

LA "FIERA DE L'OCA"

TUTTI AL ZOGO DE L'OCA



IlViaggiatoreMagazine-La
"Fiera de l'Oca"-Mirano-
Venezia

La "**Fiera de l'Oca**" si svolge ogni anno a **Mirano**, cittadina a pochi chilometri da Venezia, Padova e Treviso, il secondo fine settimana di novembre, nei giorni dell'**estate di San Martino** e nell'atmosfera gioiosa di una festa paesana di inizio secolo scorso.

La "**Fiera de l'Oca**" è la **ricostruzione storica di una Fiera del '900** dove, sotto le tipiche bancarelle in legno, personaggi in costumi d'epoca vendono prodotti gastronomici a base d'oca e gli oggetti più svariati. Tovaglie, canovacci, grandi grembiuli, piatti, tazze, bicchieri, cornici, scatole, stampe: tutti raffiguranti o riportanti l'immagine del palmipede. Attori, comparse e figuranti, animano le vie del centro storico.

Tutto come un tempo quando nelle fiere, per richiamare gente dai paesi vicini, venivano invitati i saltimbanco, gli zingari con i loro animali ammaestrati, i "fenomeni" (la donna cannone, l'uomo a due teste, l'uomo più forte del mondo), i baracconi con il cinematografo o gli spettacoli circensi. Anche oggi alla Fiera de l'Oca, tra le bancarelle e i baracconi dei giochi, troviamo i cantastorie, i giocolieri, i burattini, le orchestre e il circo.



IlViaggiatoreMagazine-La
"Fiera de l'Oca"-Mirano-

Venezia

Personaggi tipici della Fiera

Il visitatore diventa protagonista muovendosi fianco a fianco ad attori veri che impersonano personaggi tipici della Fiera dando vita a situazioni teatrali:

- i carabinieri che controllano personaggi sospetti o verificano che i prezzi di vino e cibo non superino quelli previsti dal Decreto Municipale affisso alle bacheche;
- lo strillone che propone il giornale (riproduzione di un originale del tempo) decantandone gli articoli;
- la maestrina che accompagna la scolaresca a vedere le bancarelle illustrandone i prodotti particolari;
- le servette che si rincorrono tra i banchi per vedere tessuti, cappellini e commentandoli ad alta voce;
- il barbiere che in strada svolge il suo lavoro;
- el caregheta che sul selciato impaglia le sedie;
- il lustrascarpe, la venditrice di uova, la fioraia, la venditrice di capelli, la cartomante che legge i tarocchi,
- gli imbonitori che cercano di vendere pillole miracolose e intrugli dagli effetti insperati.



IlViaggiatoreMagazine-La
"Fiera de l'Oca"-Mirano-
Venezia

E si dia inizio al Zogo de l'Oca

Come in una vecchia fiera che si rispetti, al centro della piazza c'è l'evento di richiamo: **il Zogo de l'Oca in Piazza.**

Il Zogo nasce dal Zogo de l'Oca de Miran, gioco dell'oca da tavola creato dal pittore **Carlo Preti** che, nelle 63 caselle

riporta luoghi, monumenti, ville, personaggi, aspetti e momenti della storia e della tradizione Miranese. Questo gioco nel 1998 fu trasferito su 63 caselle (2 m. x 2) rialzate 80 cm. da terra, poi disposte attorno all'ovale della piazza così da formare una passerella colorata di 130 metri. Al gioco partecipano sei squadre in rappresentanza di Mirano e delle sue cinque frazioni. Ognuna è composta da dieci elementi, tutti in costume d'epoca, tra cui un capitano che lancia i dadi, un alfiere che sposta la pedina e otto giocatori che intervengono per superare le "prove" richieste dalle caselle.



IlViaggiatoreMagazine-La
"Fiera de l'Oca"-Mirano-
Venezia

L'oca celebrata anche a tavola

Da allora, ogni anno la "Fiera de l'Oca" raggiunge il suo culmine alle ore 15 della domenica quando, in un tripudio di colori e allegria, di saltimbanchi e giocolieri, sotto lo sguardo di migliaia di persone sedute comodamente in tribuna, o in piedi dietro le transenne, si dà inizio al Zogo de l'Oca in Piazza.

Per non contravvenire al detto proverbiale: **"Chi no magna l'oca a San Martin no fa el beco de un quattrin"**, la Festa dell'Oca celebra il pennuto anche a tavola.

All'**Osteria dell'Oca** che affaccia sulla piazza si possono gustare piatti semplici a base di oca e vino sfuso, ma per l'intero periodo di San Martino tutti i ristoranti e le trattorie del territorio presentano piatti tradizionali: risotti e ravioli d'oca, pasta con ragù d'oca, prosciutto o salame d'oca, oltre al ben noto fegato, servito anche in forma di paté alla francese.



IlViaggiatoreMagazine-La
"Fiera de l'Oca"-Mirano-
Venezia

Dall'antipasto al dolce: l'oca è la padrona

Grazie a una sorta di gemellaggio con la cittadina francese di **Sarlat**, anche la tradizione dell'oca del Périgord Noir, in particolare il foie gras nelle sue declinazioni, è ospite a Mirano nei giorni della Fiera.

L'Oca invade il menu arrivando fino al dolce: le pasticcerie di Mirano, infatti, reinterpretano con le sembianze del pennuto la tradizione veneziana del San Martino (il dolce di frolla guarnita che raffigura il santo francese a cavallo).

Mirano si trova nella pianura veneta, in provincia di Venezia al centro di un triangolo formato da Venezia, Treviso e Padova. Il territorio circostante è ricco di parchi e di ville venete, antiche dimore patrizie ricche di tradizioni e memorie e di interessanti itinerari dedicati a Giambattista e Giandomenico Tiepolo. Dista solo 15 minuti dalla "Riviera del Brenta".

**Info: Pro Loco Mirano Via Bastia Fuori 52 30035 Mirano-
Venezia - Tel.041 432433 fax 041 5702138 -
www.prolocomirano.it - www.giocodelloca.it**

di Rudy De Pol