è ottima!

candide o pigmentate), risultato di una mutazione di anatre bianche europee a seguito di incroci e selezioni. La nostra **Romagnola** è ammirata in tutto il mondo per la sua alta deposizione di uova (110/115 l'anno), le altre razze ne producono solo la metà.

Altre autoctone sono: la **grigia Padovana** e la **pezzata Veneta**, sulle quali, finalmente, si sta operando geneticamente per definire uno standard. Nota dolente, l'**Oca Piacentina** risulta ormai estinta (rassomigliava alla romagnola, ma di dimensioni ridotte).

La vera pecca italiana, però, è stato aver trascurato la selezione genetica¹⁰ del patrimonio autoctono per realizzare uno standard codificato, perciò oggi risulta raro imbattersi in un esemplare geneticamente "puro", a causa del meticciamento tra razze.

Sul mercato zootecnico italiano sono presenti molte razze estere, accuratamente selezionate, che gli allevatori scelgono in quanto più vantaggiose, sia sul lato economico sia su quello gestionale.

Quelle appartenenti alla piccola taglia sono: l'**Oca cignoide** o **della Guinea** (Asia), l'**O. Shetland** (Francia), l'**O. di Normandia** (Francia), l'**O. bianca di Poitou** (Francia).

Poi vi sono quelle di media taglia: l'**Oca Pilgrim** (Missouri - Stati Uniti), l'**O. di Pomerania** (Germania), l'**O. di Touraine** (Francia), l'**O. d'Alsazia** (Francia), l'**O. del Danubio**¹¹ (Europa orientale), con il caratteristico piumaggio arricciato.

Infine, abbiamo quelle di grande taglia, la più comune è l'**Oca di Tolosa** (Francia), di cui ne esistono due tipi: con bavetta¹² (di interesse zootecnico) e senza; a seguire: l'**O. di Embden** (nord della Germania), l'**O. Africana** (derivante dall'oca della Guinea ma di grossa taglia e provvista di bavetta), l'**O. di Bourbonnais** (Francia).

Ogni razza ha un interesse zootecnico ben distinto: da "carne" e da "fegato"; da "pelle" e da "piume". Vi sono, come nell'anatra, animali a **duplice** e a **triplice attitudine**, per esempio la razza **Emden** e la nostra **Romagnola** che sono molto utilizzate in zootecnia per la produzione di carne (anche salumi), fegato, nonché piume¹³, in quanto candide.

Le oche da carne e da fegato sono: **Bourbonnais**, **Emden**, **Tolosa**, **Pomerania**, **Touraine**, la **grigia delle Lande** (una selezione dell'oca di Tolosa avvenuta nel Sud-Ovest della Francia). Afferenti a questa categoria abbiamo anche quella definite "con poco grasso", ovvero la nostrana **grigia Padovana**, quella dell'**Alsazia** e della **Normandia**.

Infine, quelle da pelle e da piume sono principalmente due: l'autoctona **Romagna** (vedi oca di Roma) e la **bianca di Poitou**.

2.2.2 Allevamento

Fino a metà del secolo scorso, in Italia, come si accennava nel capitolo precedente dedicato all'anatra, nelle zone pianeggianti e ricche di acquitrini era sovente, per ogni famiglia contadina, possedesse delle oche. Lo ricordano le pitture ad olio e le immagini fotografiche di quel tempo che raffigurano contadine intente a portare al pascolo le starnazzanti oche. L'interesse per questo volatile è da cercarsi nella sua frugalità: un'alimentazione costituita da erba o fieno (se non è possibile il pascolo), con interazioni cerealicole e sabbia alimentare, quest'ultima sostituisce il consueto cibo che lei assume mangiando e filtrando terra e fango negli acquitrini, da cui ricava importanti Sali minerali, come il Calcio.

¹⁰ In America l'oca di Roma è stata selezionata meticolosamente, tanto da ottenere una variante "ciuffata" ben codificata.

¹¹ Nota anche con il nome di Oca di Sebastopoli.

¹² La bavetta è una plica cutanea posta sotto il mento, a guardarla sembra quasi un bargiglio somigliante al doppio mento degli esseri umani più paffuti.

¹³ Solitamente tutte le razze con piumaggio bianco vengono sfruttate per il candido piumino, in quanto molto apprezzato sul mercato.

Seguendo un regime di allevamento estensivo occorre ben 5-6 mesi per raggiungere il peso di macellazione corretto (6-7 kg), periodo che si poteva prolungare, secondo la razza allevata. Fino a raggiungere i 10 kg, per le razze di grossa taglia, come l'**Emdem** e la **Tolosa**.

Nella pratica intensiva si raggiungono pesi di 6,5- 7,5 kg in soli 120 giorni, l'oca soffre la stabulazione in gabbia e richiede l'allevamento a terra in ampi capannoni, con una densità minima di circa 3-5 esemplari per metro quadrato, se possibile anche con piccoli spazi all'aperto (recintati).

Per la realizzazione di particolari prodotti agroalimentari italiani come "l'**Oca in onto**" (Presidio Slow Food), un disciplinare di produzione impone razze autoctone (solo due) e sistema di allevamento estensivo. Le grandi oche di **razza Romagnola** o quelle di **Grigia Padovana** (rassomigliante alla Tolosa agricola), di taglia più piccola, devono essere allevate in maniera tradizionale (pascolamento) e raggiungere, nel maschio di Romagnola, il peso di 7-8 kg, mentre nella femmina i 6,5 kg circa. Per la seconda razza, invece, il peso si riduce a 6-7 kg per il maschio e 5,5 kg per la femmina.

Questo antico metodo di conservazione a base di carne d'oca è ancora diffuso (a livello domestico), ma solo in alcune zone collinari e di pianura del Veneto, più precisamente, nel Trevigiano, Vicentino, Padovano e Veronese.

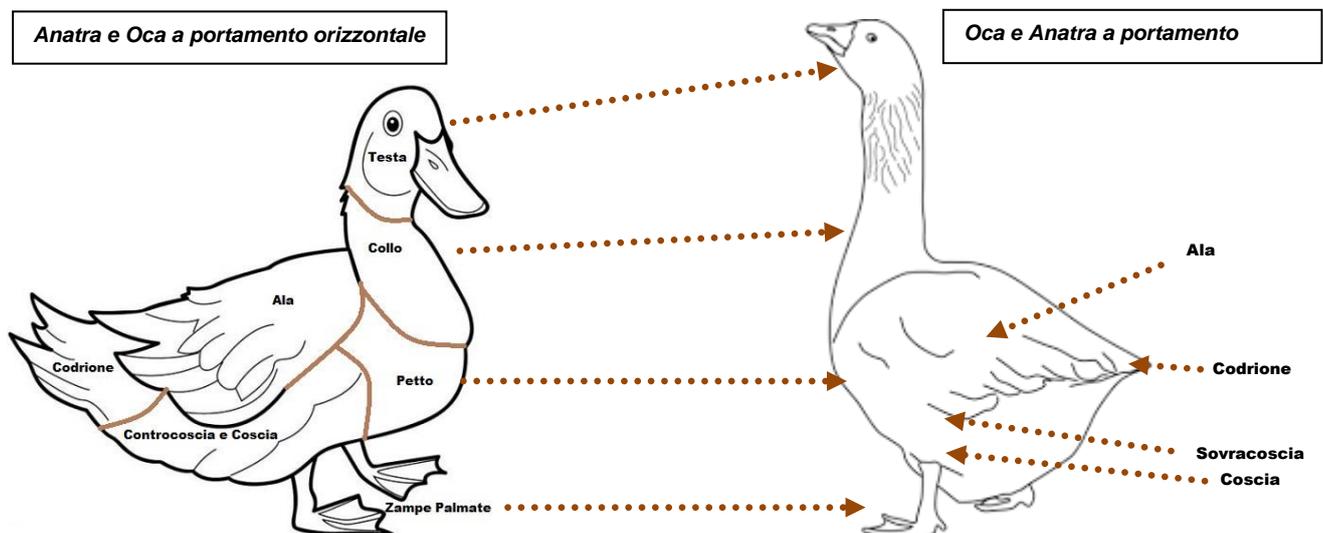
3. ANATRA E OCA IN CUCINA

3.1. NOMENCLATURA DEI TAGLI

La frollatura richiesta per entrambe le specie, come per tutti volatili, è di minimo 24 ore.

I tagli dei due animali non si discostano molto, se per alcuni tratti morfologici. Il portamento, per esempio (come illustrato nelle figure) vedrà in quello eretto una maggiore lunghezza del collo e la suddivisione dell'arto posteriore, in coscia e sovracoscia.

Tuttavia, occorre precisare che alcune anatre possono avere un portamento eretto, come l'**Anatra Corritrice Indiana**¹⁴, con struttura anatomica molta rassomigliante all'oca; viceversa anche nell'oca possiamo avere un portamento orizzontale (che caratterizza l'anatra), come si riscontra nell'autoctona **Oca Pezzata Veneta** (Oca Padana), allevata in Veneto e Lombardia. L'osservazione del becco suggerirà quale animale abbiamo davanti.



¹⁴ La Corritrice Indiana probabilmente è una delle più antiche anatre domestiche al mondo. Le prime testimonianze risalgono a più di mille anni fa, come testimonianza, alcune sculture nella pietra nel tempio a Giava, in Indonesia. Tuttavia errate valutazioni dei naturalisti Nolan, Zollinger, Wallace e Charles Darwin assegnano al volatile una provenienza errata, il subcontinente indiano e coniano il nome di "Anatra Pinguino" per il suo portamento. Charles Darwin, nel suo testo "La variazione degli animali e delle piante allo stato domestico", la definisce come l'esempio più interessante tra le anatre domestiche: "essa cammina con il suo corpo estremamente eretto e con il suo collo sottile teso verso l'alto".

Se la preparazione prevede l'utilizzo dell'animale intero, prima di cucinarlo bisognerà asportare determinate parti anatomiche seguendo una precisa procedura che è valida per entrambi i volatili. L'animale verrà privato della **testa** e del **collo** (3/4 della sua lunghezza, utilizzabile per un bollito), la cui pelle ricucita alle due estremità può essere farcita e cotta seguendo una preparazione a parte: il **collo d'oca farcito** (di tradizione ebraica). Successivamente si asporteranno le **zampe palmate** (all'altezza dell'articolazione fra la zampa e la coscia) e della **punta delle ali** perché priva di carne, infine verranno eliminate le ghiandole presenti nel **codrione**.

Trattazione a parte seguono, invece, le **frattaglie** (in dialetto veneto *rovinassi*), con cotture e preparazioni specifiche. Nei palmipedi il "quinto-quarto" riveste una notevole importanza, in primis, **fegato**, a seguire **cuore** e **ventriglio**¹⁵ (durello) con i quali realizzare insolite ma gustose ricette d'oltralpe: **fegato al cognac**, **cuori prezzemolati**, **ventrigli canditi**.

Se invece non volessimo utilizzare l'animale intero, ma solo alcune porzioni di esso, le parti anatomiche più utilizzate saranno: **petto** e **cosce**, entrambi costituiscono circa il 30% del peso dell'animale.

3.2 PREPARAZIONI PER LA COTTURA

3.2.1 Cottura del volatile intero

Oggi le operazioni preliminari da eseguire prima della cottura si riducono al minimo dal momento che i volatili si possono acquistare già pronti per essere cucinati, in quanto già spiumati ed eviscerati dal mattatoio.

Per la realizzazione di una ricetta che prevede la cottura intera in forno le operazioni non si discostano da quelle applicabili ai volatili in genere, in quanto nella maggior parte dei casi hanno medesima struttura anatomica, tuttavia, essendo un volatile grasso, necessita, come per l'oca, di alcuni accorgimenti.

Dopo aver asportato le parti anatomiche non utilizzabili, come illustrato nel paragrafo precedente (nomenclatura dei tagli), con l'ausilio di uno spiedino verrà punzecchiata (in più punti) la pelle in tutte le parti anatomiche dell'animale (cosce, petto, codrione), insistendo nelle ghiandole sebacee presenti sotto le ali. Prima di adagiare il volatile sulla gratella si effettuerà una salatura uniforme, sale grosso sulla pelle e fine sulle parti scoperte, inoltre sulla pelle verrà macinato del pepe nero, secondo gradimento.

All'interno si inserirà un rametto di rosmarino fresco e uno spicchio d'aglio. Nella *leccarda* sottostante, che servirà per evitare che l'anatra tocchi il liquido (stiamo eseguendo una cottura a calore secco), si verserà mezzo bicchiere di vino che in cottura diffonderà i profumi e un po' d'acqua per bilanciare l'umidità del forno.

3.2.2 Cottura di parti anatomiche

Se la ricetta prevede la cottura di una parte specifica, allora il volatile verrà sezionato a piacimento, secondo la ricetta da realizzare. Mentre il petto o coscia sono i tagli più in uso, l'esofago può essere cotto, tal quale, e spolpato per farne un ragù, la pelle invece potrà essere riempita (collo d'oca farcito), per realizzare una sorta di polpettoni da arrostiti, come ritroviamo in molte ricette della cucina ebraica. Il divieto del consumo di carne suina ha spinto gli ebrei a cercare un animale sostitutivo. Quello che più si prestava, sia al consumo immediato sia alla conservazione, era proprio l'oca. Sono numerose, infatti, le ricette di tradizione giudaica (a calore secco e a calore umido) che la impiegano.

¹⁵ Il ventriglio è una parte anatomica che serve all'animale per tritare alimenti molto tenaci, prima di essere digeriti dallo stomaco e in seguito dall'intestino.

Per esempio le preparazioni di tradizione ashkenazite, elaborate dalle comunità ebraiche stanziate nel medioevo nella valle del Reno (regione franco-tedesca) hanno, oggi, arricchito il patrimonio della nostra cucina, una tra queste è il **Collo d'oca** (e di anatra) **ripieno**, nelle sue numerose varianti. La carne macinata dei volatili viene unita con cipolla ed erbe aromatiche oppure arricchita con: mandorle, noci tritate, uova sode e *gribole* (pelle d'oca fritta nel suo grasso). La cottura può essere eseguita arrosto nel forno (secca), oppure nel brodo (umida) da solo o insieme altre preparazioni, con lo scopo di arricchirle. Il *Cholent* è uno stufato della tradizione, una zuppa di fagioli, orzo, patate, e carne (se disponibile anche un collo d'oca ripieno), preparata il venerdì, prima del tramonto e gustata nel pranzo del sabato il *Sabbat*.

Come avviene per il pollo, possiamo suddividere l'animale in quattro pezzi: due petti (destro e sinistro) con le relative ali e le due cosce comprensive di controscia (sovracosce, se animale con portamento eretto).

Se vogliamo realizzare 8 porzioni, invece, divideremo il petto, quello destro e il sinistro, in due parti, la parte dorsale comprensiva dell'ala e la restante parte inferiore che assumerà una forma ovoidale (il classico petto d'oca); successivamente separeremo le cosce dalle controscosce (sovracosce), ottenendo le 4 porzioni del quarto posteriore.

3.3 TECNICHE DI COTTURA

3.3.1 Metodi di cottura per un volatile grasso

I metodi di cottura per questi due volatili sono identici, in quanto entrambi volatili grassi. L'unico accorgimento da osservare risiede nel tempo di cottura, considerando le dimensioni maggiori dell'oca, i tempi saranno più lunghi, inoltre, pur avendo carni scure, l'oca non ama cotture troppo al sangue, che invece si preferiscono per l'anatra, in quanto evidenzia una leggera nota selvatica poco gradita, meglio una carne più cotta tendente al roseo.

La tecnica di cottura dell'**anatra intera** varia secondo l'età degli animali, che si può dedurre sottoponendo il becco ad una leggera pressione con le dita (se si piega l'esemplare è giovane). Agli **animali giovani** è riservata la **cottura a calore secco**¹⁶: *griglia* o *arrosto*; per quelli **adulti**, quella a **calore umido**¹⁷ come: il *brasato* o il *bollito*. Per alcune si utilizza anche una **cottura mista**¹⁸ come l'*arrosto morto* o la cottura in umido nel forno.

Un aspetto da non trascurare nell'oca è la notevole quantità di grasso, maggiore rispetto all'altro palmipede, perciò si presta ad essere conservata nel suo grasso (Oca in *onto* – *Presidio Slow Food*).

Se invece cuociamo una specifica parte anatomica, per entrambi gli animali, avremo il **petto** più adatto per la **cottura a calore secco**, mentre per **ali** e **cosce intere** (comprensive di controscosce o sovracosce) quella a **calore umido**.

¹⁶ La cottura a calore secco consiste nel porre l'alimento a contatto con l'aria (forno statico o ventilato) o con un grasso caldo (frittura), questo causerà prima, la reazione fisica di *Maillard* (quando si supera i 140°C) che caramellizzerà gli zuccheri (rosolatura) che si trovano sulla superficie di carne e pelle, in seguito la cottura vera e propria dell'alimento. Si riserva questo trattamento termico ai tagli ricchi di fibre muscolari, ovvero poveri di connettivo perché irrigidiranno, contraendosi.

¹⁷ La cottura a calore umido prevede l'utilizzo di un contenitore (pentola, casseruola, terrina), perciò nell'evoluzione dell'uomo è stata successiva a quella dell'arrostito. La cottura deve avvenire ad una temperatura minore di quella a calore secco, poiché i liquidi in cui sono immersi gli alimenti (acqua, brodo, vino) non devono asciugarsi completamente (un coperchio contrasterà la perdita dei liquidi per effetto della condensa), perciò non bisogna superare i 100°C (ebollizione). Questo trattamento termico renderà morbida la struttura della carne, consentendo al connettivo di sciogliersi diventando gelatinoso, appena si raggiungerà la temperatura di 60-65°C.

¹⁸ Unisce i due metodi, calore secco e umido, è stata ideata per rendere adatti alla cottura "secca" quei tagli ricchi di collagene che in cottura si sarebbero irrigiditi (reazione fisica a carico delle proteine) rendendo la carne stopposa.

3.3.2 Cottura intera al forno

Quando si parla di cottura al forno, si intende quella condotta **a calore secco**. Per comodità sarebbe auspicabile utilizzare una teglia da forno con griglia antiaderente. Una volta che il forno (si preferisce ventilato, ne enfatizza la modalità di cottura) ha raggiunto la temperatura di 200-220°C verrà infornato il volatile e si procederà alla rosolatura (reazione di *Maillard*). Appena conclusa si abbasserà la temperatura fino a 100°C e all'occorrenza si bagnerà delicatamente sulla superficie della pelle con il fondo della leccarda (intriso di grasso fuoriuscito durante la fase di precottura), monitorando il grado di cottura delle carni.

A deferenza al pollo, questa cottura evidenzia una criticità: il petto e la coscia hanno diverse caratteristiche anatomiche, perciò quando il petto risulta cotto a puntino, le cosce e le controcosce (sovacosce), più ricche in fibra muscolare, risultano ancora fibrose e richiedono qualche decina di minuti in più. Per ovviare a questo inconveniente quest'ultime possono essere asportate e proseguire la cottura separatamente. In questo modo la cottura sarà uniforme in tutto il volatile.

Gli altri aspetti da non trascurare, rispetto al pollo, sono due: il maggiore spessore del grasso cutaneo, che se non fuoriuscirà (importanza della punzecchiatura) durante la cottura con il raffreddamento potrà solidificare, assumendo un colore giallo ocra, inoltre la pigmentazione del muscolo notevolmente più scura (commercialmente questa carne è definita "nera").

Il colore scuro delle carni richiederà cotture a calore secco condotte "al sangue" (per evitare di rendere ancor più scure le carni) con una temperatura "al cuore" compresa fra i 54 e i 60°C, secondo i gusti. Il metodo più infallibile per capire giusto punto di cottura è quello di usare un termometro a sonda, facendo attenzione che la sonda non tocchi le ossa, pena l'inattendibilità della misurazione. In alternativa, se non si possiede questo strumento di precisione, per capire se il volatile è ben cotto all'interno, può essere utile punzecchiare una coscia, se fuoriesce un liquido rosato l'animale è ancora crudo, se il liquido bianco è cotto, se invece non esce alcun liquido, ahimè, è stato troppo cotto.

Segue "alla lettera", questa procedura, l'**anatra muta in porchetta** reperibile in alcuni ricettari italiani con nomi diversi in **Umbra** e nelle **Marche** è la **Papera in porchetta**, mentre in **Toscana** il volatile è chiamato **Nana**. Entrambe prevedono una farcita con un trito di rigaglie insaporite con finocchietto selvatico ed olio extravergine (da qui il nome in porchetta) e una cottura arrosto in forno.

Un'altra ricetta a calore secco, che utilizza il forno, è l'**anatra al sale**, piatto tipico di **Piacenza** che ritroviamo anche in **Emilia**. La preparazione prevede un'aromatizzazione interna con salvia, rosmarino, Brandy (o Cognac) e una copertura totale del volatile con sale grosso che, terminata la cottura, verrà rimosso.

Per quanto riguarda la **cottura al forno dell'oca** intera, in **Umbria** si realizza con una aromatizzazione semplice: aglio, rosmarino, alloro; ponendo attenzione a bagnare la superficie del volatile con vino bianco; mentre nel **Parmense**, l'**oca alle verdure**, segue una memoria ebraica, in questo caso, si inserisce all'interno un grosso limone tagliato a spicchi, mentre all'estero si collocano le verdure ed erbe aromatiche poi, si cosparge con: olio, brodo e vino bianco (anche Cognac) a sfumare.

Nelle aree storiche d'allevamento di questi volatili, come il **Casalese**, la **Lomellina**, il **Cremonese**, il **Mantovano**, la **pianura veneta** e **friulana**, ma anche altre, meno vocate, nei giorni della festa, era ed in parte lo è ancora, usanza preparare il **volatile ripieno** e

cuocerlo al forno, consuetudine che in ogni territorio si arricchisce alcune varianti nella sua preparazione.

Uno dei piatti simbolo di Treviso è l'**oca rosta**, in questo caso il ventre è riempito con le sue interiora (durello e fegato) unite a sedano a pezzi. Più elaborata è l'**oca con le castagne**, la ricetta **Trentina** prevede castagne lessate, salate pepate ed inserite nel ventre. L'oca è rosolata nel burro, irrorata con vino bianco, brodo e cotta nel forno in più riprese, ovvero, a metà cottura si asporterà il condimento fuoriuscito, sostituendolo con piccole strisce di pancetta e si rinformerà continuando a bagnare con vino e fondo di cottura della prima infornata. Nella **Lomellina**, invece, il ripieno è più ricco, sono inserite: castagne (lesse o arrostiti), salsiccia o pancetta ed un trito del suo fegato.

A **Novara** il ripieno per **anatra** ed **oca** è caratterizzato dal riso (vista la vocazione alla risicoltura), il quale precedentemente cotto (scottato o lessato) viene amalgamato con un ricco trito: coscia di vitello, salsiccia, lardo, uova, aglio, prezzemolo, noce moscata.

In **Valcamonica** (Lombardia) la ricetta per l'**anatra con le verze** (unite a metà cottura) prevede un volatile ripieno con un trito di: carne di maiale, pollo, salamelle, formaggio grattugiato, uova, pangrattato, aglio, prezzemolo. In **Friuli Venezia Giulia** nell'**anatra** la farcia è a base di: pane raffermo ammollato, tuorli d'uovo, fegatini di pollo, burro, salvia e rosmarino, mentre la pelle viene bardata con lardo. In fine, a **Venezia**, secondo un'antica ricetta delle grandi occasioni, per la festa del Redentore¹⁹ (3^a domenica di luglio) è tradizione cucinare l'**anara col pien**, un ricco ripieno a base di *Soppressa* (tipico salume vicentino dop), sbriciolata con le mani, carne trita di maiale e vitello, tuorli d'uovo, mollica di pane, funghi.

3.3.3 Cottura di una porzione anatomica

La cottura di una porzione anatomica specifica richiederà meno accortezza, in quanto la parte interessata non richiederà cotture diverse, come per quella intera. Generalmente, per praticità e rapidità nell'esecuzione, la cottura avverrà in padella, nello specifico, una provvista di strato antiaderente che effettuerà una corretta rosolatura della pelle, senza attaccarla sul fondo.

Il taglio di gran lunga utilizzato, per entrambi i volatili, è il petto (forma ovoidale), senza ala, con pelle o la coscia intera, anch'essa comprensiva di pelle.

Nella cottura del **petto**, seguiremo la procedura per la **cottura a calore secco**. Cominceremo con il sale e pepare (a piacimento) uniformemente il pezzo, collocando in padella fredda, dalla parte della pelle. Si accenderà il fuoco e si terrà vivo, senza girarlo. Durante la rosolatura bisognerà asportare il grasso che potrà essere riutilizzato per altre preparazioni, per esempio, le patate arrosto. Quando la pelle sarà ben rosolata verrà abbassato il fuoco al minimo, per consentire la corretta cottura al cuore.

Raggiunto il giusto grado di cottura, è essenziale l'ausilio di un termometro a sonda²⁰, il petto verrà girato dal lato della carne e lasciato cuocere per 2-3 minuti, in relazione allo spessore del pezzo anatomico (solitamente 3-4 cm). Se la procedura è stata eseguita correttamente la pelle sarà ben rosolata e la carne interna sarà di colore rosa.

Nella cottura della **coscia intera** utilizzeremo la **cottura a calore umido**.

Inizieremo con rosolare in una casseruola antiaderente dal lato della pelle, quindi verrà asportato il grasso fuoriuscito (se ne produce molto in quanto volatile grasso) il quale può

¹⁹ Si ricorda quel terribile anno, il 1576, in cui una spaventosa peste si abbatté sull'Europa e il doge fece il voto di erigere una chiesa intitolata al Redentore, per scongiurare la pestilenza e liberare Venezia dal contagio.

²⁰ Si può utilizzare, in alternativa, la tecnica dello stuzzicadenti, inserendo la punta all'interno del muscolo (fino al cuore e non oltre) come descritto precedentemente.

essere utilizzato, per esempio, per friggere un uovo. Riprenderemo la cottura dopo aver salato e pepato il pezzo anatomico al quale aggiungeremo aglio in camicia e un rametto di rosmarino o altra pianta aromatica a piacimento (salvia), raggiunta la temperatura corretta (fuoco vivo), verseremo un bicchiere di vino bianco strutturato, anche un marsala stravecchio (secco) e lasceremo sfumare fino a quanto l'alcol etilico sarà completamente evaporato. Fare sobbollire a fuoco lento, coprendo con coperto, togliere i rametti delle aromatiche a metà cottura (potrebbero rilasciare troppa componente tannica), fino a che il sugo sprigionato diventerà quasi glassato, controllare la cottura con i metodi prima descritti (punzecchiatura o termometro di precisione).

3.3.4 La cottura mista. L'arrosto morto o improprio.

Si utilizza per quei tagli anatomici coperti da pelle (molto grassi) o avvolti nel lardo, nella pancetta, nell'omento. È una tecnica mista perché unisce i due metodi di cottura precedentemente descritti: a calore secco ed umido.

Per la precisione si realizza in tre fasi distinte. Si procede con una forte rosolatura (calore secco) del pezzo anatomico in una casseruola, preferibilmente antiaderente, su tutti i lati (per questi volatili si può anche non aggiungere ulteriore grassi in questa fase); raggiunta la temperatura (vivace) si versa vino o succo di agrume, in altre preparazioni del brodo vegetale. Una volta stemperato, si sala e si aggiungono aglio, pepe e aromi naturali (spezie e rametti di piante aromatiche) secondo ricetta, cuocendo a fuoco lento e con il coperchio (calore umido). Quando il vino e i succhi sprigionati dalla carne si saranno quasi prosciugati si procede alla seconda rosolatura, più breve. Il risultato sarà una vivanda morbida e succosa all'interno, arrostita e croccante all'esterno.

Un esempio di questa tecnica è l'**anatra all'arancia**, alla rosolatura iniziale segue una lunga cottura, mantenendo costantemente umido il volatile con succo d'arancia aggiunto man mano, per poi finire con una rosolatura finale che renderà la pelle croccante.

Croccantezza che ritroviamo anche in una ricetta nel **Padovano**: l'**anatra frasenà**, nata come piatto di recupero delle cotture lesse del giorno prima, che si riprende il giorno dopo con la cottura alla griglia dei ritagli carnei comprensivi di pelle.

Possono prevedere una cottura mista anche per alcune ricette che utilizzano l'**anatra** o l'**oca a pezzi** sposata alle verdure. La cottura è riconducibile a quella a **calore umido**, preceduta da una rosolatura iniziale delle carni, con vino a sfumare. Si realizza in padella o casseruola (*casoeûla*, *cassolla*), come nel brasato si manterrà la vivanda umida, in questo caso con aggiunta di vino bianco e di brodo vegetale, unendo a metà cottura, con le verdure. Una preparazione degna di nota è quella di **Cremona**, l'**oca con le verze**, reperibile anche nelle zone di confine con il Piemonte, con qualche variante²¹, prevede la rosolatura dell'oca (a pezzi) in padella e la successiva cottura in brodo (anche con aggiunta di pelati) insieme ad un trito di verdure aromatiche e spezie, si termina aggiungendo listarelle di verza a coprire, che verranno appena sbollentate.

4. FEGATO GRASSO D'OCA E D'ANATRA

4.1 STORIA E PRODUZIONE

Premesso che l'ingozzamento²² delle oche e delle anatre è documentato già nell'Antico Egitto, l'etimologia della parola fegato (in origine il termine latino era *iecur*) deriva

²¹ La *cassola* novarese, si ispira alla *Casoeûla* lombarda, ai tagli poveri del maiale, come lo zampino, utilizza carne d'oca disossata.

²² Scene dipinte ed antichi bassorilievi egizi, ricreavano la produzione di alimenti ritenuti utili per la vita ultraterrena del defunto e ci mostrano come alcuni tipi di uccelli fossero allevati. Anatre, oche e gru appaiono rinchiusi in recinti con inservienti che introducono a forza nei becchi una specie di pastone cotto su bracieri. Questo fa ragionevolmente desumere ad una primitiva tecnica volta ad ingrassare rapidamente i volatili.

dall'abitudine²³ degli Antichi Romani, di ingozzare le oche con fichi, da qui l'utilizzo del termine *ficatum*, trasformato nei secoli in *fégato*, con cambio di accento. Questa alimentazione forzata, oggi è stata sostituita da un pastone a base di mais cotto, economicamente più vantaggioso.

Il geografo greco antico Strabone (58-25 a.C.) racconta di guardiani/ingrassatori di oche (*anserarii*) provenienti da Aquileia (Friuli-Venezia Giulia) che erano molto apprezzati e ricercati dalle famiglie patrizie. In epoca romana l'ingozzamento fu fortemente condannato dai sostenitori di un'alimentazione naturale e non forzata, in quanto grave maltrattamento nei confronti di questi volatili. Illustri vegetariani, di quel tempo, come il poeta **Ovidio** e il filosofo **Seneca** ne ammonivano la cruenta pratica, tuttavia l'usanza era molto in voga, in quanto il prodotto era molto stimato. **Orazio** (Quinto Orazio Flacco, Venosa, 65-8 a.C.) riporta nei suoi scritti la tecnica d'ingrassato con i fichi per ottenere un buon fegato grasso d'oca; **Marco Gavio** detto **Apicio** (25 a.C.-?) cuoco e gastronomo dell'Impero, nel *De re coquinaria* (L'arte culinaria) dedica al *ficatum* due ricette: la prima a base di fegato e *garum*, la seconda, come preparazione per una scaloppa da grigliare; **Petronio Arbitro** nel *Satyricon* (I^a secolo d.C.) lo cita nel celebre menù di Trimalchione.

La tradizione del fegato grasso, vanto della cucina Imperiale dell'antica Roma, dopo la caduta dell'impero, fu quasi abbandonata a causa del susseguirsi di altre dominazioni che imposero altri regimi alimentari. Dopo un lungo periodo, di cui non se ne hanno più tracce certe di questa preparazione, a Strasburgo, prima della rivoluzione francese (1789-1799) ad opera dello chef normanno Maresciallo *de Contades*, comandante militare della provincia dell'Alsazia il fegato grasso diventerà il celebre: *foie gras*.

Nei secoli a seguire la produzione d'Oltralpe si sviluppò progressivamente in molte zone della Francia. Oggi alcune produzioni di *foie gras* godono della tutela europea (A.O.C.), tuttavia la produzione francese, se non disciplinata da marchio d'origine si limita solo ad inscatolare e commercializzare materie prime elaborate in Ungheria ed Israele. Esiste anche la produzione di fegato grasso d'anatra, meno costoso grazie al minor tempo di ingozzamento.

4.2 RAZZE E ALLEVAMENTO

Mentre per le oche esistono razze con questa attitudine: l'**Oca di Tolosa**, **O. Bourbonnais**, **O. grigia francese del Sud-Ovest**, **O. bianca ungherese**, **O. israeliana**; per le anatre, invece, si è dovuto intervenire realizzando un ibrido sterile chiamato "**mulard**" (mulo). Si incrociano²⁴ maschi di **Anatra muta di Barberia** (*Cairina moschata*) con femmine di **A. Pechino**, se si facesse il contrario si otterrebbero maschi e femmine molto diversi per taglia e solo i maschi potrebbero essere usati per il *foie gras*.

Per questa pratica si sceglieranno animali che hanno raggiunto le 3-4 settimane di vita, siano in perfette condizioni fisiche ed abbiano un carattere estremamente docile.

Oca di Tolosa



²³ Chi ripropone oggi fegato grasso non fa che rivendicarne la paternità italiana, una produzione ormai dismessa (esisteva qualche realtà produttiva a Mortara, in Lomellina, provincia di Pavia), a beneficio della Francia che oggi ne fa identità culinaria e suo orgoglio nazionale.

²⁴ A seguito di questo incrocio diventa d'obbligo la fecondazione artificiale, dati i problemi riproduttivi del maschio di *Cairina moschata*.

Dopo 20 settimane gli animali cambieranno la loro alimentazione e per 20 giorni saranno alimentati esclusivamente con foraggi in modo da ottenere un elevato sviluppo dell'apparato digerente (che favorirà la seconda fase, l'ingrasso).

L'allevamento può essere condotto in gabbie individuali di (25x12 cm) o parchetti collettivi (15–20 animali). Terminata questa fase inizierà il *gavage*.

4.3 INGOZZAMENTO – TECNICA PRODUTTIVA

La tecnica di ingrasso forzato su anatre ed oche prende il termine francese *gavage* e viene eseguita introducendo, con l'ausilio di una macchina dosatrice mediante, un tubo di gomma lungo 30-40 cm che ha lo scopo di bypassare il gozzo e depositare l'alimento direttamente nel ventriglio, una notevole quantità di alimento ricco di energia.

La somministrazione del cibo varia a secondo dell'animale (oca o anatra), secondo due formule ben distinte: mais intero cotto in acqua e il 2% di grassi animali (da animali allevati in precedenza per foie gras); oppure un mix a base di: mais macinato (35%), mais intero (30%), acqua (35%).

All'oca verrà somministrato circa 1kg alimento al giorno in 3-4 pasti giornalieri per la durata di 3-4 settimane per raggiungere un peso del fegato di 700-800 g, mentre all'anatra solo 550 g di alimento in 2 razioni per circa 2 settimane (peso del fegato 400 g).

Questa alimentazione forzata, che come abbiamo accennato ha origini antiche, causa un rapido aumento di peso dell'animale.

Il volatile, sia esso oca o anatra, assume troppo cibo rispetto a quello che consuma e questo si trasforma in grasso, seguendo una precisa reazione biochimica.

La ricca somministrazione di cibo (prevalentemente carboidrati) alzerà rapidamente il livello degli zuccheri nel sangue (glicemia). Questo provocherà, da parte delle *cellule beta* del pancreas, la secrezione dell'insulina che abbasserà la glicemia nel sangue (la rapidità nella risposta è direttamente proporzionale il carico glicemico). Si produrrà insulina più del dovuto e questo accelererà l'ingresso del glucosio nelle cellule muscolari, ciò darà il via all'immagazzinamento delle scorte di glicogeno (polimero ramificato del glucosio) nel fegato e bloccherà il rilascio di quello presente. Il fegato trasformerà questa eccedenza di carboidrati in grasso, bloccando il consumo dei grassi già presenti, andando incontro ad una degenerazione, che causerà una crescita enorme dell'Organo.

Alla fine della procedura di ingrasso, il fegato si presenterà con un peso di oltre 10 volte di più del normale, con margini fortemente arrotondati e superficie lucida, anche il colore muterà, da rosso granato (fisiologico) a giallastro (patologico - steatosi epatica), causato dal numero enorme di adipociti (un tenore di grassi per oltre il 55 – 60%).

4.4 CATEGORIE COMMERCIALI

Per la categoria “**Extra A**” (utilizzo fresco nei ristoranti) il fegato non dovrà presentare macchie e al tatto avrà una buona consistenza, superficie liscia, colore bianco-rosato, uniforme con un peso di oltre i 900 g per l'oca e di 400 g per d'anatra.

Nella categoria “**Extra B**”, quella da destinare all'industria conserviera, verrà richiesto solo il requisito di peso, mentre la categoria “**Seconda**” comprende tutti quei fegati che non rientrano nelle categorie “extra” perciò destinati alla preparazione di paté e creme varie.

Sebbene sia molto rinomato il fegato d'oca, è quello d'anatra ad essere più gradito, sia dai consumatori, pesa di meno (ricordiamo è un alimento molto grasso) ed è di ottima qualità, sia dai produttori perché l'allevamento delle anatre è più produttivo (rapido accrescimento).

4.5 DIVIETO PRODUTTIVO

Tale tecnica è considerata molto disumana nei confronti degli animali (con obiezioni da parte delle associazioni produttori), poiché provoca steatosi epatica e ferite all'esofago.

A seguito delle molte critiche per le condizioni di allevamento non rispettose del benessere animale, la Comunità Europea (oggi UE) con la Direttiva 98/58 ha proibito la pratica del *gavage* nei Paesi UE che non ne avevano fatto mai uso. Per i Paesi in cui esso veniva attuato (anche l'Italia) si stabilì che ciascuno poteva essere libero di recepire o meno la direttiva. L'Italia la recepì con il Decreto Legislativo n.146/2001. La Legge n.306 del 27 dicembre 2004 ("decreto Milleproroghe"), entrata in vigore il giorno 11 gennaio 2005 ne ha reintrodotta l'uso che è stato poi definitivamente vietato nel marzo 2007.

Oggi in Italia questa tecnica è proibita. Qualche produttore sta tentando di ottenere fegato grasso con un'alimentazione "forzata", ma senza l'utilizzo del *gavage*, i risultati sembrano incoraggianti anche se ben lontani dai risultati produttivi convenzionali.

5 SALUMI D'OCA E D'ANATRA

5.1 Un'arte norcina marginale ma antica

La trattazione dell'argomento, non poteva tralasciare la lavorazione delle carni (un tempo selvaggina) per ottenere salumi. Salumi? Sì, d'oca principalmente, d'anatra in numero minore. Prodotti di norcineria, sia crudi sia cotti (in minima parte), che affondano le loro radici nel passato. Documentazioni storiche testimoniano che nella Penisola, l'allevamento e lavorazione delle carni d'oca si svilupparono nell'area afferente all'attuale **Friuli Venezia Giulia**, già a partire dal I^a sec. d.C. Notizie più documentate sull'utilizzo delle carni d'oca, invece, risalgono al XV sec. d.C., a seguito dell'insediamento in Italia di alcune comunità ebraiche²⁵ provenienti dall'Europa Nordorientale. Nello specifico l'area interessata è stata il Settentrione italiano, regioni ove ancora oggi permangono queste secolari tradizioni: **Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna**. Altre citazioni, più nello specifico, riportano alcuni prodotti carnei derivanti da palmipedi afferenti all'area Friulana, nello specifico: prosciuttini e dorelli d'oca (diario della contessa Silvia Rabatta Colloredo datato 6 marzo 1768).

Non sono da meno la **Lombardia** (le zone acquitrinose della Lomellina) con tutti i suoi salumi tradizionali e il **Veneto** che ancora oggi vanta una preparazione antica, tutta frutto dell'ingegno contadino, un metodo per conservare la carne con il suo grasso per tutto l'anno: l'**oca in onto**. Una volta quando non c'erano i frigoriferi la carne d'oca veniva sezionata, salata e collocata negli orci di terracotta ricolma del suo grasso fuso prodotto dalla cottura. Quando le riserve provenienti all'uccisione del maiale si esaurivano durante mesi freddi, ecco che l'oca (già cotta e conservata) offriva l'apporto proteico di cui si aveva bisogno.

5.2 I salumi

Il **Friuli Venezia Giulia**, forte della tradizione secolare di lavorazione delle carni, ancora oggi, produce **prosciutto d'oca stagionato**, per la precisione, a San Daniele del Friuli una

²⁵ La religione ebraica, come altre religioni monoteiste, impone regole alimentari rigide (leggi fondamentali della *kasherut* derivanti dalla *Torah*, riportati nei libri Levitico e Deuteronomio) su ciò che è consentito mangiare e su quello ritenuto peccato, in quanto impuro. Per esempio, se nello specifico affrontiamo il consumo di cane, l'Ebraismo vieta quella proveniente da animali non ruminanti aventi zoccolo con unghia fessa (suino) o ruminanti con unghia intera (cavallo), di conseguenza l'oca e l'anatra rivestono un ruolo di primaria importanza.

famiglia norcina lo produce già dal XV sec., anche nella versione affumicata, la cui lavorazione è il frutto delle influenze della cultura mitteleuropea dei popoli confinanti. Cosce d'oca di razza romagnola vengono conciate con sale, pepe e varie spezie, tra cui noce moscata e alloro. Il prodotto può stagionare anche 5 mesi, oltre si asciuga troppo.

Recentemente è stata realizzata una versione cotta del prodotto, da carne disossata e insaccata in pelle d'oca. Il prosciutto cotto d'oca, superati i 25 anni imposti per legge, è stato inserito nell'elenco dei prodotti tipici e tradizionali realizzato dalla regione FVG, un classico esempio che conferma "la storia è un divenire" (cit. Hegel), opportunità di cui ne hanno goduto tutti i territori a "vocazione palmipede".

Anche in **Lomellina** (Vigevano, Mortara, Robbio) risiedeva una forte comunità ebraica e il **prosciutto d'oca stagionato** è una specialità di Mortara che risale ai quei tempi. La produzione si è mantenuta viva, sia per rifornire la comunità ebraica milanese sia per le qualità intrinseche che questo prodotto, raro e saporito, offre.

A differenza degli altri pezzi anatomici, questo è piuttosto magro, l'unico rilevante strato adiposo è costituito dalla pelle che ricopre la coscia. La tecnica di allevamento dei palmipedi in Lomellina punta a realizzare animali robusti del peso medio di 5 kg e di circa 5 mesi di vita, che abbiamo seguito un regime d'ingrasso regolare.

Il prosciutto crudo è ricavato dal quarto posteriore (2 cosce), seguendo una lavorazione strettamente artigianale che richiede perizia ed esperienza nella valutazione della carcassa. Solo scegliendo gli esemplari migliori si possono ricavare prosciuttini di giusta consistenza e pezzatura. Le cosce (circa 3 etti), rifilate e salate, quindi sono appese a stagionare per circa un mese (sempre compresi di pelle e non disossati).

Occorre precisare, però, che oggi, il salume più identificativo per il territorio è sicuramente il **salame d'oca di Mortara**, una specialità gastronomica²⁶ che non è cruda, bensì cotta. La ricetta fino a poco tempo fa non era ancora standardizzata, oggi, con il contributo del Consorzio Produttori Salame d'Oca di Mortara (attivo dal dalla fine degli anni '80) il prodotto ha può fregiarsi del marchio IGP, per cui il prodotto, oggi, viene realizzato secondo un rigido disciplinare il quale fissa e garantisce il rispetto della ricetta originale. Carne magra d'oca (non congelata) e carne con grasso di suino sono tritati in egual proporzione (oggi, ridotte ad 1/3 d'oca). Dell'oca si utilizza l'intero animale mentre del suino, il magro di spalla e il grasso della pancetta, il tutto è assemblato e accuratamente miscelato con l'aggiunta di sale, pepe, spezie e passato al tritacarne. Le sfumature di gusto offerte da una concia leggermente variabile, tra produttore e produttore, ormai si possono trovare solo nel prodotto domestico. Il tutto è insaccato nella pelle dell'oca, precedentemente ritagliata, messa sotto sale ed asciugatura per 2-3 giorni. Se ne ricavano tre ritagli, i quali una volta richiusi (cuciti a mano) fanno assumere al trito, che vi si inserisce, una forma a fiasco più o meno accentuata a seconda i ritagli utilizzati: la schiena, più a borsetta, il ventre e il collo più cilindrici. Questo sarà l'involucro perfetto (nel maiale si usa il budello) dove verranno bolliti (circa un'ora a temperatura inferiore a 80°C), a fuoco lento, i futuri salami (per questo è considerato un salume cotto), per essere poi lasciati raffreddare nella stessa l'acqua di cottura. Pezzatura finale circa 1 kg. Se lo si consuma come antipasto va bene freddo, ma se utilizzato come secondo è meglio cucinarlo sul momento e servirlo caldo, accompagnato da verdure cotte. Il suo breve periodo di conservazione (20-30 giorni), il prodotto per mantenere tutto il suo gusto va consumato rapidamente, e la produzione limitata fa sì che il

²⁶ A testimoniare la qualità e l'ingegno per realizzare il salame d'oca di Mortara vi è la medaglia d'oro vinta da un produttore Lomellina all'esposizione di Parigi del 1913. Un riconoscimento di grande prestigio per noi italiani, proprio nel Paese che ha inserito l'oca come caposaldo della sua cucina.

consumo avvenga prevalentemente in Lombardia, specialmente nella zona di produzione, quale la Lomellina. Ma il cibo si accompagna sempre al folclore e alla festa, per questo a Mortara nell'ultima domenica di settembre si festeggia la **sagra dell'oca**.

Capacità ed inventiva non sono appannaggio solo del passato, a Mortara si lavora ancora l'oca secondo vecchie lavorazioni, ma anche inventandone di nuove. Un prodotto messo appunto recentemente (fine 'anni 80), oggi molto ricercato, è il **salame di pura d'oca** (crudo), senza l'apporto del suino. I ritagli sono lavorati "a punta di coltello" miscelati con le spezie ed insaccati nella pelle d'oca. Segue una stagionatura di 2-3 mesi. L'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale ha suggerito il nome di **Salame d'oca ecumenico**, in quanto può essere consumato dalle tre religioni monoteiste: cattolica, ebraica, musulmana.

Anche i **petti d'oca** sono un'altra recente invenzione mortarese (stessi anni). Due petti (10x20 cm) comprensivi di pelle sono messi sotto sale per qualche giorno, separatamente, successivamente sono marinati, pepati e uniti a coppie, dopo averli fatti combaciare uno su l'altro, verranno legati, questo agevolerà la coesione tra i due pezzi (possono essere anche di due animali differenti), facendogli assumere una forma cilindrica. Sono pronti dopo 2-3 mesi di stagionatura. Qualcuno infonde alle carni una leggera affumicatura, come in uso in Friuli.

Lo sfruttamento massimo delle carni del palmipede non poteva escludere "l'antagonista" della testa in cassetta (coppa di testa suina). Il **Marbrè d'oca** rientra nei salumi cotti, è ottenuto da un trito a base di carne d'oca (50%) e suina (40+10% di parte grassa), se disponibile anche a ritagli di lingua salmistrata (trattata con sale e nitrito, passata in salamoia con erbe e spezie). Ad una leggera macerazione in vino, con sale, pepe, segue una cottura con vino marsala. Il composto si colloca negli stampi con eventuale aggiunta di pistacchi scottati e pelati o tartufo nero a pezzettini (recenti varianti) e si lascia raffreddare facendogli assumere la forma a mattonella.

Tutte queste lavorazioni carnee a base di carne d'oca sono diventate il vanto del **Comune di Mortara** che dal **2011** le ha tutte iscritte come **Denominazioni Comunali DE.CO.**²⁷.

Un ricco elenco dove sono censiti numerosi salumi (crudi e cotti), nonché preparazioni che vedono come base il fegato, inoltre, si è esteso anche a quei prodotti ormai marginali (non trovano molti estimatori) come: i **ciccioli d'oca** (quello che rimane dei ritagli adiposi dopo una lenta cottura) e il **durello d'oca in carpione** (Maghella), la testimonianza indelebile che dell'animale non si butta via niente, un concetto che, molto spesso, erroneamente, viene riservato solo al suino. Si riporta l'elenco completo delle De.Co. di Mortara (vedi figura).

DE. C.O. DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE - COMUNE DI MORTARA	
SALUMI CRUDI E COTTI A BASE DI CARNE D'OCA	
BRESAOLINA D'OCA	MORTADELLINA D'OCA
CACCIATORINI D'OCA STAGIONATI	PATÈ DI FEGATO D'OCA
CICCIOLI D'OCA (CICCIOLI D'OCA PRESSATI)	PETTO D'OCA AFFUMICATO ALLE ERBE
FEGATO D'OCA	PETTO D'OCA STAGIONATO
FILETOTTO D'OCA BACIATO	PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO
GALANTINA D'OCA	SALAME CRUDO D'OCA ECUMENICO (PURO)
MARBRE D'OCA	SALAME CRUDO D'OCA STAGIONATO (MISTO 30+35+35)



²⁷ La De.CO. non costituisce un marchio di qualità ma, quale attestazione di origine geografica, equivale nel significato, negli obiettivi e negli effetti, di un prodotto che è realizzato all'interno del comune di Mortara. Le Denominazioni Comunali, come pure il relativo logo, sono di esclusiva proprietà del Comune di Mortara.

6. CONCLUSIONI

6.1 D'ANATRA E D'OCA NON SI BUTTA VIA NULLA

6.1.1 Storia e Folclore

“Chi non mania oca a San Martin, non vede il becco di un quattrin”, recita così il famoso proverbio. Il giorno di **San Martino**, 11 novembre, per tradizione identifica la fine dell'annata agraria. Un tempo, quando vi erano ancora quei vecchi contratti agrari come la mezzadria, i contadini, a San Martino, andavano in paese a portare dal padrone oltre al compenso economico pattuito, ricavato dalla vendita delle derrate alimentari e anche un compenso in “natura”, il frutto del raccolto (campi e frutteti), ma la prima cosa che il padrone chiedeva, vista la sua bontà, era l'oca. Il fattore notava che ogni anno il proprietario aveva sempre qualcosa nuovo in casa: un mobile nuovo, una maggiore servitù, un cavallo. Sarà perché loro mangiano l'oca e noi no? Si domandava. Si presume che questo proverbio affondi le sue radici qui. Una testimonianza che denuncia lo stato in cui vivano i contadini fino ai primi del novecento, come ricorda, ai posteri, la celebre pellicola del film omonimo, regia Bernardo Bertolucci.

In Romagna, c'è un detto: “quando venne sparso nel mondo il *sale del giudizio*, tre parti furono assorbite dalle oche, il resto venne assimilato dagli uomini”!

In alcune regioni italiane, invece, onorando una commemorazione religiosa, sono nate gustose preparazioni frutto dell'arte culinaria nazionale. Per esempio, per tradizione, in **Romagna** come nelle **Marche** e nell'**Umbria** è usanza preparare l'oca per la festa religiosa di **Ognissanti** (1 novembre, il giorno di tutti i Santi); in **Lombardia**, invece non può mancare nel menù del giorno di **San Silvestro** (31 dicembre) e nella ricorrenza di **San Siro di Pavia** (protovesco della città) il 9 dicembre.

Non dobbiamo però dimenticare che oltre alle invitanti e gustose ricette realizzabili, la carne di questi volatili, saporita e molto nutriente, se conservata nel proprio grasso (oca in *onto*) e collocata all'interno di una pignatta di terracotta²⁸, diventava un bene prezioso, disponibile tutto l'anno, in soccorso nel periodo più critico, l'autunno, quando le riserve di carne suina si erano esaurite. Una cassaforte vivente!

Questa ricerca ha voluto evidenziare come entrambi i volatili, per il loro prezioso contributo, si sono meritati l'appellativo di regina delle corti²⁹, ma lo sfruttamento del palmipede non finisce qui. Per loro ricerca di cibo selettiva, possono essere impiegati nelle coltivazioni (vigneti e frutteti) per eliminare le erbe infestanti evitando, così, il diserbo chimico.

Le **uova**, le più grandi del pollaio, fornivano proteine e grassi di nutrienti di alto valore nutrizionale, ma anche tanta materia prima per la pasta all'uovo. Grazie all'elevato contenuto in lecitina, delle stesse (specialmente quelle di anatra), sono ideali per realizzare gustose tagliatelle, lo sapevano bene le nostre nonne.

Il famoso ragù d'anatra che sposa la **pasta fresca all'uovo**, in particolare, i **bigoli**, vuole per la sua preparazione il suddetto volatile, parzialmente disossato e cotto in tegame; riprende l'antica ricetta di un tempo, anche se, per precisione storica, le ristrettezze economiche che vigevano costringevano ad un trito di carne con verdure, generosa era la percentuale di frattaglie dell'animale, perché la carne era un lusso e veniva riservata ai giorni di festa. Con le ossa, invece, si faceva il brodo in cui cuocere i bigoli. È il patrimonio gastronomico italiano, un caleidoscopio di culture culinarie diverse e sorprendenti allo

²⁸ Dalla pignatta si preleva la carne desiderata, mentre il grasso eccedente può essere utilizzato in cucina, in sostituzione dello strutto suino. Questo antico metodo consente un duplice vantaggio: un luogo di conservazione delle carni e un grasso pronto all'uso.

²⁹ Nelle case di campagna gli animali da cortile, insieme al maiale e per i più fortunati una mucca per il latte, non mancavano mai polli, galli e galline, conigli, faraone e piccioni, allevati, erano la materia prima per preparazioni gastronomiche e poi c'erano loro le regine della corte: l'oca e la anatra.

stesso tempo. Patrimoni che identificano fortemente determinati territori, mentre, in altri rimangono solo una cultura del tutto marginale: il bello del nostro Paese!

6.1.2 Non solo carne

Abbiamo parlato di terre basse ed acquitrinose, delle corti di masserie e delle molteplici risorse che l'animale offriva ogni anno alla famiglia contadina. Nulla veniva sprecato: carne, **grasso, fegato, frattaglie** e la **pelle**, se non usata per scopi culinari (collo d'oca, salami), opportunamente conciata, diventava materiale per capi di abbigliamento raffinati (quella del cigno un tempo serviva a realizzare guanti, guarnizioni per libri, eleganti ventagli ed altro).

Ma l'ingegno umano, nello sfruttare al meglio tutte le risorse preziose, non poteva tralasciare le **piume** (d'oca, le più pregiate), che fino a poco tempo fa imbottivano i materassi di un tempo, portati in dote dalle ragazze. Rimane, tutt'oggi la produzione della piuma d'oca (bianca), al fine di ottenere il piumino, usato come imbottitura termica per indumenti o per realizzare morbidi cuscini dal valore economico molto elevato. L'oca viene spiumata meccanicamente ogni 40 giorni (5 volte nella sua vita) ma quest'attività può provocarle un grande stress, esistono per fortuna altri metodi meno invasivi, rispettosi del benessere dell'animale che tutti dovrebbero adottare.

L'oca è un animale capace di affetto e comprensione. Non è raro, infatti, che un'oca si affezioni talmente al suo padrone da seguirlo ovunque, protestando con starnazzi vigorosi quando viene lasciata sola. Riconosce la voce del suo padrone, la figura e al suo apparire lo saluta con acuti allegri e chiassosi.

In alcune regioni della Germania e dell'Europa centrale, ogni mattina gruppi numerosi di oche escono, senza alcuna guida, e vanno ad aggregarsi disciplinatamente al grosso branco che verrà a costituirsi, poi un custode le guiderà al pascolo. Al tramonto, ciascun gruppo farà ritorno in fattoria, dal suo legittimo proprietario, in completa autonomia.

Un comportamento nettamente differente rispetto al suo competitor d'eccellenza, il maiale, insieme al quale detiene il primato: "...non si butta via nulla".

6.1.3 Palmipedi autori del rilancio economico

L'analisi dell'argomento ha messo in luce come, dietro una normale addomesticazione di due uccelli ci sia, invece, un forte legame che l'uomo ha instaurato con il palmipede, giorno dopo giorno. Legame che ha accompagnato l'umanità in tutta la sua evoluzione.

In principio era più un bisogno di cecare, nella natura, il sostegno alimentare di cui necessitava, un legame alimentato dal vincolo della sussistenza, successivamente, quando comprese il suo valore, il palmipede divenne un'importante fonte di reddito per la famiglia, a cui "rendere grazie" al divino, durante le feste religiose che, nel folclore contadino, trovano la loro massima espressione.

Non dobbiamo però dimenticare che l'interesse per i due volatili ha anche una natura culturale diversa, motivata dal rispetto di rigide regole alimentari imposte dalla religione ebraica, ma anche da quella musulmana, una comunità sempre più presente in Italia.

Siamo davanti a un prodotto che mette d'accordo più culture, unisce invece che separare. Questa attitudine non sempre la troviamo negli alimenti carnei³⁰, perciò è un importante aspetto da non sottovalutare.

D'altro canto, lo sviluppo rapido dell'economia che ha caratterizzato parte del novecento, ha stravolto la micro economia che si era sviluppata nei secoli e con lei, i suoi usi e costumi. L'allevamento palmipede è andato a ridursi fortemente con il cambiamento alimentare avvenuto negli ultimi decenni, inoltre, sopraffatto dalla moderna suinicoltura incombente, è andato quasi a scomparire. È lodevole, però, notare che questa zootecnica, seppur marginale, non abbia fermato alcuni giovani imprenditori che nel ripercorrere alcune tradizioni dei loro avi, abbiano realizzato una nuova economia, riqualificando e valorizzando un patrimonio antropologico che altrimenti sarebbe andato perduto. Tutte sinergie che possono dare impulso al rilancio del turismo enogastronomico del Territorio.

³⁰ Giova puntualizzare che la tradizione ebraica vieta il consumo di carni che provengano da animali non ruminanti che hanno lo zoccolo con l'unghia fessa (suino) o i ruminanti con unghia intera (cavallo). Il consumo della carne di manzo, d'oca o anatra è invece consentito.

Bibliografia

- ❖ A. Dosi - F. Schnell, Le abitudini alimentari dei Romani, Museo della Civiltà Romana - Edizioni Quasar, Roma 1986
- ❖ Petronio Arbitro, Satyricon - trad. it. di U. Dettore - BUR, Milano 2001
- ❖ Apicio, De re coquinaria, L'Arte Culinaria – Manuale di gastronomia classica - traduzioni in italiano di Giulia Carazzali - Tascabili Bompiani, Milano 2004
- ❖ INSOR – Istituto Nazionale di Sociologia Rurale - Corrado BARBERIS “Atlante dei Prodotti Tipici” – I Salumi – Agra Editrice – Rai Eri 2002
- ❖ Allevamento dell'Oca – Ferruccio Frau Sanna – Ramo Editoriale degli Agricoltori – 1940
- ❖ Allevamento dell'Oca – Toschi Angelo – Universale Edagricole – 1971
- ❖ Fagiani, Tacchini, Faraone, Pavoni, Anatre, Oche, Cigni. Razze ed allevamento – Teodoro Pascal – Concetto Battiato di Francesco Battiato – 1908.
- ❖ Scuola di cucina Slow Food – Gilberto Venturini - Pollame e animali da cortile – Giunti 2014
- ❖ Dizionario delle Cucine Regionali Italiane, autori vari – Slow Food Editore 2008

Sitografia

Testo: www.taccuinigastrofici.it

Testo: www.avicoliornamentali.it

Testo: www.agraria.org

Testo: www.rivistadiagraria.org

Testo: www.decomortara.it/registro

Testo: www.ilgustodiuntempo.it/secondi-piatti/lanatra-arrosto-in-tegame

Testo: www.marcadoc.com/oca-in-onto-disciplinare-di-produzione/

Foto: <https://it.depositphotos.com/stock-photos/oca-di-tolosa>

Foto: www.ugliana.it/1/anatra

Foto: www.uomoenatura.it/project/oca-selvatica/

Foto: <http://novital.it/it/2017/07/21/incubare-uova-danatra-oca/>