L’oca: volatile da cortile a vocazione plurifunzionale

written by Rivista di Agraria.org | 11 agosto 2024
di Nicolò Passeri

Inquadramento storico
L’oca domestica deriva dall’oca cinerina selvatica. La sua addomesticazione è antichissima e risale ai tempi delle palafitte. Le prime tracce dell’addomesticamento di questi animali si ritrovano secondo gli archeologi nell’epoca neolitica dal VI al V millennio a.C.
Gli uomini cominciarono a dedicarsi all’agricoltura mettendo al proprio servizio gli animali addomesticandoli. Le prime prove dell’esistenza di questo volatile allo stato domestico provengono dagli scavi archeologici eseguiti in campi funerari cecoslovacchi ove ossa di oche del V – VI millennio prima di Cristo.
Tracce della notorietà dell’oca nei tempi antichi arrivano anche dalle tombe dei faraoni ed altri monumenti egizi che portano scolpite effigi di questi animali sacri.
Parla dell’oca Omero nei suoi canti; Plutarco ne fece il più grande elogio e Plinio ne traccia una interessante descrizione, accennando a due diverse razze, ricordando la sua leggendaria importanza nella storia di Roma.
Scrisse infatti “*che l’oca vigila anche quando i cani dormono*”, Plinio intendeva riferirsi all’episodio avvenuto in Campidoglio circa tre secoli prima quando lo schiamazzo delle oche raccolte nel tempio di Giove, aveva destato le sentinelle, preannunciando il notturno assalto delle truppe di Brenno. Secondo Cesare sembra che i romani avessero importato in Inghilterra delle oche ma che già ve ne avessero trovate di addomesticate da parte degli indigeni che li usavano come richiami per le oche selvatiche.



Fanciullo che strozza l'oca – Boeto di Calcedonia, Musei Capitolini, Roma (fonte: capitolini.info)

Nel libro ottavo libro del De Re Rustica, Columella detta scrupolosamente le regole per allevare questo volatile dalla *doppia vita*, così detto, perché vive in acqua come sulla terra: l'oca, scrive Columella, *è particolarmente gradita ai contadini poiché non richiede molta cura ed offre una guardia ancor più solerte di quella del cane*. Infatti, con il suo verso avverte della presenza dei ladri; e anche la storia ricorda che, nell'assedio del Campidoglio, le oche gridarono l'arrivo dei galli, mentre i cani rimasero zitti.

Etologia ed allevamento

Paragonando l'oca all'anatra si nota come nella prima gli arti siano meglio situati sotto il corpo e come le dita siano meno palmate. L'oca è migliore camminatrice dell'anatra, ma al contrario è meno abile nuotatrice; ha più abbondante piumino e il regime alimentare è più erbivoro.

Le oche sono animali assai prudenti, guardinghi e per istinto diffidenti. A torto il nome dell'oca è diventato sinonimo di stupidità. Marziale dice che fra gli animali che popolano la corte del contadino e essa è forse la più sagace e la più previdente.

Si chiama come "*oca comune*" il volatile che capita di incontrare nelle campagne, non presenta particolari caratteristiche di razza, è rustica ma non è un animale su cui si possa spingere a fondo l'ingrassamento.

L'oca è generalmente monogama, ed in allevamento poligama. Il suo peso, da adulto, supera raramente i 4 kg, il suo piumaggio compatto bianco o grigio, talora bianco e grigio, con il ventre giallastro.

La femmina depone 20 30 uova il periodo della cova dura da 28 35 giorni, a secondo delle razze.

Gli animali nati nel periodo di gennaio marzo iniziano a deporre nel gennaio dell'anno successivo. La deposizione si prolunga sino a giugno, cui poi segue una pausa riproduttiva che termina a gennaio.

Le femmine depongono un uovo ogni 2-3 giorni e la deposizione avviene all'alba.

I piccoli nascono gialli, sono ricoperti da un piumino grigio perla ed hanno un peso di 60 70 g, il loro ritmo di accrescimento è assai rapido, in otto mesi raggiungono le dimensioni da adulti. L'oca comune, se rustica, ha bisogno di pascoli erbosi.



Coppia di Oca Ceca (foto www.agraria.org)

Essa merita l'interesse che le viene rivolto dai numerosi allevatori e può servire per incroci aventi lo scopo di aumentare la rusticità di certe razze.
In Italia godono di una certa rinomanza la razza *piacentina bianca*, voluminosa, rustica e con un solo sacco ventrale, e la *grigia padovana* che raggiunge un notevole sviluppo ed è in grado di accumulare rapidamente una certa quantità di grasso nei suoi sacchi ventrali.
Sebbene pesante e goffa l'oca domestica è un infaticabile camminatrice; la sua voce è rauca e spiacevole, è particolarmente fastidiosa quando si trova o crede di trovarsi in pericolo. Meraviglioso è l'istinto familiare di questo ombroso palmipede; il maschio è sentinella vigile, intrattabile ed esasperante durante e dopo la schiusa delle uova. I nuovi nati sono condotti a pascolare le tenere erbe primaverili sotto la guida attente ed amorevole dei genitori. Il peso vivo dell'oca comune è di 4 – 5 kilogrammi, che possono diventare 7- 8 al termine dell'ingrasso.
Per le pratiche di riproduzione è da prevedere un maschio ogni 4 – 5 femmine. Una volta costituiti gli accoppiamenti è sempre delicato sostituire una femmina con un'altra e questo tanto più in presenza di un maschio. Le nuove introduzioni vengono male accolte ed è opportuno allontanare il maschio onde evitare che la femmina introdotta possa subire un allontanamento.
Dal primo al quarantesimo giorno di allevamento sono necessari degli ambienti chiusi, dove la concentrazione degli animali non dovrà superare 2 – 3 capi per metro quadro. La lettiera di 10 – 15 cm sarà costituita da paglia. Gli ambienti devono essere dotati di mangiatoie ed abbeveratoi con acqua potabile. I parchetti esterni devono essere recintati con reti metalli che alti almeno 70 – 80 cm. Qualora l'allevamento avvenga con la somministrazione di erba, si ritiene siano sufficienti 10 m quadri di parchetto per capo adulto. Al pascolo occorreranno 200 – 250 m quadri per capo ad adulto di prato. Dopo aver raggiunto 7-8 settimane le oche possono vivere completamente all'aperto. Tuttavia è consigliabile prevedere ricoveri e tettoie chiuse su tre lati e pavimento in paglia.



Oca Romagnola (fonte: allevamentopoggiodiponte.it)

Valorizzazione delle attitudini e delle produzioni

Animale amante della libertà difficilmente sopporta di essere allevata in parchetti ristretti, questo è uno dei vantaggi dell'allevamento dell'oca: la scarsa esigenza dal punto di vista alimentare. Il suo costo di alimentazione è tra i più bassi degli animali domestici in rapporto al vantaggio che se ne può trarre.

Avendo appetito selettivo le oche vengono utilizzate in campi coltivati, con piante che esse non apprezzano da cui non possono attendersi o frutti o semi. Pascolando negli interfilari esse fanno piazza pulita delle male erbe che incontrano nel loro cammino. Si calcola che occorrano 12 oche per fare il lavoro di un operaio e che con il becco, quattro oche riescano a sarchiare 1 ha di terreno.

Il primo prodotto in ordine di tempo è la piuma. Il folto soffice, spesso strato di piuma che ricopre il corpo dell'oca ricercatissimo, per confezionare copriletti, copri piedi, cuscini, eccetera.

Le oche forniscono tre categorie di piume: le penne delle ali e della coda che vengono utilizzate per la fabbricazione di spolverini e stuzzicadenti, le piume del petto e del corpo che non debbono essere mai confuse con il piumino, ed il piumino propriamente detto che viene prelevata dall'addome e dai fianchi esso viene riservato agli articoli per i letti.

La dieta e le abitudini alimentari dell'oca rendono la carne nota per il suo gusto ricco e pieno, simile a quello della carne di anatra ma con una consistenza leggermente più soda. La carne è rossa, con un elevato contenuto di grassi che conferisce una notevole succulenza e un sapore distintivo, rendendola ideale per arrosti e preparazioni festive.

Questo alto contenuto di grassi è principalmente localizzato sotto la pelle, il che contribuisce a mantenere la carne umida durante la cottura. Dal punto di vista nutrizionale, la carne d'oca è ricca di proteine di alta qualità, vitamine del gruppo B (in particolare B12 e niacina), ferro, zinco e selenio. Questi nutrienti sono essenziali per la produzione di energia, il funzionamento del sistema immunitario e la formazione dei globuli rossi.

Un aspetto distintivo della carne d'oca è il suo profilo lipidico. I grassi presenti nella carne d'oca contengono una percentuale significativa di acidi grassi monoinsaturi, simili a quelli dell'olio d'oliva, che sono benefici per la salute cardiovascolare. Inoltre, la carne d'oca contiene anche acidi grassi omega-3, noti per i loro effetti positivi sul sistema cardiovascolare e sul funzionamento del cervello.

Dal punto di vista culinario, la carne d'oca è molto versatile e può essere utilizzata in una varietà di preparazioni. La sua ricchezza di sapore si presta bene a cotture lente e a bassa temperatura, che permettono al grasso di

sciogliersi lentamente, conferendo alla carne una texture succulenta e un gusto intenso. È ideale per arrosti, brasati e confit, una tecnica di cottura che prevede la cottura della carne nel suo stesso grasso a bassa temperatura.

Bibliografia

De Luca G., 1993, L'oca guida all'allevamento familiare, Edagricole, Bologna
Frau-Sanna F., 1940, Allevamento dell'Oca, Ramo Editoriale degli Agricoltori, Roma
Rocca G. Bracali F., 1995, Animali da cortile, Edagricole, Bologna
Toschi A., 1971, Allevamento dell'Oca, Edagricole, Bologna

Nicolò Passeri, Dottore Agronomo, libero professionista. Consulente per imprese agricole ed agroalimentari in ambito tecnico legale. Svolge analisi economico-estimative e di marketing dei processi produttivi. Supporta le imprese nella valorizzazione in filiera delle produzioni e nello sviluppo e dei sistemi di certificazione volontari e regolamentati. Docente presso ITS Academy Agroalimentare.