

OCA DI CORTE PADOVANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Oca di corte padovana.



La storia

L'oca di corte padovana, o oca grigia, era un tempo molto diffusa nelle aree meridionali del Veneto caratterizzate da ambienti umidi e molto ricchi di paludi e corsi d'acqua. La colorazione del suo piumaggio lascia intendere la diretta discendenza dalle oche selvatiche che un tempo sostavano in abbondanza lungo i litorali veneti nelle stagioni delle migrazioni. Allevata soprattutto per la produzione dell'oca "in

onto", rappresentava una riserva alimentare che integrava la scorta invernale di carne fornita dal maiale. Di quest'oca padovana parla persino Dante nella Divina Commedia che nel XVII canto, verso 63, prima di occuparsi degli Scrovegni cita "un'oca bianca più che burro". Oggi questa razza è allevata per lo più nella provincia di Padova per produzioni di nicchia.

Descrizione del prodotto

Si presenta con linea slanciata confondibile con l'oca selvatica; ha zampe brevi e distanziate, il becco, i tarsi e le zampe sono di color arancione. La femmina ha una mole leggermente più piccola del maschio. Alla nascita le ochette presentano un piumino giallo macchiato di scuro che dopo poche settimane diventa omogeneamente grigio; il becco e le zampe sono scuri. Il piumaggio è grigio più scuro nelle parti superiori e più chiaro sotto. Gli adulti maschi raggiungono il loro peso ideale per fornire carni delicate a 5,5-5,8 kg, mentre le femmine a 4,5-4,8 kg. Le uova, a guscio bianco, pesano circa 110-120 grammi.

Processo di produzione

L'oca di corte padovana è una razza idonea per valorizzare produzioni di nicchia o tipiche. È considerata un'oca da carne data la sua scarsa predisposizione a deporre uova; ottima pascolatrice è in grado di utilizzare anche le erbe che crescono sulle sponde e sui fondali dei canali con limitata profondità.

Le ochette dopo la schiusa vengono allevate per poche settimane in ambienti chiusi e poi liberate al pascolo. Per la loro alimentazione sono impiegate erbe e verdure di scarto e, dopo la decima settimana di vita, si alimentano con foraggi secchi come il fieno.

Usi

L'oca è utilizzata per la produzione di insaccati come il prosciutto di petto d'oca, piatti tipici come l'oca "in onto", per la produzione di sughi o viene cotta arrostita.

Reperibilità

Essendo una produzione di nicchia, è reperibile solamente presso alcune aziende agricole o alcuni agriturismi del padovano.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

