

OCO IN ONTO DEI BERICI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Oco in onto dei Berici, carne d'òco nella pegnàta (carne d'oca nella pentola).



... "in ogni occasione, perché non una famiglia rimane, d'inverno, senza l'oco onto" ... "La carne si conserva perfettamente per tutti i mesi dell'inverno e fornisce la mensa nei giorni in cui non si abbia altro da portare in tavola. Ottima è la compagnia dell'oco onto che si cuoce in svariate maniere, con una buona minestra di risi e bisì, specie se i piselli sono quelli di Lumignano".

Descrizione del prodotto

È ottenuto da carne di oca sezionata, disossata e salata, secondo le abitudini di ogni famiglia, e conservata nel grasso dell'oca stessa. Il grasso si può ricavare in fase di frazionamento dell'animale, oppure facendolo colare cuocendo della carne. Il lardo fuso (ònto, colà) del maiale viene aggiunto se il grasso dell'oca non è sufficiente; viene utilizzato anche l'olio di vinacciolo. "L'oco in onto dei Berici" ha un sapore intenso e particolarmente aromatico.

Processo di produzione

Questa tecnica di produzione nacque per risolvere il problema della conservazione della carne, un "òco" pesa fino a 10 kg, e per questo si metteva in "ònto". Nel Vicentino, coesistono due modalità di conservazione della carne dell'oca nel suo grasso. C'è chi, dopo aver ripulito "l'òco", ne leva il grasso, lo taglia e lo pone sotto sale per 8-10 giorni. Dopo questo periodo il sale residuo viene tolto con un canovaccio e, una volta fuso a fuoco lento per un'ora il grasso, si ripongono le carni in olle di terracotta, chiamate "pegnàe de tèra", o in vasi di vetro e ricoperte col loro grasso fuso. Le carni si possono consumare dopo circa due mesi, come stanno o fritte nel loro grasso con rosmarino e salvia, o cotte entro la tipica minestra di "risi, bisì e òca". Altri invece, dopo aver messo i pezzi tagliati sotto sale per una notte, li ripongono in una pentola con poca acqua e cotti fino allo scioglimento del grasso. Quando le carni si sono raffreddate, si sgocciolano e si mettono nella olla di terracotta coperte dal loro stesso grasso. I contenitori vengono conservati in cantina, luogo fresco e in penombra.

La storia

La conservazione della carne dell'oca all'interno di un recipiente, nel suo grasso fuso, permetteva di dilazionare le risorse alimentari nel tempo e, quindi, anche durante tutto l'inverno. Nel libro "Itinerari Gastronomici Vicentini" del 1962, si legge: "Anche la più modesta, la meno provvista delle cucine vicentine, ha le sue riserve"

Usi

La carne viene estratta dall'orcio solo al momento del bisogno. La si può cuocere in casseruola per servirla come sugo o come secondo piatto. "L'oco in onto dei Berici" è inoltre ottimo con la salsa di cren.

Reperibilità

Si può trovare in alcune botteghe o trattorie del vicentino che cercano di recuperare le tradizioni gastronomiche locali.

Territorio interessato alla produzione

Vicenza e provincia.

