

Invito al Giro dell'Oca



I te mena 'n giro come n'oca:

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

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

Otello Fabris

Centro di Documentazione Folenghiana, Campese
www.teofilofolengo.org



LA BOTTEGA DEL PANE
TOMASI



CITTA' di MAROSTICA

quindicesima rassegna enogastronomica

"Oca e Marzemin"
da Novembre 2025 a Febbraio 2026



Camera di Commercio
Vicenza

Iniziativa realizzata con il contributo
della Camera di Commercio di Vicenza



ASSOCIAZIONE
PRO MAROSTICA
www.marosticascacchi.it



CONFCOMMERIO
VICENZA



www.ristoratoridivicenza.it



Rassegna enogastronomica
con pietanze a base d'OCA e Marzemino



Gran Galà
"Oca e Marzemino"
nei ristoranti



Martedì 11 Novembre ore 20.30

Serata degustazione

Ristorante Ca' Nardello

Tel. 0424.882015

Viale A. De Gasperi, 54 Bassano del Grappa



Venerdì 14 Novembre ore 20.00

Serata di Gala

Agriturismo Collalto

Tel. 0424.238734 - 338.4722061

Via Collalto, 36 Colceresa



Venerdì 21 Novembre ore 20.00

Serata degustazione

Ristorante da Battista Bottega Veneta

Tel. 0424.238734 - 338.4722061

Piazza degli Alpini, 1 Colceresa



**Mercoledì 26 e Giovedì 27
Novembre ore 20.00**

Serate degustazione

L'Angelo e il Diavolo L'Osteria da Apo

Tel. 0424 72312

P.za Castello, 41/A - Marostica

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

• **Agriturismo Collalto**
Tel. 0424.72109 - 338.4722061
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

• **Ristorante Birreria Bontempo**
Tel. 0424.285588 - bontempo.marostica@gmail.com
Piazza Castello, 44 - Marostica

• **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 Trevisani**
Tel. 0424.522201 - info@ristorantetrevisani.it
Piazzale Trento, 13 - Bassano del Grappa

• **Ristorante Lunaelaltro**
Tel. 0424.478098 - info@lunaelaltro.it
Corso della Ceramica, 33 - Marostica

• **Ristorante da Battista Bottega Veneta**
Tel. 0424.238734 - 338.4722061
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

• **Munari Osteria con cucina**
Tel. 0424.780452 - munaribar@gmail.com
Via Nonis, 1 - Marostica