

LA FIERA DE L'OCA e IL ZOGO DE L'OCA IN PIAZZA

La Fiera de l'Oca è la fedele ricostruzione storica di una fiera paesana di inizio '900.

L'evento nasce nel 1998 dall'incontro tra una vecchia tradizione miranese che voleva si festeggiasse la chiusura dell'anno agrario **l'11 novembre**, giorno di **San Martino, mangiando l'oca** e la secolare **Fiera di San Matteo** (la cui prima edizione data addirittura all'11 settembre 1447 quando il Veneto Senato emana il decreto che istituisce la Fiera di San Mattio).

In passato, proprio il giorno di San Martino, i mezzadri festeggiavano la chiusura dell'anno agrario e sulle loro tavole faceva la sua comparsa l'OCA: vuoi perché in questo periodo dell'anno l'oca raggiunge il suo maggior splendore, con una carne così morbida da sciogliersi in bocca, vuoi perché a Mirano i proprietari terrieri più importanti erano in maggioranza ebrei e non potevano mangiare la carne di maiale, fatto sta che questa tradizione gastronomica si è tramandata di generazione in generazione, arrivando fino ai giorni nostri accompagnata dal celebre detto "CHI NO MAGNA L'OCA A SAN MARTIN NOL FA EL BECO DE UN QUATRIN".

Così ogni anno, il secondo fine settimana di novembre, il centro storico si trasforma e il visitatore si trova coinvolto nell'atmosfera gioiosa della festa paesana di oltre un secolo fa, gremita di bancarelle e di luoghi di svago.

Sfruttando lo scenario garantito dai portici degli eleganti palazzi e dal grande ovale di Piazza Martiri, nulla nella rievocazione viene lasciato al caso, come in un set cinematografico: c'è il mercato con i banchi in legno coperti da grandi teli bianchi; ci sono gli stendardi e le bandiere con lo stemma sabauda che scendono dai balconi, e ancora le insegne e i grandi manifesti con le prime pubblicità, i chioschi che propongono specialità a base d'oca accompagnate da un bicchiere di buon vino. Piazzetta Errera, è il regno del divertimento, qui sono allestiti i baracconi dei giochi di una volta, un luna park ante litteram (chiamato OCA PARK), dal fucile con gli elastici ai barattoli da abbattere, alla pesca delle ochette in legno.

Così come allora, quando nelle fiere per richiamare più gente dai paesi vicini, venivano chiamati i saltimbanco, i "fenomeni" e i primi spettacoli circensi, anche oggi alla Fiera de l'Oca tra le bancarelle e i baracconi dei giochi, troviamo i cantastorie, i saltimbanco, i giocolieri, i burattini, le orchestre e il circo. Il visitatore non è un distaccato spettatore, ma diventa esso stesso protagonista muovendosi fianco a fianco con attori che impersonano personaggi tipici della Fiera che danno vita a situazioni teatrali. Egli sarà attirato anche dai venditori, potrà acquistare i prodotti gastronomici a base d'oca e gli oggetti più svariati; potrà fermarsi a gustare qualche leccornia - foie gras, salame, ciccioli, patè - e sorseggiare un buon rosso "all'Ostaria de l'Oca", perfetta ricostruzione tutta in legno di una vecchia osteria del '900. Continuando la passeggiata per la Fiera, gustando un panino caldo con salsiccia d'oca al finocchietto, si soffermerà ad ascoltare i musicisti, i cantastorie, lo spettacolo di burattini. E alla fine, per ricordare una giornata ricca di emozioni, potrà passare dal fotografo e farsi immortalare in una bella foto in costume, con tutta la famiglia.

E come in una vecchia fiera che si rispetti, al centro della piazza la domenica pomeriggio l'evento centrale è il "Zogo de l'Oca in Piazza".

Il ZOGO DE L'OCA IN PIAZZA nasce dalla matita dell'artista Carlo Preti, il quale riporta su 63 caselle del noto gioco da tavola, oltre alle oche, luoghi, monumenti, ville, opere d'arte, personaggi e tradizioni di Mirano, che poi, disposte attorno all'ovale della piazza, formano una grande passerella colorata di 130 metri. Anche il Zogo, come la Fiera è ambientato agli inizi del '900.

Così, la domenica pomeriggio, alle ore 15, **con la grande sfilata storica**, aperta dalla banda cittadina, in un tripudio di colori e allegria, di saltimbanchi e giocolieri, inizia la sfida a colpi di dadi, che le sei squadre si lanciano per arrivare alla casella 63.

Le squadre, che rappresentano Mirano e le sue cinque frazioni, sono composte da dieci elementi, tutti in costumi d'epoca: un capitano che lancia i dadi, un alfiere che sposta la pedina e otto giocatori che intervengono per superare le prove richieste dalle caselle.

La compagine più abile, ma anche dotata di un fortunato lanciatore, conquisterà il premio “l'Oca dell'anno” ed una vincita in denaro da devolvere ad una Associazione Benefica da lei scelta.

A rendere ancora più gioiosa e viva l'atmosfera ecco spuntare da ogni angolo comparse in costumi d'epoca. I carabinieri che pattugliano in lungo e in largo la piazza, controllando non solo i personaggi che si aggirano con fare sospettoso, ma anche che i prezzi di cibi e bevande siano in linea con quanto previsto dal decreto municipale. La maestra che accompagna i suoi scolari a visitare la festa, fermandosi alle bancarelle per descrivere i prodotti più particolari. Le servette che, approfittando del tanto atteso giorno di libertà, si aggirano vocianti e ridenti tra i banchi, commentando ad alta voce la qualità e la fattura di tessuti, cappellini e capi di vestiario. E poi in piazza e per le vie del centro ci sono tanti artigiani al lavoro: il fotografo, tappa obbligata per una foto di famiglia con l'abito buono; il “caregheta” (da “carega”, sedia) che con mano abile impaglia le sedute delle sedie. Tra il numero di un artista di strada e un grande cerchio di balli popolari, prima o poi tutti quanti si finisce nel turbinio della festa e del divertimento.

La **regina incontrastata della Fiera è ovviamente l'oca**. E non solo a tavola. Tutto, nella due giorni di novembre, rimanda a lei, presente in ogni effigie e dimensione in tutti gli angoli della festa, come nelle grandi sagome che spuntano dai portici.

Senza dimenticare che il nome ufficiale del mercato, aperto dal sabato pomeriggio fino a domenica sera, è “**Ocaria**”: tutto quello che è in vendita richiama il simpatico pennuto, con un'infinità di oggetti da collezione o per l'uso quotidiano creati in esclusiva per la manifestazione e “marchiati” con l'oca. Grembiuli da cucina, canovacci, tovaglette, asciugamani, piatti, tazze, bicchieri. E ancora, calamite, cornici, matite, stampe, libri serigrafie. Insomma, di tutto e di più. E non possono mancare tutti i prodotti gastronomici a base d'oca provenienti dalle zone italiane più vocate, come il Friuli, la Toscana e la Lomellina.

Per i buongustai ci sono poi l'**Ostaria de l'Oca** e l'**Osteria del Fritto**, ricostruzioni, tutte in legno di vecchie osterie del '900: il luogo migliore per bere un bicchiere di vin brulé lasciandosi inebriare dai sapori di un panino con la salsiccia d'oca o di una mozzarella in carrozza con il prosciutto cotto d'oca o di un piatto di risotto alla salsiccia o di un piatto di ochette ripiene, naturalmente, di carne d'oca. Soddisfatto anche lo stomaco e il palato, ci si immerge nuovamente nella festa.

Dal 2025 **LA FIERA DE L'OCA e IL ZOGO DE L'OCA IN PIAZZA è EVENTO DI QUALITÀ**