Mirano, 7-8 novembre 2026

FIERA DE L'OCA
e 16ª EDIZIONE DEL ZOGO DE L'OCA IN PIAZZA

Chi non mai fatto una partita al gioco dell'oca?
A Mirano, alle porte di Venezia, il gioco dell'oca è un vero culto.

Tutto è partito da un vecchio proverbio veneto che fa capire chiaramente le origini di quello che li tutti chiamano il Zogo: "Chi non magna l'oca a San Martin no fa el beco de un quatrin". La traduzione ("Chi non mangia l'oca a San Martino non fa il becco di un quattrino") è abbastanza agevole e richiama un'antica tradizione, quella di mangiare l'oca in segno di buon auspicio proprio a San Martino, giorno che, sino agli anni sessanta, segnava la chiusura dell'anno agrario. Un altro detto, "Oca, castagne e vino, tieni tutto per San Martino", fa capire ancor meglio il senso di una ricorrenza che, fino al secolo scorso, era un vero e proprio "Capodanno contadino", da festeggiare cantando, ballando e soprattutto mangiando.

Con il passare del tempo e la fine della mezzadria, questa tradizione andò scemando e così per non perdere un pezzo di storia della comunità, a Mirano si è pensato di proporre, ogni anno l'11 novembre, la CENA DELL'OCA e, per rafforzare ancora di più il tutto, anche di creare un gioco dell'oca miranese. Il disegnatore Carlo Preti, sposò subito l'idea e prendendo spunto dall'ovale della piazza disegnò una tavola del gioco dell'oca. Era il classico gioco dell'oca, a 63 caselle, con 13 oche e 8 "accidenti", mentre tutte le altre caselle erano riempite con disegni raffiguranti luoghi caratteristici ed artistici, personaggi, edifici storici, aspetti e momenti della storia e della tradizione miranese.

Nel 1998 la Pro Loco decise di proporre un Zogo vivente e così riprodusse le 63 caselle su piattaforme da 2 metri per 2, rialzate di 80 centimetri da terra che vennero poste attorno dell'ovale della piazza. Nacque il **"Zogo de l'Oca in Piazza"** a cui furono chiamate a partecipare sei squadre in rappresentanza di Mirano e delle sue cinque frazioni. Al via le squadre cominciano a battagliare a colpi di dado, secondo l'ordine stabilito dalla "cuccagnata" del mattino. In ogni squadra il lancio dei dadi spetta al capitano, mentre gli 8 atleti si cimentano nelle prove fisiche e di abilità richieste dalle varie caselle accidenti. All'alfiere l'onore di spostare la pedina e giungere per primo all'ultima casella e conquistare "L'Oca d'Oro". Uno spettacolo pieno di colpi di scena e ribaltamenti di fronte, che il pubblico può godersi a pochi metri dal campo di gara, diventando a sua volta protagonista dello spettacolo con un tifo sfrenato quanto sportivo.

Così da allora, il **"Zogo de l'Oca in Piazza"**, è un appuntamento assolutamente da non perdere nel **secondo fine settimana di novembre**.

Il Zogo infatti è solo il clou della **"Fiera de l'Oca"**, una ricostruzione storica che, in un turbine di colori, sapori e profumi vi trasporterà in una festa paesana di inizio Novecento.

Il centro storico per due giorni torna infatti ad essere piazza Vittorio Emanuele, come era chiamata fino agli anni cinquanta. Uno scenario curato nei minimi particolari, dagli stendardi e bandiere che scendono dai balconi alle insegne che campeggiano sui palazzi, dalle tabelle dei negozi alle bacheche in legno per gli annunci comunali, riporta infatti il visitatore ai primi anni del '900, in una di quelle giornate di festa che prima o poi durante l'anno animavano ogni singolo paese. A completare la magia, fin dal sabato pomeriggio compaiono come per incanto eleganti signore ed impettiti signori con abiti d'epoca, alcuni recuperati nelle soffitte, altri copie perfette degli originali. Accanto a loro gruppi di chiassose ragazze venute dalla campagna, attente con un occhio ai banchi del mercato e con l'altro ai giovanotti che ronzano loro attorno. E ancora severi carabinieri, pronti a calmare animi troppo esuberanti e a controllare che gli osti, approfittando di qualche cliente un po' alticcio, non truffino sui conti del vino. Non possono mancare gli artisti di strada, i saltimbanco, i musici, i burattini, la banda, le cui allegre melodie richiamano da lontano i curiosi, gli artigiani con gli antichi mestieri, la chiromante e gli imbonitori. A completare il tutto i baracconi dei giochi di

una volta, un luna park ante litteram dove bambini e ragazzi possono divertirsi con i classici giochi di un tempo, dal fucile con gli elastici ai barattoli da abbattere a pallate alle ochette da pescare, ma anche partecipare ad un gioco dell'oca organizzato tutto per loro il sabato pomeriggio.

Passeggiando sarà possibile ammirare sui banchi merce di ogni tipo, tutta ovviamente riferita alla regina della festa, l'oca. Ci saranno banchi gastronomici, alcuni provenienti da patrie lontane dell'oca, come la Francia o da zone d'Italia, per questo famose, come Mortara e Palmanova. Qui i palati dei più golosi saranno deliziati da leccornie di ogni tipo a base d'oca: speck, prosciutto, salsicce, foie-gras, salame, ciccioli, patè. E poi i banchi per i collezionisti, con gli oggetti più svariati, tutti rigorosamente creati in esclusiva per la manifestazione e "marchiati" con l'oca. Si va dalle oche di tutte le dimensioni e materiali agli oggetti di uso quotidiano, perfetti per dare un tocco di originalità alla propria casa. Insomma, di tutto e di più. A servire e consigliare compratori e curiosi signore e ragazze vestite, naturalmente, con abiti dell'epoca.

Nei giorni della festa vi consigliamo un percorso particolare, quasi un pellegrinaggio, breve ma intenso, alla scoperta dell'Oca in "tutte le salse".
Si inizia dall' **"Osteria de l'Oca"**, una ricostruzione in legno di una vecchia osteria, dove assaggiare subito un piattino di affettati misti d'oca (un delizioso prosciutto cotto e un superbo salame). Se desiderate qualcosa di più sostanzioso per il vostro stomaco, vi consigliamo un panino con salsiccia d'oca calda. Qui, dalle 12.00 alle 14.00 potrete degustare anche il famoso risotto con salsiccia d'oca di Germano, "il cuoco dell'oca"; inoltre, quando vorrete riscaldarvi ricordatevi che qui si trova anche un buon bicchiere di vin broulè bollente al profumo di cannella e chiodi di garofano.
Dall'Osteria de l'Oca si passa al **"Bacareto de l'Oca"**; anche questo è la ricostruzione di un locale tipico veneziano dove, con "un'ombra" di vino in mano, degustare "i cicheti", cose semplici ma sfiziose. Noi vi consigliamo il musetto d'oca con polenta ai ferri che è una specialità tipica del territorio. Non sono da meno, però, il panino con il prosciutto cotto d'oca e il piatto di ochette: ravioli freschi fatti a forma di ochetta e ripieni di oca (fatti per noi da un bravissimo pastaio di Mortara) saltati nel burro e salvia.
Tra un passaggio e l'altro non mancate di fermarvi anche all'Osteria del Fritto per gustare e abbandonarsi alla peccaminosa goduria di una mozzarella in carrozza calda e ripiena di prosciutto cotto d'oca.

In Pro Loco si dice che l'Osteria de l'Oca e il Bacareto sono il luogo perfetto per incontrarsi: il posto migliore per immergersi nella festa prima dell'inizio del Zogo e per prolungarne la magia dopo la sua conclusione. Per incontrare vecchi e nuovi amici, scambiare due chiacchiere e brindare con un bicchiere di buon vino. Alla fine, il vero segreto della Fiera e del Zogo è forse tutto qui.