Anno XXXV - Numero 85 - 26 MARZO 2025

WIGWAM NEWS

DIVENTA RESILIENTE!

2025 WIGWAM CHEQUE

PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

Quote Associative 2025

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo 5 per mille

92061130289



Ilaria Duse
di anni 14
di Chioggia (Ve)

Lavoro finalista del Premio Wigwam Stampa Italiana 2025 Giovani comunicatori per Comunità resilienti
→ segreteria@wigwam.it

In collaborazione con

ENAIP veneto
Dal 1951 protagonisti della crescita.



CHIOGGIA Wigwam Local Community

La Comunità Locale Wigwam di Chioggia

DAL MARE AL BACARO, I SEGRETI DEI CICCHETTI DI FRANCESCA VERONESE

L'anima marinara dei bacari, molto più di semplici bar. Il cicchetto vincitore di Francesca e la ricetta del cicchetto "Made in Chioggia"

La passione di Francesca Veronese per la ristorazione nasce fin da bambina. Cresciuta in una famiglia di ristoratori, con lo stabilimento balneare Bagni Padoan a Sottomarina, ha sempre respirato l'atmosfera della cucina e dell'ospitalità. Insieme a sua sorella, ha deciso di avviare un'attività tutta sua, scegliendo la suggestiva Riva Vena a Chioggia come sede del bacaro "80 Fame & Sete". Il locale celebra le tradizioni culinarie veneziane con uno sguardo sempre rivolto all'innovazione.

Per Francesca, il legame con il mare è essenziale: non solo fonte di ispirazione per la sua bellezza, ma anche per le ricchezze culinarie che offre. Nei suoi cicchetti si mescolano sapori tradizionali come le *sarde in saor* e combinazioni più audaci, come mozzarella con tonno e cipolla o alici e burrata. Il mare, per lei, è cultura, identità e sapore. I cicchetti rappresentano l'essenza dell'aperitivo veneziano. Nati come semplici crostini di pane farciti con ingredienti vari, dalla carne al pesce, oggi sono un'istituzione nei bacari veneti. La loro versatilità li rende perfetti per ogni palato. Tra gli ingredienti principali nei veri cicchetti veneziani spiccano il baccalà, in tutte le sue varianti, e le polpette, un classico della cucina popolare.

Il cicchetto è un piatto in continua evoluzione: se un tempo veniva pre-



WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

parato solo con baguette, oggi si sperimentano diversi tipi di pane e impasti, giocando con sapori e consistenze. L'unico requisito essenziale è che sia un boccone da gustare con le mani. Uno degli errori più comuni nella preparazione dei cicchetti è il bilanciamento dei sapori: un ingrediente troppo dominante può compromettere l'armonia del boccone. È fondamentale avere precisione e attenzione ai dettagli.

L'ANIMA MARINARA DEI BACARI

I bacari hanno un forte legame con la tradizione marinara. In passato, erano i punti d'incontro di marinai e pescatori, che accompagnavano un bicchiere di vino con piccoli assaggi della cucina locale, spesso a base di pesce. Ancora oggi, nei bacari autentici si respira quell'atmosfera genuina. Molti cicchetti derivano direttamente dalle ricette dei pescatori, che utilizzavano tecniche di conservazione come la marinatura o la cottura in *saor* per prolungare la durata del pesce. Il *baccalà*, conservato sotto sale, è un perfetto esempio di questa tradizione.



I cicchetti



Francesca Veronese a destra, al centro la sorella

IL CICCHETTO VINCITORE DI FRANCESCA

Il cicchetto preferito di Francesca è *"Made in Chioggia"* con cui ha vinto l'edizione 2024 di *Cicchettando per Chioggia*. Per crearlo, ha voluto celebrare le eccellenze del territorio utilizzando solo prodotti a km 0. L'idea era proporre qualcosa di diverso: al posto del classico pane, ha realizzato un tortino di patate e cipolla fritto in friggitrice ad aria, rendendolo leggero ma croccante. Sopra, una delicata crema di carote e acciughe marinate al radicchio, il tutto decorato con germogli di radicchio.

L'abbinamento perfetto? Un calice di Primitivo Rosato, che esalta i sapori di mare e di terra, trovando un equilibrio perfetto tra innovazione e tradizione. Questo cicchetto è la dimostrazione di come si possano reinterpretare i sapori tipici del nostro territorio in chiave moderna, mantenendo intatta la loro autenticità.

BACARI: MOLTO PIÙ DI UN SEMPLICE BAR

I bacari non sono semplici bar, ma luoghi che offrono un'esperienza autentica, un viaggio nella tradizione e nella convivialità veneta. A differenza di un bar classico, dove si trovano solo snack industriali, nei bacari tutto è preparato con cura e rispetto per il territorio. Un perfetto aperitivo veneziano si compone di cicchetti di qualità, del giusto abbinamento



Il Bacaro



Il cicchetto vincitore

con un calice di vino e di un'atmosfera suggestiva. Tra le migliori accoppiate consigliate da Francesca c'è il cicchetto **polenta e moscardini al pomodoro**, da gustare con un Soave Bio DOC. La polenta bilancia la sapidità del pesce, mentre il Soave, con le sue note minerali e floreali, esalta il gusto del piatto.

Per Francesca, i cicchetti rappresentano condivisione e spensieratezza. Da bambina, l'aperitivo con la famiglia era un momento speciale vissuto solo in vacanza, perché d'estate i genitori erano sempre al lavoro. Oggi cerca di ricreare quell'atmosfera nel suo bacaro, offrendo un'esperienza che unisce gusto e convivialità.

Chi vuole avvicinarsi alla preparazione dei cicchetti deve avere passione e dedizione: conoscere i prodotti locali, saperli valorizzare e non smettere mai di innovare. I cicchetti non sono solo una moda, ma un trend destinato a durare. Uniscono tradizione e innovazione e sono sempre più apprezzati dai turisti, che li cercano per un'esperienza gastronomica autentica.

Ricetta del cicchetto "Made in Chioggia"

Ingredienti

- 2 patate medie
- 1 cipolla dorata
- 2 carote
- 50 g di acciughe marinate al radicchio
- Germogli di radicchio per decorare
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Lessare le patate e schiacciarle. Soffriggere la cipolla tritata e unirla alle patate. Formare dei tortini e cuocerli in friggitrice ad aria fino a doratura. Frullare le carote con olio e un pizzico di sale per ottenere una crema liscia. Disporre i tortini su un piatto, aggiungere un cucchiaio di crema di carote, completare con le acciughe marinate e decorare con i germogli di radicchio.

Servire con un calice di Primitivo Rosato per un abbinamento perfetto. Buon appetito! ■

© *Riproduzione riservata*