ANNO XXXVI - NUMERO 133 - 12 MAGGIO 2026

WIGWAM NEWS

DIVENTA RESILIENTE!

PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

Quote Associative 2026

- Socio Ordinario € 30,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 15685357 **intestato a Associazione Clubs Wigwam Italia**
o con bonifico a **IBAN IT16 T076 0112 1000 0001 5685 357**



Martina Cocca
di anni 16
di Chioggia (Ve)

Lavoro finalista del
Premio Wigwam Stampa Italiana 2026
"Giovani comunicatori per Comunità resilienti"
redazione@wigwam.it

In collaborazione con

ENAIP veneto
Dal 1951 protagonisti della crescita.

CHIOGGIA Wigwam® Local Community

La Comunità Locale Wigwam di Chioggia

I DOLCI DELLA LAGUNA: TRADIZIONE E IDENTITÀ NEL FORNO CHIOGGIOTTO

Mi chiamo Martina e frequento la classe 2A della Scuola di Formazione Professionale Enaip di Chioggia. Con i miei compagni abbiamo avuto il piacere di visitare il panificio "Ai Murazzi" di Sottomarina, dove siamo stati accolti da Stefano e Andrea e dal loro papà Mauro.

È stata un'esperienza molto speciale, perché ci ha permesso di scoprire non solo la passione di una famiglia per l'arte della panificazione, ma anche tradizioni che rischiano di andare perdute, come quella del *Pan Conso*. La storia della famiglia Mazzucco inizia nel 1953, quando **Armando Mazzucco** decise di diventare fornaio.

Nato nel 1921, in una famiglia numerosa, Armando scelse un mestiere che garantisse sempre il pane sulla tavola. Cominciò come garzone in un forno di Sottomarina, dove imparò tutti i segreti del mestiere.

Poi, con coraggio e determinazione, aprì insieme alla moglie Assunta il loro laboratorio con rivendita ai Murazzi, vicino alla spiaggia.

Quegli anni erano pieni di cambiamenti: l'Italia del boom economico vedeva crescere Sottomarina come meta balneare, e il forno dei Mazzucco divenne presto un punto di riferimento per turisti e residenti. Negli anni successivi, il figlio Mauro portò nuove idee e creatività.



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



Il Pan Conso

Trasformò il vecchio forno in una panetteria moderna, ampliando l'offerta con pasticceria e caffetteria. Il locale non era più solo un punto vendita, ma anche un luogo di incontro e convivialità. Oggi, la terza generazione, rappresentata da Stefano e Andrea, continua questa tradizione, mantenendo sempre alta la qualità artigianale e rafforzando il legame con il territorio.

Tra tutti i prodotti che ci hanno presentato, il Pan Conso ha catturato subito la nostra attenzione. È un dolce povero, legato alla civiltà ortolana di Sottomarina, preparato tradizionalmente nella settimana precedente la Pasqua.

La sua storia è antica e affascinante: ogni famiglia aveva la propria "Pasta Madre", custodita con cura e rinfrescata per ottenere impasti soffici e duraturi. Il Pan Conso veniva impastato nell'*ambuòlo*, una grande madia di legno che custodiva l'impasto con delicatezza, e modellato in forme diverse a seconda del destinatario: bambole per le bambine e galli per i maschietti, con un uovo al centro. Altre forme dai nomi curiosi erano *bisse, gropi, seleghette, dresse e boboli* (bisce, nodi, passerotti, trecce e lumache). Una volta pronti, i dolci venivano portati a cuocere in panificio, sistemati in padelle nere fornite dal panettiere. Le calli si riempivano di profumo dolce e di bambini gioiosi che accompagnavano le loro mamme.

La preparazione del Pan Conso richiedeva ingredienti semplici: farina di tipo "0", lievito madre, zucchero, uova, burro e bucce di limone o arancia grattugiate. Nonostante la semplicità, il dolce è ricco di significati religiosi e sociali: era destinato a essere mangiato solo dopo il suono delle campane della messa del sabato sera di Pasqua e accompagnava le colazioni dei giorni successivi.



Il laboratorio del panificio

Ogni morso racchiudeva quindi non solo sapore, ma anche memoria e tradizione, un legame con la famiglia e la comunità.

La visita ci ha permesso di capire quanto sia importante preservare questi gesti antichi. Il sig. Mauro, insieme ai figli, ci hanno dimostrato come la passione per la panificazione possa diventare anche un modo per raccontare la storia della nostra città.



Il Pan Conso a forma di gallo



Il Panificio Ai Murazzi



Il Pan Conso a forma di bambola

Il Pan Conso, con le sue forme caratteristiche, rappresenta molto di più di un dolce: è un simbolo di Chioggia, dei suoi valori, della sua cultura ortolana e della capacità delle famiglie di tramandare conoscenze preziose.

Ancora oggi il Pan Conso viene preparato con cura, mantenendo vive le tecniche tradizionali ma adattandole ai tempi moderni. È un dolce che unisce generazioni, perché i più giovani possono imparare dai più esperti e scoprire che dietro un semplice pezzo di pane dolce c'è una storia lunga.

In un mondo dove tutto corre veloce, il Pan Conso ci ricorda l'importanza della dedizione e della convivialità, valori che sono sempre stati al centro della vita della nostra città d'acqua. Il nostro tour al panificio ci ha insegnato che conoscere le radici dei prodotti locali non significa solo apprezzarne il sapore, ma anche comprendere la storia delle persone che li hanno creati e custoditi.

È grazie alla famiglia Mazzucco, insieme agli altri panifici locali, che il Pan Conso continua a vivere, diventando così protagonista di una tradizione che racconta Chioggia e la sua identità, tra orti, mare e aromi di dolce lievitato.

Concludo questo racconto con la consapevolezza che ogni volta che assaggeremo una fetta di Pan Conso, non mangeremo solo un dolce, ma un pezzo di storia della mia città. È questa la magia dei prodotti tipici: farci sentire parte di qualcosa di più grande, di un filo invisibile che unisce presente e passato

© Riproduzione riservata

