

OCA IN ONTO PADOVANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Oca in onto padovana.



La storia

La conservazione della carne dell'oca, all'interno di un recipiente, nel suo grasso fuso (chiamata appunto oca in onto) permetteva di dilazionare le risorse alimentari nel tempo e quindi di avere a disposizione carni nutrienti durante tutto l'inverno. La ricetta fa parte dell'antica tradizione culinaria padovana. La tradizione gastronomica locale vede l'utilizzo dell'oca "in onto" in numerosi piatti; uno dei più particolari è la ricetta risi, bisì e òca, secondo un'usanza che si tramanda dai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia.

Descrizione del prodotto

L'oca in onto è carne di oca disossata, salata e conservata nel grasso dell'oca stessa, o del maiale o nell'olio. Ha un sapore molto particolare, intenso e particolarmente aromatico.

Processo di produzione

Dopo l'uccisione degli animali si procede al processo di conservazione in "onto" delle carni, secondo due modalità differenti.

Il primo metodo consiste nel togliere il grasso dalla carne dell'animale e riporre la stessa, tagliata in quarti, sotto sale per 8-10 giorni. Una volta fuso a fuoco lento per un'ora il grasso, si ripongono le carni in olle di terracotta o in vasi di vetro e ricoperte col grasso fuso stesso, integrato qualora non sia sufficiente, con olio d'oliva o lardo di maiale fuso. L'altro metodo consiste, invece, nel tagliare le carni in pezzi e metterli sotto sale per una notte, per poi essere posti in una pentola con un po' d'acqua e cotti fino allo scioglimento del grasso. Successivamente vengono messi negli otri e ricoperti col loro stesso grasso.

I contenitori vengono conservati in cantina, luogo fresco e in penombra.

Usi

L'oca "in onto" viene estratta dall'orcio solo al momento del bisogno e nella quantità di cui si necessita. La si può cuocere in casseruola per servirla come sugo o come secondo piatto, oppure, come ingrediente gustoso per il sugo della pasta e fagioli.

Reperibilità

Il prodotto oggi viene ancora usato da alcune famiglie e si può trovare in determinate botteghe o in alcuni locali che cercano di recuperare le tradizioni gastronomiche locali.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

