ANNO XXXVI - NUMERO 175 - 23 GIUGNO 2026

WIGWAM NEWS



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

UN GIORNO TRA LE ONDE: VIVERE E LAVORARE NELLA LAGUNA DI CHIOGGIA



Francesca De Luca
di anni 15
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

La laguna di Chioggia è un mondo fatto di acqua, silenzio, correnti e fatica. Un ambiente che cambia continuamente e che richiede esperienza e una profonda conoscenza del mare.

In questo scenario lavora **Mattia Boscolo Fiore**, giovane pescatore in apnea specializzato nella pesca del branzino. La sua non è soltanto una professione, ma una scelta di vita nata da una passione diventata sempre più forte nel tempo. Attraverso il suo racconto emerge il legame speciale con la laguna, ma anche la determinazione necessaria per trasformare un sogno in un lavoro vero e proprio.

Mattia racconta che il mare è sempre stato presente nella sua famiglia. Suo padre e suo fratello lavorano infatti in una società che alleva cozze in mare aperto. Nonostante questo, lui non si è mai sentito adatto a quel tipo di vita, soprattutto perché soffre molto il mare sulle grandi barche.

Per diversi anni ha lavorato come tornitore in un'officina di Chioggia, ma dentro di sé sentiva che quella non era la strada giusta.

La svolta è arrivata nel 2018, in un periodo difficile della sua vita, quando un collega decise di portarlo a pescare. Prima di partire gli disse una frase che Mattia ricorda ancora oggi: *"Se ti appassioni a questo mondo non lo mollerai più"*. Quelle parole si sono rivelate vere.



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





Durante il primo anno trascorse ogni fine settimana in acqua. Non importavano il caldo estivo, il freddo dell'inverno o il fatto di non riuscire quasi mai a vedere o catturare pesci. Lui continuava a immergersi perché sentiva che quel mondo lo stava cambiando. Nel secondo anno acquistò la sua prima barca e iniziò a esplorare la laguna di Chioggia, imparando a conoscere i punti migliori e a muoversi nell'acqua con maggiore sicurezza.

Arrivarono anche le prime catture importanti. Poi nel 2020 arrivò il Covid e con il lockdown nacque nella sua mente una domanda decisiva: trasformare quella passione in un lavoro poteva davvero essere possibile?

L'officina gli stava sempre più stretta. Alzarsi al mattino diventava difficile, mentre nel fine settimana passava anche dodici ore consecutive in acqua per fare esperienza. Sapeva però che il mestiere del pescatore non si improvvisa e che servivano anni di pratica per imparare davvero. Per questo motivo continuò a lavorare e contemporaneamente a dedicare ogni energia alla pesca. Nel 2022 iniziò a informarsi su permessi, regole e aspetti burocratici. Nonostante molte persone fossero contrarie alla sua scelta, decise comunque di aprire la partita IVA.

Il 17 febbraio 2023, dopo quasi nove anni in officina, si licenziò definitivamente e iniziò la sua nuova vita da pescatore professionista nella laguna di Chioggia. La giornata lavorativa di Mattia non è mai semplice o prevedibile. Tutto comincia dopo l'asta del pesce del giorno precedente, quando organizza il percorso da seguire per la giornata successiva. Deve studiare le maree, i cambi di corrente, il meteo e persino la visibilità sott'acqua.

Ogni dettaglio può fare la differenza. Il lavoro pratico inizia all'alba. Se le condizioni sono quelle previste, segue il piano stabilito e pesca fino alle prime ore del pomeriggio. In seguito rientra al mercato ittico di Chioggia, prepara il pescato nelle cassette e alle 15 in punto partecipa all'asta.

Tuttavia, quasi sempre qualcosa cambia improvvisamente: il mare può modificarsi in poche ore e costringerlo a trovare nuove strategie. Da circa un anno ha ottenuto anche il permesso per la raccolta delle vongole e questo gli permette di adattarsi quando la pesca del branzino diventa troppo difficile. Il branzino, protagonista del suo lavoro, è un pesce che vive prevalentemente in acque temperate e poco profonde, spesso vicino alle coste, proprio come quelle della laguna. In Italia è conosciuto con nomi diversi a seconda delle zone: oltre a "branzino", viene chiamato anche "spigola", "ragno" o "pesce lupo".

Si tratta di una specie molto apprezzata non solo per il suo valore commerciale, ma anche per le sue qualità nutrizionali. Le sue carni sono infatti magre, leggere e facilmente digeribili: cento grammi apportano circa 82 calorie, con un contenuto di grassi molto basso e un'elevata quantità di proteine. Inoltre è ricco di Omega 3, utili per la salute del sistema cardiovascolare, perché aiutano a ridurre il colesterolo "cattivo" e ad aumentare quello "buono".





Dal punto di vista gastronomico, il branzino è uno dei pesci più amati dai buongustai. Le sue carni bianche, morbide e profumate si prestano a diverse preparazioni: è ottimo al forno con verdure ed erbe aromatiche, ma anche al cartoccio o "all'acqua pazza", cucinato con aglio, pomodoro fresco e vino bianco. È proprio questa versatilità in cucina a renderlo così richiesto nei mercati e nei ristoranti.

Anche le sue caratteristiche fisiche lo rendono facilmente riconoscibile: ha un corpo affusolato, una testa robusta e una bocca dotata di una fitta dentatura, che gli permette di catturare anche prede di dimensioni considerevoli.

Il ventre è bianco, mentre il resto del corpo presenta una colorazione grigio-argento, più scura sul dorso, con piccole macchie sui fianchi. Le dimensioni possono variare molto: si va da esemplari di circa 45 centimetri fino a pesci che superano il metro di lunghezza e, in alcuni casi, i quindici chili di peso. Nonostante la sua diffusione, pescarlo non è affatto semplice. La difficoltà maggiore sta nel fatto che ogni giorno è diverso e non esiste mai la certezza di trovare il pesce.

Servono esperienza, pazienza e capacità di adattamento. Mattia lo sa bene: nelle acque torbide della laguna il branzino può apparire all'improvviso, e in quel momento è fondamentale essere rapidissimi.

Secondo Mattia, la laguna di Chioggia è un ambiente unico nel suo genere. Le forti maree e le correnti creano situazioni impossibili da trovare altrove. Alcune zone sono caratterizzate da acqua limpida e praterie di posidonia alte quasi un metro, dove il pescatore deve restare immobile aspettando che il pesce si avvicini. Altre aree, invece, sono molto più estreme, come le cosiddette "gengive" delle barene. Qui le correnti scavano pareti di fango profonde anche otto o nove metri. In questi punti si pesca quasi a testa in giù, con le pinne fuori dall'acqua e il corpo vicino alla parete. La visibilità può ridursi a un metro o addirittura a cinquanta centimetri. In queste condizioni conta soprattutto la rapidità di reazione.

Il lavoro del pescatore, però, non è fatto soltanto di libertà e passione. Esistono anche molte difficoltà e rischi. Mattia racconta che una delle sfide più grandi riguarda il fisico. La stagione lavorativa va da febbraio a novembre e in questo periodo perde anche sette o otto chili.

Restare concentrati e performanti per otto o dodici ore consecutive in apnea richiede uno sforzo enorme. Inoltre bisogna affrontare i rischi economici di chi lavora con la partita IVA: non esistono ferie, malattia o stipendio fisso. Se non si pesca, non si guadagna. A questi si aggiungono i rischi legati all'apnea, come i problemi di compensazione o la possibile perdita di conoscenza sott'acqua. Per evitare incidenti servono preparazione, corsi specifici e soprattutto la capacità di conoscere i propri limiti senza superarli.





Nonostante tutte queste difficoltà, Mattia guarda al futuro con ottimismo. Dice di sentirsi una persona versatile, capace di adattarsi e di trovare soluzioni anche nei momenti complicati. Questa sicurezza nasce dall'esperienza costruita giorno dopo giorno nella laguna, affrontando maree, correnti e imprevisti continui.

La sua storia dimostra che seguire una passione richiede coraggio, sacrificio e tanta determinazione, ma può portare a costruire una vita autentica e profondamente legata al territorio in cui si vive.

L'intervista a Mattia Fiore permette di capire quanto il lavoro del pescatore sia complesso e lontano dagli stereotipi. Dietro ogni pesce venduto al mercato ci sono ore di preparazione, studio, fatica fisica e rischi personali. La laguna di Chioggia non è soltanto un luogo di lavoro, ma un ambiente che mette continuamente alla prova chi lo vive. Attraverso la sua esperienza emerge anche il valore delle tradizioni legate al mare e l'importanza di continuare a conoscere e rispettare questo patrimonio unico.

Mattia ha trasformato una passione nata quasi per caso in una professione vera, dimostrando che il mare, per chi lo ama davvero, può diventare una scelta di vita

© Riproduzione riservata

