

Il patrono di Mestre è considerato l'arcangelo Michele, nonostante il duomo cittadino sia intitolato a San Lorenzo martire, che è ormai considerato un co-patrono nonostante nel XIX secolo esistesse ancora una fiera che si teneva il 10 agosto, tradizionale festa del Santo.

Celebre la storica disputa con la vicina città di Mirano, che pure ha in San Michele il proprio patrono, relativamente alla fiera cittadina che entrambi i centri (distanti tra loro una decina di chilometri) reclamavano negli stessi giorni.

Per evitare una concorrenza tra le due importanti cittadine, una terminazione del Senato Veneto, nel 1477, stabilì che Mirano avrebbe anticipato i festeggiamenti del patrono ai giorni a ridosso di San Matteo (21 settembre), con l'omonima grande fiera tuttora molto famosa. Mestre avrebbe invece fissato definitivamente la propria fiera nei giorni a cavallo di San Michele Arcangelo (29 settembre). La tradizione popolare rievoca questo curioso episodio della storia locale, che vide scontrarsi i divergenti interessi di queste due storiche cittadine dell'entroterra veneto, come "il patto dei gnocchi". Narra infatti la leggenda che i miranesi furono astutamente convinti dai mestrini a "cedere" loro il giorno di San Michele per la fiera in cambio di un gustoso piatto di gnocchi offerto in osteria ai capifamiglia di Mirano.

Pertanto, è almeno fin dal XV secolo Mestre festeggia quale co-patrono San Michele Arcangelo; anticamente l'evento era soprattutto una fiera franca dedicata agli animali (nei primi secoli gli equini e successivamente anche bovini e agricoltura) che nei secoli è diventata una vera e propria festa patronale, anche se il vero patrono rimarrebbe sempre San Lorenzo.

Fu quindi per evitare lo sdoppiamento con Mirano, che ha come vero patrono San Michele, che la comunità di Mestre avrebbe convinto la comunità di Mirano, invitata ad un pranzo a base di gnocchi, ad anticipare la festa al giorno di San Matteo (21 settembre) che cade presso la penultima domenica di settembre.

La rievocazione, avviata per la prima volta dalle Pro Loco di Mestre e Mirano, vedrà la presenza, nella rievocazione, dei rispettivi "Podestà" e dei rispettivi maggiori intrattenersi domenica 26 settembre festeggiando assieme la rievocazione.

Le Pro Loco di Mestre e di Mirano, quindi, collaboreranno alla rievocazione che confermerà l'antica consuetudine formalizzata anche dal Senato Veneto nel 1477.

Con la data del 29 settembre, che festeggia San Michele, si rievocano così due importanti momenti della vita storica di Mestre:

- 29 settembre 1337: quando il comandante delle armate veneziane, Andrea Morosini, riesce a corrompere con 10.000 fiorini i 400 mercenari tedeschi che dovevano difendere il castello per conto degli Scaligeri; i tedeschi uccidono il loro comandante e consegnano Mestre ai veneziani senza alcuno scontro. Da allora, il 29 settembre, giorno di San Michele arcangelo, è data di festa cittadina.
- 29 settembre 1513: quando Mestre è nel pieno dell'assalto attuato da spagnoli e lanzichenecchi. Per tale evento e per il sacrificio patito dai mestrini, il Senato Veneto riconosce la fedeltà dei cittadini alla Serenissima e fregia lo stemma araldico di Mestre con l'aggiunta delle lettere "M" ed "F" (*Mestre Fidelissima*).

Poiché il cosiddetto Patto degli Gnocchi dovrebbe ascriversi almeno al 1477, gli gnocchi di allora non potevano essere fatti col le patate, perché queste sono giunte in Europa solo nel XVI secolo ed in Italia alla metà del '500 grazie ai Carmelitani Scalzi.

Gli gnocchi italiani, quelli più antichi, a forma di piccolo boccone di impasto 'strappato' sono per lo più di pane raffermo grattugiato e di farine di cereali macinati a pietra. Testimonianze interessanti in proposito sono i cosiddetti zanzarelli medioevali o rinascimentali di origine lucchese, precursori degli gnocchi in brodo moderni, nel cui impasto di pane si aggiungevano spinaci o zucca e ancora frutta secca, latte e cacio (Maestro Martino da Como, "Libro de arte coquinaria" -1450 c.a), preparati per festeggiare nozze o vittorie militari.

Erano gnocchetti uniti al brodo di pollo, che, quando assumeva un colore dorato per l'aggiunta di zafferano e uova, simboleggiava fasto e ricchezza: un piatto unico e prelibato, che non poteva mancare nell'immaginario Paese del Bengodi di boccacciana memoria. Via via presero il nome di malfatti

bianchi o arancioni (con carote nell'impasto), fatti di uova e farina, non più di pane, mandorle e latte.

Le prime ricette vere e proprie degli gnocchi 'ammaccati' (impastati) o maccheroni passati sul rovescio della grattugia (e ancora oggi nelle Polesine si chiamano macarùn), conditi anche con salsa all'aglio speziata, risalgono alla seconda metà del XVI secolo.