

L' OCJE AL GJAL

Ad uso di un Lettore che mastica poco la lingua della " Piccola Patria del Friuli" traduciamo il titolo in " L' Oca all' agriturismo AL GJAL di Casali Gallo , Corno di Rosazzo .



E' ben vero questi sono momenti di norcineria , né potrebbe essere diversamente considerata la tradizione friulana fortemente dedicata all' allevamento del maiale ed alla gastronomia invernale che lo vede protagonista .Tuttavia non va dimenticato che nella famiglia contadina anche gli animali da cortile hanno sempre avuto un ruolo importante al punto che proprio l'oca , palmipede di cui si è occupata la storia e la leggenda , viene ritenuta l' *alter ego* naturale del suino friulano. Furono le oche del Campidoglio a salvare Roma dando l'allarme all'arrivo dei Galli. Catone, Varrone, Celso e Palladio indicarono come allevarla ed ingrassarla .Lo storico Strabone citò i custodi esperti nell' ingrasso delle oche d' Aquileia e risale a quei tempi la presenza (nei menù dei VIP) del fegato grasso d'oca , rimpinzata anche di fichi (da cui "ficatum", aggettivo che nel tempo, per assonanza, subentrerà all'originario nome "jecor"). Nell'economia rurale ,dal medioevo ai giorni nostri , la presenza dell'oca mai è venuta meno.

Negli anni '70 grazie ad imprenditori lungimiranti (leggasi Hausbrandt, Jolanda de Colò..) di Chiopris Viscone , Aiello e Palmanova l'oca friulana (grazie ai suoi derivati prosciutto, salumi, “cotto d'oca” , “porcaloca” , petto e speck affumicati ecc.) entrerà nella gastronomia nazionale ed europea , sino ad allora monopolio delle produzioni dell' italiana Mortara e degli immancabili francesi (foie gras e passito Sauternes in abbinamento) . La cassa di risonanza di eventi annuali in quel di Morsano al Tagliamento e Lavariano ha contribuito non poco a confermarne la bontà .



Marco Zamparo , primo a destra

Che fra oca (ocje) e gallo (gial) non scorra buon sangue è tutto da dimostrare. Così, simbolicamente, “ Al Gjal” di Casali Gallo i vignaioli di Corno di Rosazzo e hanno incaricato il poliedrico agriturista Marco Zamparo di dar vita , giovedì 19 gennaio scorso, ad un incontro a tema , presentato dall' agronomo Claudio Fabbro, in cui storici , giornalisti , enologi e cuochi si sono sbizzarriti ad approfondire, ognuno per la parte di sua competenza, i vari aspetti legati ad un settore rurale che desta crescente interesse .



Cinzia Visintini e Claudio Fabbro

Prevedibile e confermato il “ tutto esaurito” anche perché il ricavato della serata è stato devoluto all’ “Associazione Luca” , onlus umanitaria non lucrativa che – *come ha ben illustrato il suo presidente Andrea Balloch*–persegue esclusivamente finalità di solidarietà sociale e svolge la propria attività nel campo delle malattie maligne dei bambini, in particolare tumori e leucemie infantili.

La presenza congiunta e gli interventi del Prefetto della Provincia di Udine, dr. Salemme, e del questore , dr. Tozzi, della dott.ssa Menosso, vice presidente del Consiglio Regionale , del vice presidente della Provincia di Udine Daniele Macorig con il consigliere Daniele Moschioni , del Sindaco di Corno, Loris Basso , del funzionario dell’ Assessorato agricoltura Fabio Fiorin e del direttore di BCC Zanutto testimoniano la considerazione che , ad alti livelli , è stata dedicata all’ evento.

Il mondo del giornalismo è stato ben rappresentato , con relazioni di Nicolò Gambarotto (Fuocolento) , Valerio Morelli (Il Messaggero Veneto) e Adriano Del Fabro .



Basso, Moschioni, Fabbro, Menosso, Balloch, Zamparo, Gigante. da sx.

Puntuale ed apprezzata la voce dei vignaioli i cui “ vini bandiera” hanno ben accompagnato l’evento : Luca Bon (Verduzzo passito Càdibon) , Ariedo Gigante (Friulano Borgo Judrio e Pignolo Adriano Gigante) , Cinzia Visintini (Franconia) e Giacomo Fedele (Moscato giallo) .



Gambarotto, Del Fabro, Fabbro, da dx.

Il delegato ANAG FVG, Bruno Fortunato ha tenuto una dotta *lectio* su grappe e distillati , degustati in chiusura quale ciliegina su una “torta” che per le sue finalità di beneficenza e solidarietà - può decisamente essere ricordata fra quelle meglio riuscite



Nonna Zamparo, cuoca superlativa !!

CF

Nelle foto : incontro CJASAI AL GJAL (Casali Gallo) - di Corno di Rosazzo(UD) ...19.01.2012 , archivio claudiofabbro@tin.it

