Anno XXXV - Numero 161 - 10 GIUGNO 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

UNA DONNA, UNA CUCINA, UNA STORIA ROBERTA BOSCOLO E IL SUO BACCALÀ

Il piatto simbolo della "cucina dell'acqua" anche a Chioggia si identifica col baccalà
Su questo, il Ristorante Aurora è un punto d'incontro tra tradizione e racconti di famiglia



Angela Boscolo
di anni 19
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

A Sottomarina (Ve), tra il mare e la laguna, il Ristorante Aurora non è soltanto un locale dove mangiare: è un punto d'incontro tra tradizione, racconti di famiglia e nuove interpretazioni della cucina.

A guidarlo con passione e competenza c'è **Roberta Boscolo**, chef e anima di un'attività che quest'anno festeggia i suoi 75 anni. Insieme ai fratelli Alberto e Michele, Roberta porta avanti un'eredità importante, trasformando l'antica osteria di paese in un locale accogliente, versatile e profondamente radicato nella cultura gastronomica del territorio. *«Ho sempre respirato l'aria del ristorante sin da bambina»*, racconta. *«Anche se ho una formazione umanistica, sono maestra elementare, ho poi deciso di seguire diversi corsi di alta formazione. Oggi non basta saper cucinare: bisogna essere professionisti completi, capaci di comunicare attraverso il cibo».*

Per Roberta, infatti, cucinare non è solo un lavoro, ma un gesto d'amore e di accoglienza. È un modo per prendersi cura degli altri, per raccontare storie e per valorizzare ogni singolo ingrediente, specialmente quelli offerti dal mare e dalla terra chioggiotta.

Lavorare in cucina, però, non è sempre stato semplice, soprattutto per una donna in un settore storicamente dominato dagli uomini. *«Spesso mi sono sentita dire che non avevo la forza per sostenere i ritmi frenetici della cucina. È un lavoro che richiede resistenza fisica e mentale, tra ordini, merci,*



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



Stoccafisso secco

clienti e gestione del locale». Ma con tenacia e l'aiuto fondamentale dei genitori e dei suoceri durante la crescita dei figli, Roberta è riuscita a conquistare il rispetto dei colleghi e a trovare un equilibrio tra vita professionale e familiare.

Tra i tanti piatti che rappresentano l'anima gastronomica del territorio, per Roberta uno in particolare racconta meglio di altri la storia e l'identità di Chioggia: il baccalà.

«In Veneto usiamo questo termine per indicare lo stoccafisso, merluzzo essiccato al vento, la cui storia si intreccia con quella di Venezia e dei suoi commerci. Fu introdotto nel nostro territorio nel XV secolo grazie a un naufragio e da allora ha viaggiato, si è trasformato, adattato alle cucine di tutta Europa. Ma è a Chioggia che il baccalà trova una sua particolare declinazione».

Il baccalà mantecato, per esempio, viene preparato secondo la disciplinare della Confraternita del baccalà, con pochi ingredienti e una mantecatura leggera a base di olio di semi di girasole, o talvolta con un olio d'oliva delicato del Garda o siciliano. *«Il segreto sta proprio lì: pochi ingredienti ma tanta passione»*. La versione alla vicentina, invece, viene rielaborata in chiave più leggera: meno latte, meno grassi, meno sale. Una cucina consapevole, attenta alle esigenze contemporanee ma rispettosa della tradizione.

«Il baccalà oggi è diventato un piatto ricercato, ma le sue origini sono umili», sottolinea Roberta. *«Un tempo era il piatto dei poveri, ora è diventato costoso anche perché è difficile trovare persone disposte a lavorarlo. Ma resta un simbolo potente, presente in tutti i bacari, capace di evocare storie, viaggi e identità»*. Attraverso questo piatto Roberta vuole trasmettere valori profondi: il rispetto per le radici, la memoria delle generazioni passate e la bellezza dell'incontro tra culture. *«Nel piatto c'è la storia della nostra terra, c'è la fatica dei nonni, c'è il ciclo delle stagioni. Ogni sapore racconta qualcosa. E il cibo è una lingua universale, che non ha bisogno di traduzione»*. La cucina, per lei, è un ponte tra passato e futuro: conserva e rinnova, racconta e innova, unisce le persone intorno alla tavola.

Semplicità, rispetto e verità: queste le tre parole chiave della sua filosofia. *«Non serve complicare ciò che è già buono. Bisogna rispettare gli ingredienti, chi li produce, chi li cucina e chi li mangia. E infine la verità: un piatto dev'essere onesto, senza maschere. Deve raccontare davvero ciò che sei»*.

Tra i momenti più emozionanti della sua carriera, Roberta ricorda con commozione la partecipazione, insieme al fratello, a uno show-cooking alla Bit di Milano, dieci anni fa. *«Abbiamo presentato due piatti della tradizione chioggiotta. È stato un momento speciale, anche perché tra il pubblico c'erano due persone che oggi non ci sono più. È un ricordo che custodisco con grande affetto»*.

Infine, Roberta rivolge un consiglio alle giovani – e ai giovani – che desiderano intraprendere un percorso nel mondo della ristorazione: *«Non abbiate paura di essere autorevoli. Le donne non sono ospiti in cucina: ne fanno parte e possono fare la differenza. Studiate, viaggiate, ascoltate chi ha esperienza. Anche visitare un museo può aiutarci a capire l'accostamento di colori in un piatto: noi siamo gli architetti del gusto!»*.

E ricorda con orgoglio i tanti stagisti passati per il Ristorante Aurora: oggi alcuni sono chef, altri medici, giornalisti o lavorano all'estero. *«A tutti ho sempre detto: abbiate fame di conoscenza. È questa la vera ricetta del successo»*.

Ricetta originale della Confraternita del Baccalà mantecato

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di baccalà (stoccafisso) già bagnato e diliscato (polpa e pelle);
- 0,3 L di olio extra vergine di



Baccalà mantecato su crostino di polenta abbrustolita



Ingredienti per il baccalà alla vicentina

oliva poco profumato;

- Alloro; Limone; sale e pepe

Preparazione

Mettete il baccalà in una pentola, copritelo con acqua fredda leggermente salata e portate ad ebollizione. Cuocete il baccalà per circa 20 minuti con mezzo limone e due foglie di alloro.

"Mantecate" la polpa del pesce a mano con un cucchiaio di legno o con una planetaria, versando a filo l'olio e lasciando montare come se fosse una maionese, fino ad ottenere una crema compatta ed omogenea, se troppo lucido aggiungere un po' di acqua di cottura e portarlo a fine mantecatura con ancora qualche pezzo intero.

La misura dell'olio dipende dalla qualità del pesce che state lavorando. Aggiustate di sale e di pepe. Il piatto si guarnisce tradizionalmente con prezzemolo tritato e si accompagna a polenta fresca, oppure grigliata.

Ricetta originale della Confraternita del Baccalà alla Vicentina

Ingredienti per 4 persone:

- Kg 1 di stoccafisso secco;
- gr. 250/300 di cipolle;
- 1/2 litro di olio d'oliva extravergine;
- 3 sarde sotto sale;
- ½ litro di latte fresco; poca farina bianca;
- gr. 50 di formaggio grana grattugiato; un ciuffo di prezzemolo tritato; sale e pepe

Preparazione

Ammollare lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda, cambiandola ogni 4 ore, per 2-3 giorni. Aprire il pesce per lungo, togliere la lisca e tutte le spine. Tagliarlo a pezzi.

Affettare finemente le cipolle; rosolarle in un tegamino con un bicchiere d'olio, aggiungere le sarde sotto sale, e tagliate a pezzetti; per ultimo, a fuoco spento, unire il prezzemolo tritato. Infarinare i vari pezzi di stoccafisso, irrorati con il soffritto preparato, poi disporli uno accanto all'altro, in un tegame di cotto o alluminio oppure in una pirofila (sul cui fondo si sarà versata, prima, qualche cucchiaiata di soffritto); ricoprire il pesce con il resto del soffritto, aggiungendo anche il latte, il formaggio grattugiato, il sale, il pepe.

Unire l'olio fino a ricoprire tutti i pezzi, livellandoli. Cuocere a fuoco molto dolce per circa 4 ore e mezzo, muovendo ogni tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mai mescolare. Questa fase di cottura si chiama "pipare".

Solamente l'esperienza saprà definire l'esatta cottura dello stoccafisso che, da esemplare ad esemplare, può differire di consistenza. Il baccalà alla vicentina è ottimo anche dopo un riposo di 12/24 ore. Servire con polenta ■

© Riproduzione riservata



More da rovo, grano e orizzonti, ...filo spinato: il paradiso terrestre minacciato dalle guerre incombenti



La serata dei tredicenni al Circolo Wigwam Arzerello: le nuove generazioni, patrimonio che dobbiamo tutelare

La biodiversità che vogliamo salvare



Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

SOSTEGNO DEL VOLONTARIATO E DELLE ALTRE ORGANIZZAZIONI NON LUCRATIVE DI UTILITA' SOCIALE, DELLE ASSOCIAZIONI DI PROMOZIONE SOCIALE E DELLE ASSOCIAZIONI E FONDAZIONI RICONOSCIUTE CHE OPERANO NEI SETTORI DI CUI ALL'ART. 10, C. 1, LETT A), DEL D.LGS. N. 460 DEL 1997

Codice fiscale del beneficiario

9 2 0 6 1 1 3 0 2 8 9