

PONTE D'ARBIA

'Locio' in umido

Il locio è il papero, ovvero il maschio dell'oca. La ricetta che vi propongo è un 'umido in bianco', perché questo piatto si apprezza di più, secondo me, senza pomodoro. Se gradite però farlo 'rosso' basta aggiungere, dopo la rosolatura e prima del vino, mezzo chilo di passata di pomodoro.

Per 4 persone

1 oca maschio di circa 1,2 chili
1 costa di sedano
1 cipolla bianca bella grossa
1 bicchiere di vino bianco
1 rametto di rosmarino
1 bicchiere di farina '00'
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Dopo aver ben pulito l'oca fatela a pezzi non troppo piccoli e su un tagliere infarinatela bene. In un tegame di coccio mettete sei cucchiaini d'olio e fate rosolare la cipolla e il sedano fatti a fettine l'una e a pezzetti l'altro. Quando si sono rosolati mettete i pezzi dell'oca e le foglie del rosmarino e fate indorare bene la carne a fuoco vivace per due o tre minuti. Aggiungete il bicchiere di vino bianco (ottima una Vernaccia di San Gimignano) e quando sarà evaporato abbassate la fiamma regolando di sale e pepe e lasciate cuocere coperto per circa un'ora (dipende dalla grandezza dei pezzi che avete fatto). Se vedete che ritira troppo aggiungete un po' di brodo vegetale, se ne avete, o un po' d'acqua tiepida con un po' di vino. Servite molto caldo.

LE MEDESIME RICETTE ALL'USO DEI TEMPI PASSATI

Locio in umido

L'oca si sa ha tradizione antica, dalle 'ocche del Campidoglio' di scolastica memoria questi animali da cortile hanno sempre accompagnato l'uomo rurale. E nelle feste importanti sono ... finite in pentola. Una leggenda del nord Europa, diffusa in Danimarca e Svezia, spiega, attraverso la immaginifica narrazione, il motivo della tradizione culinaria, vigente in quei paesi, del perché si mangi l'oca l'11 novembre, nella ricorrenza di San Martino. Di questo figlio di un tribuno romano del 300 d.C. a tutti è nota la storia del mantello e del povero (da cui 'l'estate di San Martino'), ma forse pochi sanno che essendo ancora in vita, ma già in odore di santità, l'allora papa [probabilmente Damaso I, 366-384, n.d.a.] desiderava affidargli un titolo vescovile e lo mandò a cercare. Martino, volendo vivere semplicemente e tranquillamente, si rifugiò in un convento dove però un gruppo di ocche, che lo considerarono un estraneo come del resto era, iniziarono a fare un grande chiasso che mise sull'avviso gli uomini venuti dal Vaticano. Per questo, per punire le ocche del loro tradimento è tradizione cibarsene nella ricorrenza del santo. Al di là delle leggende questo animale, come del resto tutti quelli da cortile, fornisce prelibate carni, conosciute e apprezzate in tutta Europa (in Francia nella Dordogna, nella zona del Périgord, la tradizione culinaria dell'oca è fortissima) e la ricetta proposta, senza pomodoro, ha senza dubbio avuto una sua potenziale realizzazione anche in tempi molto remoti.