



## **Tra cultura, tradizione e gastronomia... protagonista l'Oca** *dal rituale popolare al "Gioco in Piazza"*

Da sabato 12 novembre, a domenica 13, "l'Oca" sarà l'indiscussa protagonista della vita cittadina di Mirano, paese situato nel cuore dell'entroterra veneziano.

Si dice che l'antica tradizione di festeggiare San Martino mangiando l'oca risalga agli ebrei miranesi, in gran parte proprietari terrieri, che avevano l'usanza di consumare l'oca in occasione della chiusura dell'annata agraria che coincideva con l'11 novembre.

Nel corso degli anni il rituale si è arricchito anche di una simbologia di buon auspicio, di cui val la pena appropriarsi: "chi magna l'oca a San Martin impenise el tacuin", "chi no magna l'oca a San Martin nol fa el beco de un quattrin", o ancora "chi magna l'oca a San Martin ga schei par tutto l'ano".

Piacevole da scoprire è l'ondata di sana e allegra genuinità che si respira in quei giorni, in ogni angolo della città. Non si può proprio farne a meno: l'invito a seguire il "suggerimento" è facilmente percettibile anche nei ristoranti della zona, i quali in virtù della tradizione e del famoso detto, si prodigano nell'elaborare menù a base d'oca secondo antiche ricette nostrane, ogni anno con un "tema" diverso: "l'oca russa", "l'oca serenissima", ecc.... La serata culinaria principale è organizzata dalla Compagnia dell'Oca alla presenza di autorità e ospiti illustri.

Ma non è finita qui! A San Martino è tradizione propria di Mirano fare un dolce, "El San Martin", in friabile pasta frolla, decorato con zucherini colorati e confettini d'argento, raffigurante, San Martino dal lungo mantello, in sella al suo cavallo.

Sin dalle prime ore del mattino nelle strade del centro si può respirare l'inebriante profumo tipico della pasta frolla emanato dalle pasticcerie, artefici di vere e proprie opere dolciarie, che, oltre ad essere belle, sono soprattutto deliziose.

A dar man forte infine c'è Bacco: "da San Martin se spina el bon vin", perché proprio in quel giorno si svinava, quando dopo la bollitura si travasava il vino nei fiaschi.

Inevitabilmente, in onore dell'una e dell'altra ricorrenza, il giorno di San Martino, a Mirano, è stato, e rimane, un giorno particolare.

Nel lontano 1980 il tradizionale "GIOCO DELL'OCA", di origine veneziana, fu reinventato da Sandro Zara e disegnato da Carlo Preti dedicandolo completamente a Mirano (caratteristiche geografiche, storia, personaggi, aneddoti, ecc...) e la prima edizione del ZOGO DE L'OCA DE MIRAN uscì nel 1982.

Poi, per essere certi di non perdere il sapore della tradizione, Sandro Zara fondò la COMPAGNIA DELL'OCA, un comitato permanente dotato di statuto proprio.

Da allora, ogni anno la COMPAGNIA anima la "festa dell'Oca" con una varietà di iniziative e la divulga attraverso le immagini create da Carlo Preti.





Nel 1998, la PRO LOCO MIRANO si è inserita in questo contesto oramai consolidato, e ha creato una nuova manifestazione con l'intento di coinvolgere ed interessare un numero sempre maggiore di persone sia miranesi che "foresti".

La manifestazione è stata battezzata come:

### **ZOGO DE L'OCA in Piazza.**



Con questo si è voluto dare a Mirano un evento che avesse una connotazione propria e che potesse destare curiosità oltre i confini regionali. Così "el primo zogo de l'oca de Miran" è stato riprogettato ed adattato al fine di contornare l'ovale della piazza con 63 tavole grandi metri 2x2 e rialzate 80 cm da terra.

Ad animare il gioco sono 6 squadre, in rappresentanza delle 5 frazioni (Ballò, Zianigo, Vetrego, Scaltenigo, Campocroce) e di Mirano capoluogo che, da una casella all'altra avanzano, retrocedono, pagano pegno, all'insegna della più pura e divertente competizione. Ogni squadra è composta da 10 elementi, di cui un capitano che lancia i dadi, un alfiere che porta la pedina e otto giocatori che intervengono per superare le "prove" richieste dalle caselle. La squadra più abile ma anche dotata di un fortunato lanciatore di dadi, si conquisterà il meritato premio "l' OCA" dell'anno ed una vincita in denaro che, a sua discrezione, dovrà devolvere ad un'associazione o ente benefico. Il pubblico può assistere al gioco ed incoraggiare la propria squadra dalle tribune poste attorno alla piazza.

L'ambientazione è quella del giorno di festa per eccellenza del paese: La Fiera e, il periodo storico, non poteva che essere il Primo Novecento, quando la fiera rappresentava il momento più importante dell'anno, dove ci si poteva divertire ed acquistare molte cose semplici ma necessarie alla vita di tutti i giorni e per fare questo l'oca era un'ottima merce di scambio. Così è nata la "FIERA DE L'OCA", la ricostruzione storica di una Fiera, del '900, dove sotto le tipiche bancarelle in legno dai grandi teli bianchi, gentili signore, in costumi d'epoca, vendono prodotti gastronomici a base d'oca od oggetti raffiguranti o riportanti l'immagine dell'oca, mentre attori, comparse e figuranti animano le vie del centro storico. Oltrepassando il portale di via XX Settembre, che come un sipario si apre sulla scena teatrale, si entra in un paese di cento anni fa, il quale sta vivendo la sua Fiera, gremita di bancarelle e dei prodotti più strani.

Così come allora nelle fiere per richiamare più acquirenti dai paesi vicini, venivano invitati i saltimbanco, gli zingari con i loro animali ammaestrati (spesso orsi, e da qui il nome orsati), i "fenomeni" (la donna cannone, l'uomo a due teste, l'uomo più forte del mondo), i baracconi con il cinematografo o i primi spettacoli circensi, oggi alla Fiera de l'Oca, tra le bancarelle, troviamo i cantastorie, i saltimbanco, le orchestre e il circo.





Il visitatore non si sentirà come un distaccato spettatore, quasi dovesse solo essere chiamato a osservare una rappresentazione, ma diventerà esso stesso protagonista e si muoverà fianco a fianco con attori veri che impersoneranno personaggi tipici della Fiera posti lì appositamente per dar vita a situazioni teatrali:

I carabinieri che controlleranno personaggi sospetti o verificheranno i prezzi di vino e cibo che non superino quelli previsti dal Decreto Municipale affisso alle bacheche; lo strillone che proporrà il gazzettino (riproduzione di un originale del 1902) decantandone gli articoli; Le Maestrine che accompagnano le scolaresche a vedere le bancarelle e illustrano loro le cose particolari: le servette che si rincorrono tra le bancarelle per vedere i tessuti o i cappellini commentando tra loro ad alta voce; Quindi non più solo Zogo ed evento a se stante, ma bensì come elemento all'interno di un evento più importante.





## La Fiera de l'Oca e il Zogo de l'Oca

Il Zogo de l'Oca e la Fiera de l'Oca nascono da una vecchia tradizione miranese che voleva si festeggiasse, mangiando l'oca, la chiusura dell'anno agrario, l'11 novembre, e per rinforzare questa tradizione c'era anche un detto: CHI NO MAGNA OCA A SAN MARTIN NON FA EL BECO DE UN QUATRIN!

Alla fine degli anni settanta, questa tradizione fu ripresa dal COMITATO de L'OCA che la fece divenire un appuntamento annuale per tutto il paese.

Per l'occasione fu creato anche il Zogo de l'oca de Miran., un gioco dell'oca da tavola che nelle 63 caselle riportava luoghi, monumenti, ville, personaggi, aspetti e momenti della storia e della tradizione Miranese.

Nel 1998 si pensò di riportare le caselle su 63 grandi tavole (2 m. x 2) rialzate 80 cm. da terra e di disporle attorno all'ovale della piazza così da formare un passerella colorata di 130 m..

Si chiamarono a giocare sei squadre in rappresentanza di Mirano e delle sue cinque frazioni; ognuna composta da un capitano che lancia i dadi, un alfiere che sposta la pedina e da otto giocatori che intervengono per superare le “ prove “ quando le caselle lo richiedono.

Nacque così il ZOGO DE L'OCA in PIAZZA.

L'ambientazione scelta fu quella del giorno di festa per eccellenza del paese: La Fiera e il periodo storico non poteva che essere il Primo Novecento, quando questa rappresentava il momento più importante dell'anno, perché ci si poteva divertire ed acquistare molte cose semplici ma necessarie alla vita di tutti i giorni e per fare questo l'oca era un'ottima merce di scambio.

Così è nata la "FIERA DE L'OCA", la ricostruzione storica di una Fiera, del'900, dove sotto le tipiche bancarelle in legno signore, in costumi d'epoca, vendono prodotti gastronomici a base d'oca od oggetti raffiguranti la sua immagine, mentre attori, comparse e figuranti animano le vie del centro storico.



Da allora ogni anno, il secondo fine settimana di novembre, nell'atmosfera gioiosa della festa paesana si svolge la "FIERA DE L'OCA" che culmina alle ore 15 della domenica quando, in un tripudio di colori e allegria, di saltimbanchi e giocolieri, sotto lo sguardo di migliaia di persone accomodate su tribune poste ad anfiteatro, si da vita al IL ZOGO DE L'OCA in PIAZZA.

