

coming soon

IL GRANDE ZOGO DELL'OCA

Evento speciale a Mirano - Venezia

10 e 11 novembre 2018

progetto artistico e scenografie Carlo Preti

protagonista L'OCA

coprotagonisti figuranti e ospiti della festa, giocatori delle contrade di Mirano

regia Roberto Gallorini

Se ogni anno a Siena si corre il Palio, che riporta al Medioevo ma magnifica Piazza del Campo, nell'entroterra veneziano si celebra un altro Palio dalle origini più recenti eppure ricco di un fascino discreto. A Mirano infatti la protagonista indiscussa, nei giorni di San Martino, è l'oca. Riprendendo la tradizionale celebrazione, l'11 novembre, della chiusura dell'anno agrario con l'avvento dell'oca grassa sulla tavola nelle famiglie contadine, a Mirano la Festa dell'Oca coinvolge questi animali da cortile, in carne e piume, ma diventa anche l'occasione per un balzo indietro nel tempo.

LA FIERA DI INIZIO 900

Per due giorni – il 10 e l'11 novembre – il centro di Mirano diventa il set per una ricostruzione storica accurata e affascinante. Il centro storico si veste dell'eleganza di inizio Novecento, con gli arredi urbani e i costumi di una fiera paesana ai tempi della Belle Époque.

Tra i banchi in legno del mercato, sui quali le signore dall'eleganza semplice offrono prodotti dell'artigianato locale e contadini vestiti a festa propongono salumi o carni lavorate a base di oca, ci sono le bacheche con i bandi comunali, i manifesti con le réclame d'altri tempi, i vecchi giochi della sagra per fanciulli e adulti.

Tra le bancarelle si incontrano lo strillone con il gazzettino dell'epoca, i carabinieri, ma anche la cartomante, i cantastorie, i saltimbanchi e le orchestre. E nelle strade o tra i vicoli passeggiano signori intabarrati, eleganti signorine della borghesia cittadina, le servette arrivate dalle campagne, tutti a sfilare tra i baracconi dei giochi e degli artigiani, con i bambini in costume che corrono e si divertono.

I palazzi che danno sulla piazza espongono le bandiere con lo stemma del Regno d'Italia, i cartelli stradali si mimetizzano con insegne d'antan e nei negozi del centro le vetrine sono agghindate con rimandi all'Oca e alla tradizione.

La Festa dell'Oca è dunque un'occasione di festa che coinvolge figuranti e ospiti, ma anche molti abitanti della cittadina che scelgono di vestire fuori dai canoni contemporanei per calarsi nello spirito di una festa della comunità e nella comunità, capace di attrarre visitatori e curiosi.

IL ZOGO DE L'OCA

Un quarto di secolo fa il pittore Carlo Preti disegnò *El Zogo de l'oca de Miran*, un'edizione riveduta e corretta del celebre gioco da tavola commissionata dall'imprenditore Sandro Zara. L'idea venne ripresa dalla Pro Loco miranese, guidata da Roberto Gallorini, che chiese a Preti di ridisegnare le caselle del gioco in formato "gigante", adattandole alla forma e alle dimensioni della piazza di Mirano.

Ridisegnando il percorso a spirale del gioco, Preti ne trasse una summa dell'anima miranese, illustrando le 63 caselle con aneddoti, proverbi, luoghi e fatti della storia della cittadina. Il gioco fu

stampato e pubblicato per la distribuzione in paese, ma divenne presto l'ispirazione per una grande festa.

Nel 1998 la Pro Loco decise allora di creare quella che oggi è la manifestazione più conosciuta nel territorio, capace di attirare ospiti da mezza Italia e dall'estero. Da allora e per vent'anni la piazza di Mirano si trasforma per due giorni in un grande teatro delle tradizioni, facendo spazio a un grande gioco di società en plein air, con 63 caselle di due metri per due, dadi e pedine giganti, con le quali prende vita una sorta di Palio delle contrade.

A sfidarsi sono infatti le squadre del capoluogo e delle cinque frazioni. Il Zogo è allora lo spazio in cui emerge la divertita rivalità tra i campanili del comune: tra fortuna e abilità tecnica, affrontando prove che cambiano di anno in anno, si sfidano con dadi e pedine gli arancioni di Scaltenigo, i blu di Vetrego, i gialli di Campocroce, i rossi di Ballò, i verdi di Zianigo e gli azzurri di Mirano capoluogo.

L'OCA NEL PIATTO

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 al centro della 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.

E 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).