ANNO XXXVI - NUMERO 110 - 19 APRILE 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**

CHIOGGIA, UNA CITTÀ D'ACQUA: IL GUSTO DELL'ORTO E DEL MARE. UN NUOVO ANNO DI STORIE E INCONTRI DA RACCONTARE



Silvia Boscolo
Formatrice Settore Ristorazione all'ENAIP Veneto I.S. di Chioggia (Ve)

In collaborazione con

ENAIP veneto
Dal 1951 protagonisti della crescita.

La Scuola di Formazione Professionale Enaip Veneto della sede di Chioggia partecipa anche quest'anno al *"Premio Wigwam Stampa Italiana 2026 - Giovani Comunicatori under 25"* con la raccolta *"Chioggia, una città d'acqua: il gusto dell'orto e del mare"*, confermando il proprio impegno nella valorizzazione del territorio attraverso la voce dei giovani.

Il lavoro svolto fino ad ora non è solo un punto di arrivo, ma una solida base da cui ripartire con più consapevolezza e con un ricco bagaglio di storie. L'esperienza vissuta lo scorso anno ha dimostrato quanto sia importante offrire agli studenti occasioni concrete di apprendimento che uniscano scuola e realtà.

Attraverso le persone incontrate, gli studenti hanno potuto entrare in contatto diretto con il patrimonio umano e culturale della loro città, scoprendo che dietro ogni lavoro e ogni prodotto si nasconde una storia fatta di sacrificio e passione.



CHIOGGIA
Wigwam® Local Community

La Comunità Locale Wigwam di Chioggia

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



La Scuola di Formazione Professionale Enaip Veneto della sede di Chioggia (Ve)

Chioggia è una città che si racconta e si vive attraverso l'acqua. I suoi canali, la laguna, il mare con la spiaggia non sono semplici elementi geografici, ma parti vive di un sistema complesso che da secoli modella il lavoro e la cultura locale. Accanto all'acqua, la terra sabbiosa degli orti continua a offrire prodotti unici. È proprio grazie all'equilibrio tra mare e orto che si costruisce l'identità chioggiotta, fatta di saperi antichi e di continue trasformazioni.

Gli studenti non sono stati semplici osservatori, ma protagonisti di un percorso che li ha portati a incontrare persone, ascoltare testimonianze e trasformarle in racconti scritti. Le interviste previste per questa nuova edizione guideranno gli studenti lungo un itinerario tematico ricco, capace di restituire l'unicità e la ricchezza del territorio.

Con ***"I dolci della laguna: tradizione e identità nel forno chioggiotto"***, si entrerà nel mondo della pasticceria locale, dove i gesti si tramandano da generazioni e dove il Pan conso racchiude un legame profondo con la storia familiare e comunitaria. Sarà un viaggio nei sapori dell'infanzia, nelle ricorrenze e nelle tradizioni che resistono al tempo.

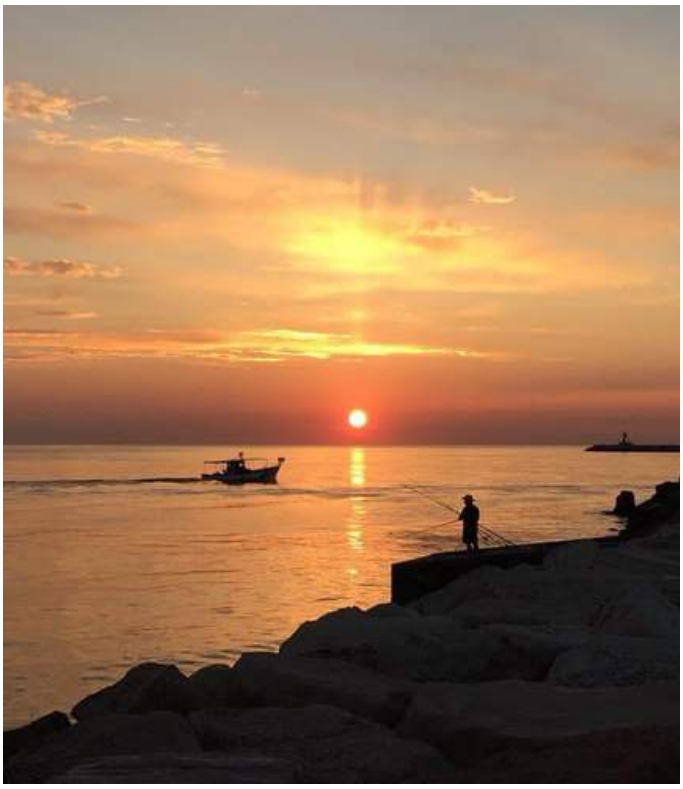
Il percorso proseguirà con ***"Dove l'acqua racconta storie: leggende chioggiotte tra mistero e memoria"***, grazie al quale gli studenti si immergeranno nel patrimonio immateriale della città. Le leggende, i racconti tramandati oralmente dai nostri nonni, diventeranno strumenti preziosi per comprendere Chioggia e il suo stretto legame con il mare.

Con ***"Quando il mare parla: memorie di mare e di terra"***, il progetto si concentrerà sulla tradizione e sulla fede popolare della città, approfondendo la devozione alla Madonna de Marina, le tolele votive e il legame tra la comunità e il mare, che si intreccia anche con la cultura gastronomica locale, come la tradizione della zucca.

Con ***"Coltivare il mare: la nuova frontiera delle ostriche a Chioggia"***, si volgerà lo sguardo verso il futuro. In un contesto in cui il rapporto con l'ambiente è sempre più centrale, l'allevamento delle ostriche rappresenta una sfida innovativa che unisce sostenibilità e nuove opportunità economiche.



La spiaggia di Sottomarina (Ve)



Tramonto in diga a Sottomarina (Ve)



Il Granchio Blu

L'esperienza diretta sarà al centro di ***"Un giorno tra le onde: vivere e lavorare nella laguna di Chioggia"***, un'occasione per osservare da vicino la quotidianità di chi lavora in laguna. Attraverso questa esperienza, si potranno cogliere la fatica, la costanza e la passione che caratterizzano mestieri spesso poco visibili ma fondamentali per la nostra comunità.

Infine, con ***"Il granchio blu: storia di un arrivo inatteso nelle acque di Chioggia"***, verrà affrontato un tema di grande attualità. L'arrivo di questa specie ha avuto un impatto significativo sull'ecosistema della laguna e sulle attività di pesca, offrendo uno spunto di riflessione sui cambiamenti ambientali e sulle sfide che il territorio è costretto ad affrontare.

Anche in questa edizione, il cuore del progetto sarà rappresentato dall'incontro tra generazioni. Gli studenti, con il loro sguardo curioso e aperto, avranno l'opportunità di confrontarsi con chi vive e lavora sul territorio, raccogliendo storie che rischierebbero altrimenti di andare perse. Allo stesso tempo, i protagonisti delle interviste troveranno nei giovani interlocutori un'occasione per trasmettere il proprio sapere e dare continuità a queste preziose tradizioni.

Recuperare e valorizzare i saperi locali diventa allora un atto di responsabilità. Conoscere il proprio territorio significa imparare prima di tutto a rispettarlo, difenderlo e a promuoverlo. *"Chioggia, una città d'acqua: il gusto dell'orto e del mare"* vuole offrire agli studenti una preziosa opportunità per unire didattica, esperienza e cittadinanza attiva. Non si tratta soltanto di raccogliere interviste o scrivere articoli, ma di rendere alla comunità un racconto vero e partecipato.

Grazie all'impegno degli studenti e alla disponibilità di chi quest'anno ha scelto di raccontarsi, anche questa nuova edizione promette di restituire uno sguardo profondo e autentico su Chioggia: una città fatta di acqua e di terra, di lavoro e di memoria, di tradizione e di cambiamento

© Riproduzione riservata