Anno XXXV–Numero 313 - 9 NOVEMBRE 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

LA RACCOLTA DEL CANTIERE PARTECIPATIVO

IN COLLABORAZIONE CON

CHIOGGIA Wigwam Local Community

ENAIP veneto
Dal 1951 protagonisti della crescita.

Con il coordinamento di Silvia Boscolo e Stefano Cicigoi

CHIOGGIA
città d'acqua
gusto dell'orto e del mare



IL SOMMARIO

- PREMIO WIGWAM 2025: CHIOGGIA CITTÀ D'ACQUA, GUSTO D'ORTI E MARE — di Silvia Boscolo
- DAL MARE AL BÀCARO, I SEGRETI DEI CICCHETTI DI FRANCESCA VERONESE — di Ilaria Duse
- RICETTE D'ACQUA E DI TERRA, QUANDO LA CUCINA UNISCE LE GENERAZIONI — di Jasmine Varagnolo
- A CHIOGGIA, PESCARE MOLECHE È ATTIVITÀ DI ALTA SPECIALIZZAZIONE — di Michael Boscolo
- CITTÀ D'ACQUA, I SAPORI E I COLORI DI CHIOGGIA CON DINO MEMMO — di Laura La Faletta
- IL RADICCHIO ROSSO DI CHIOGGIA IGP E IL DOLCE TIPICO DI MAURIZIO PENZO — di Elisa Rudellin
- IL RADICCHIO ROSSO DI CHIOGGIA IGP STORIA E FUTURO DI UNA SPECIALITÀ — di Stefano Grossato
- LA CUCINA DELL'ACQUA DEL GIOVANE CHEF CHIOGGIOTTO FEDERICO PENZO — di Asia Boscolo Caporale
- CUCINA E MEMORIA, GLI ANZIANI DI CHIOGGIA E IL CIBO CHE VIEN DAL MARE — di Nicole Bortoletto
- MARE, CUCINA E TRADIZIONI DELLO CHEF CHIOGGIOTTO FELICE TIOZZO — di Ayma Beatrice Boulaaba
- UNA DONNA, UNA CUCINA, UNA STORIA ROBERTA BOSCOLO E IL SUO BACCALÀ — di Angela Boscolo
- L'ACQUA DI CHIOGGIA, E I VOLTI CHE LA FANNO VIVERE IN MOLTEPLICI FORME — di Silvia Boscolo e Stefano Cicigoi

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

Anno XXXV - Numero 64 - 5 MARZO 2025

WIGWAM NEWS



PREMIO WIGWAM 2025: CHIOGGIA CITTÀ D'ACQUA, GUSTO D'ORTI E MARE

Esordisce il nuovo CEP - Cantiere di Esperienza Partecipativa, promosso dalla Scuola ENAIP - Indirizzo Ristorazione di Chioggia, per raccontare dei suoi prodotti e del suoi piatti



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

In collaborazione con

ENAIP veneto
Dal 1951 protagonisti della crescita.

L'iniziativa vuole restituire un'immagine autentica della città, fatta di storie, sapori e tradizioni

Chioggia, con i suoi incantevoli canali, i pescherecci e il vivace mercato del pesce, è un luogo che ha sempre vissuto in simbiosi con l'acqua. Il mare, qui, non è un semplice elemento del panorama, ma una preziosa risorsa che ha influenzato, il lavoro, la cultura e, soprattutto, la tradizione culinaria locale. Allo stesso modo, il terreno sabbioso della laguna ha permesso un'agricoltura singolare, offrendo prodotti di alta qualità come il famoso radicchio di Chioggia IGP.

Con il Premio Wigwam Stampa Italiana 2025 *"Giovani Comunicatori under 25"*, l'iniziativa coinvolgerà gli studenti della Scuola Professionale Enaip di Chioggia, dando loro l'opportunità di conoscere e intervistare personalità chiave della loro città. Attraverso queste testimonianze, l'iniziativa intende offrire un quadro autentico della cultura gastronomica di Chioggia, esaminandone la storia e l'evoluzione. L'attività centrale sarà rappresentata da interviste ai protagonisti dei settori agroalimentare e artistico locale.

Ogni racconto sarà un viaggio sensoriale: i protagonisti presenteranno un piatto tipico della cucina chioggiotta, spiegandone la







CHIOGGIA, UNA CITTÀ D'ACQUA: IL GUSTO DELL'ORTO E DEL MARE





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—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it



La città di Chioggia (Ve)



I ragazzi della Scuola Enaip impegnati nella preparazione dei prodotti del mare

preparazione e il legame con il territorio. Le ricette raccolte saranno il filo conduttore dell'iniziativa, divenendo un patrimonio prezioso da tramandare alle generazioni future.

Uno degli aspetti più importanti dell'iniziativa è il valore della memoria e della trasmissione del sapere tra generazioni. La cucina e le tradizioni gastronomiche non sono legate solo all'alimentazione, ma rappresentano un patrimonio culturale immateriale che si tramanda nel tempo. Le ricette, le tecniche di pesca e quelle di coltivazione non sono statiche, ma si arricchiscono attraverso le esperienze di chi le pratica e le trasmette.

In una società sempre più globalizzata, il rischio di perdere queste conoscenze è concreto. Questo percorso vuole essere un ponte tra passato e futuro, permettendo alle nuove generazioni di ascoltare direttamente la voce di chi ha vissuto e lavorato sul territorio, custodendo segreti e tradizioni che altrimenti andrebbero persi. Gli studenti non saranno semplici spettatori, ma attori protagonisti nella scoperta del patrimonio culturale locale.

L'incontro con i professionisti rappresenterà un'opportunità unica di apprendimento reciproco: i giovani potranno attingere alla saggezza e all'esperienza di chi ha trasformato la gastronomia in una vera arte di vita, mentre gli esperti e le generazioni più anziane troveranno nuova linfa nell'entusiasmo e nelle idee dei ragazzi, garantendo così continuità e innovazione. *"Chioggia città d'acqua: il gusto dell'orto e del mare"* è dunque un progetto che unisce narrazione, ricerca e valorizzazione del territorio, con l'obiettivo di diffondere la conoscenza delle radici culturali e gastronomiche di Chioggia.

Grazie all'impegno degli studenti e alla preziosa partecipazione di chi lavora e vive in questo affascinante angolo del Veneto, l'iniziativa vuole restituire un'immagine autentica della città, fatta di storie, sapori e tradizioni che meritano di essere scoperte e tramandate.

Di seguito gli argomenti trattati dai ragazzi:

- Dal mare al bacaro: Francesca Veronese ci svela il segreto dei cicchetti.





- Profumi di un tempo: quando la cucina unisce le tradizioni.
- Sapori di una volta: un viaggio nei ricordi.
- Profumi di mare e tradizioni: un piatto chioggiotto raccontato dallo chef….
- Tra reti e ricette: un pescatore chioggiotto ci guida nella cucina tradizionale.
- La dolcezza di Chioggia: un pasticcere ci svela il suo dolce tipico.
- Una donna, una cucina, una storia: la chef …… e il piatto simbolo del territorio.
- Chioggia in tavola: un agricoltore svela il piatto che racconta la sua terra.
- Gusto moderno, radici antiche: l'innovazione culinaria di un giovane chef chioggiotto.
- **Sapori dipinti: quando la tradizione culinaria di Chioggia diventa un capolavoro** ■

© Riproduzione riservata



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*

Anno XXXV - Numero 90 - 31 MARZO 2025

WIGWAM NEWS

WORLD WIGWAM CIRCUIT

DIVENTA RESILIENTE!

2025 WIGWAM CHEQUE

PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

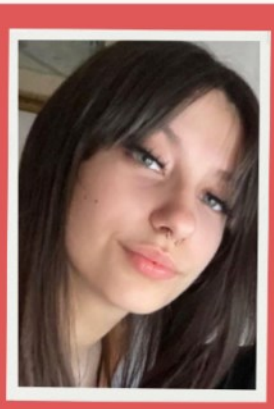
Quote Associative 2025

- 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



Jasmine Varagnolo
di anni 18
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.





La Comunità Locale Wigwam di Chioggia

RICETTE D'ACQUA E DI TERRA, QUANDO LA CUCINA UNISCE LE GENERAZIONI

La meravigliosa esperienza di raccogliere i ricordi di cucina, da ospiti de il "Girasole" e "Arcobaleno" del CSA Felice Federico Casson di Chioggia

Il cibo non è solo nutrimento, ma un legame tra passato e presente, un filo invisibile che unisce le generazioni. Ho avuto la possibilità di parlare con alcuni ospiti delle strutture "Girasole" e "Arcobaleno" del CSA Felice Federico Casson di Chioggia per raccogliere i loro ricordi legati alla cucina. Ne è emerso un viaggio affascinante tra sapori, tradizioni e storie che raccontano la vita di una città e della sua gente.

Per Ada, una signora energica di novant'anni, il primo piatto che le viene in mente è la polenta. *"La facevamo in tutti i modi: con i fichi secchi, brustolà* – cioè arrostita sulla brace fino a diventare croccante e dorata – *ma anche con lo zucchero. Le nostre mamme la tagliavano con un filo di cotone ben teso, l'asse, che sollevandolo con una mano, trapassava la polenta e la divideva in fette perfette."* Un altro ricordo speciale sono gli *scursioi,* le croste di polenta che si staccavano dalla pentola e che erano una vera delizia. Norma, 68 anni, racconta di quanto amasse cucinare per suo marito e condividere il cibo con i vicini. *"Quando preparavo le frittelle, ne regalavo a tutti. A Natale cucinavo per tre giorni di fila: la mia casa si riempiva di amici e parenti."*

Anche Turiddu, un signore timido ma con tanti ricordi legati al ci-



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

bo, racconta quanto fosse speciale la cucina di un tempo. Crescere in una famiglia con ben 18 fratelli significava pasti semplici ma sempre pieni di calore umano.



Un tempo, il cibo era prezioso e ogni acquisto si faceva con attenzione. *"Andavamo dal Biava, dove tutto si vendeva sfuso e si prelevava con la sessola (un mestolo di legno)"*, ricordano gli anziani. Anche al mercato del pesce bisognava saper scegliere il momento giusto: chi andava verso mezzogiorno poteva trovare delle vere occasioni, approfittando dei prezzi ribassati. *"Il pesce era il nostro tesoro, e cercavamo di non sprecarne nemmeno un pezzetto."*

E se c'è un piatto che più di tutti rappresenta quei tempi, la risposta è unanime: *le sarde in saor*. Un piatto che racchiude la storia, la semplicità e la ricchezza della cucina di Chioggia. *"Non deve andare perso, è un simbolo della nostra tradizione!"* dice Ada con entusiasmo.

Nato nel mondo dei pescatori, il *saor* serviva per conservare a lungo le sardine e altri tipi di pesce fritto. Dopo la frittura, il pesce veniva immerso in abbondanti cipolle bianche di Chioggia soffritte e aceto, che ne garantiva la lunga conservazione. La tradizione vuole che questo piatto fosse preparato a casa e poi portato in mare durante le giornate di lavoro dei pescatori.

Oggi, alla ricetta originale si affianca una versione con l'aggiunta di pinoli e uva sultanina, che arricchiscono ulteriormente il sapore. E se qualcuno volesse provarlo, ecco la ricetta tramandata di generazione in generazione.



RICETTA DELLE SARDE IN SAOR

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di sarde
- Farina di frumento q.b.
- 1 kg di cipolle bianche di Chioggia
- Olio extravergine d'oliva
- 1 bicchiere di aceto di vino bianco
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Aprire le sarde a libro e togliere la lisca. Infarinare delicatamente le sarde, eliminando la farina in eccesso. Friggere le sarde in abbondante olio bollente. Scolarle su carta assorbente e aggiungere un pizzico di sale. Affettare sottilmente le cipolle e farle appassire in un tegame con poco olio. A metà cottura, aggiungere aceto, sale e pepe, lasciando evaporare l'aceto. Disporre in una ciotola strati alternati di cipolle e pesce fritto. Conservare in frigorifero e consumare il giorno successivo.

Questo piatto porta con sé il sapore del passato e i ricordi di chi ha vissuto al-



Cipolla bianca di Chioggia

tri tempi, ma che ancora oggi ama il buon cibo e le tradizioni. Un ingrediente speciale: la cipolla bianca di Chioggia.

La varietà locale della cipolla bianca ha un bulbo arrotondato e una dolcezza unica, grazie ai terreni sabbiosi in cui viene coltivata. Esistono due tipologie principali: la "Musona lunga" raccolta a giugno, dal bulbo allungato, e l'"Agostana di Chioggia", più famosa, ideale per il saor e le insalate.

Oltre alle sarde in saor, ci sono altri piatti che evocano forti emozioni, come il baccalà mantecato, che Norma preparava con amore per suo marito, e naturalmente l'immancabile polenta, protagonista di tantissimi pasti di un tempo.

Ma come possiamo mantenere vivi questi ricordi? Per gli anziani, la risposta è semplice: cucinando, raccontando, trasmettendo ai più giovani le nostre ricette. *"I pasti in famiglia erano semplici, ma speciali. Si mangiava insieme, si parlava, si rideva. Era un momento sacro."* Ogni piatto che prepariamo non è solo il risultato di ingredienti e tecniche, ma una storia che attraversa il tempo, portando con sé l'amore di chi lo ha cucinato prima di noi. Il cibo diventa così un ponte con il passato, un tesoro da custodire e tramandare alle generazioni future affinché possano apprezzarne il valore e la tradizione. Le loro parole ci ricordano che il cibo è memoria, condivisione, cultura. Preparare una ricetta tradizionale significa rivivere i gesti di un tempo, riscoprire i profumi che riempivano le cucine delle nostre famiglie e il piacere di stare insieme intorno a un piatto.

Conservare le ricette di un tempo non è solo un atto di nostalgia, ma un modo per mantenere viva l'identità di un luogo. Ogni piatto racconta la storia di una comunità, delle sue abitudini e dei suoi riti. Trasmettere queste esperienze vuol dire donare alle nuove generazioni un patrimonio che altrimenti andrebbe perso.





Le Sarde in Saor

Come farlo? Organizzando momenti di incontro tra giovani e anziani, laboratori di cucina in cui le nonne insegnano ai nipoti a impastare, a scegliere gli ingredienti giusti, a rispettare la stagionalità dei prodotti. Raccontando storie legate ai piatti, condividendo la passione per una cucina che non è solo preparazione, ma un vero e proprio atto d'amore. E così, mentre assaporiamo una forchettata di *sarde in saor* o una fetta di polenta *brustolà*, possiamo immaginare le mani esperte che, per generazioni, hanno preparato questi piatti con amore ■

© Riproduzione riservata

Anno XXXV - Numero 93 - 3 APRILE 2025

WIGWAM NEWS

WORLD WIGWAM CIRCUIT

DIVENTA RESILIENTE!

2025 WIGWAM CHEQUE

PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

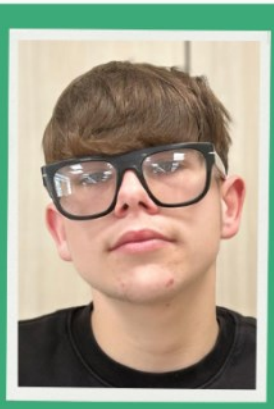
Quote Associative 2025

- 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



Michael Boscolo Zemello
di anni 16
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 CHIOGGIA, PESCARE MOLECHE È ATTIVITÀ DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

Intervista ad Antonio che, col suo allevamento di moleche nella laguna di Chioggia, porta avanti un mestiere antico, ma a rischio di scomparsa

La laguna di Chioggia è uno degli ecosistemi più affascinanti d'Italia, un luogo in cui la pesca, la tradizione e l'amore per il mare si intrecciano. Tra le perle più pregiate della sua fauna ci sono le *moleche*, giovani granchi verdi in fase di muta, che rappresentano una vera e propria prelibatezza gastronomica.

Ma la pesca delle *moleche* non è solo una tradizione: è un mestiere che richiede passione, esperienza e una profonda conoscenza della natura. Per conoscere meglio questa pratica, ho avuto il privilegio di intervistare Antonio, un pescatore "*molecante*" che, con il suo allevamento di *moleche* nella laguna di Chioggia, porta avanti un mestiere antico, ma sempre più a rischio.

La pesca delle *moleche* affonda le sue radici nella tradizione lagunare di Chioggia ed è un'attività altamente specializzata, che solo chi ha maturato esperienza sul campo può padroneggiare appieno. Antonio mi ha raccontato come questa pesca avvenga con tecniche tradizionali e strumenti tipici della laguna.

Le *moleche* vengono catturate con apposite reti e "*cogoli*", posizionati nei canali lagunari dove vivono i granchi. Una volta catturati, i granchi vengono selezionati: quelli destinati a diventare *moleche*, ossia quelli prossimi alla muta, vengono separati dagli altri. Le *moleche* vengono poi immerse in speciali



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



Intervista a Antonio

contenitori chiamati "*vieri*", che devono essere costantemente monitorati. Poiché il processo di muta è molto rapido, il pescatore deve essere sempre pronto a intervenire con tempestività.

Le *moleche* si possono pescare in due periodi principali dell'anno: durante la "*quaresima*" in primavera, tra marzo e aprile, e nel periodo della "*fraima*" in autunno, tra ottobre e novembre. In questi momenti i granchi maschi, chiamati *spiantani*, si preparano a cambiare il loro carapace.

È proprio in questi periodi che i pescatori, come Antonio, controllano scrupolosamente i granchi per individuare quelli pronti alla muta. La caratteristica principale di questi granchi è che, quando stanno per diventare *moleche*, risultano più morbidi al tatto rispetto agli altri, un dettaglio fondamentale per la selezione. Proprio per questa loro morbidezza vengono chiamati "*moleche*", ossia "*tenere*".

La pesca delle *moleche* è tutt'altro che facile. Le condizioni ambientali giocano un ruolo fondamentale: la temperatura dell'acqua e le stagioni influenzano direttamente il ciclo di vita dei granchi. Se le stagioni sono anomale, il ciclo della muta può subire variazioni imprevedibili, causando anche la morte di alcuni esemplari.

Oltre alle difficoltà naturali, la pesca delle *moleche* è un lavoro fisicamente molto impegnativo. I "*vieri*" devono essere costantemente monitorati, il che significa che il pescatore deve lavorare per ore, giorno e notte, per garantire che il processo avvenga nel miglior modo possibile. Antonio mi ha raccontato che, nonostante la fatica, ama questo mestiere perché gli permette di stare a stretto contatto con la natura e di vivere esperienze uniche.

Un altro aspetto che rende questa attività complessa è il mercato. Il prezzo delle *moleche* può arrivare fino a 130 euro al chilo, ma varia in base alla domanda e alla disponibilità. Poiché la pesca è stagionale e legata ai periodi di muta, il mercato è incerto e non sempre garantisce guadagni stabili ai pescatori.





Negli anni, la pesca delle *moleche* ha subito cambiamenti significativi. Se da un lato sono stati introdotti miglioramenti nelle attrezzature, con reti più resistenti e barche più veloci, dall'altro le tecniche tradizionali sono rimaste pressoché invariate. Un tempo la pesca avveniva con strumenti rudimentali, come le reti a strascico, mentre oggi l'uso di materiali più moderni ha reso il lavoro più efficiente, pur mantenendone l'impegno richiesto. Inoltre, oggi i pescatori hanno una maggiore conoscenza della biologia del granchio, il che consente di affinare le tecniche di selezione. La consapevolezza del ciclo vitale del granchio ha permesso una gestione più attenta dei "*vieri*", migliorando la resa della pesca.

Tuttavia, la pesca è minacciata da diversi fattori. La qualità delle acque lagunari è peggiorata negli ultimi de-





Le moleche



cenni a causa dell'inquinamento e delle modifiche nell'ecosistema. L'arrivo di specie aliene, come il granchio blu, ha alterato l'equilibrio naturale della laguna, rendendo la pesca delle *moleche* più difficile. Infine, la pesca abusiva, che danneggia i fondali lagunari e utilizza attrezzature vietate, è un problema crescente.

Nonostante le difficoltà che minacciano questa antica tradizione, le *moleche* continuano a essere protagoniste della gastronomia locale. Possono essere preparate in diversi modi, ma il metodo tradizionale resta il più apprezzato: dopo essere passate nella farina, vengono fritte in olio bollente fino a diventare croccanti e dorate, mantenendo intatta tutta la loro delicatezza. In alternativa, possono essere servite in *saor*, secondo una ricetta tipica della cucina veneta, oppure immerse vive nelle uova sbattute prima della frittura: in questo modo, il granchio si nutre dell'uovo, conferendo al piatto un sapore ancora più ricco e avvolgente. Per accompagnarle al meglio, Antonio suggerisce un buon prosecco, le cui bollicine creano un perfetto equilibrio con la frittura.

Quando ho chiesto ad Antonio se consiglierebbe ai giovani di intraprendere il mestiere di pescatore di *moleche*, mi ha risposto con un sorriso pieno di passione e fatica. Nonostante le difficoltà, lui ama questo lavoro perché gli permette di vivere in simbiosi con la natura. Tuttavia, è consapevole che questa professione sta scomparendo: la vita in laguna è dura e molti giovani preferiscono cercare lavori più stabili e meno faticosi.

La pesca delle *moleche* rischia quindi di diventare una tradizione dimenticata, a meno che non si trovino soluzioni per garantirne la sostenibilità e la salvaguardia della laguna. Per ora, però, Antonio e pochi altri continuano a mantenere viva questa tradizione con passione e impegno, mentre il mare di Chioggia continua a raccontare storie di fatica, bellezza e amore per il territorio.

Ricetta delle Moleche Fritte

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di moleche vive
- 200 gr di farina 00
- Olio di semi di arachide per la frittura
- Sale

Preparazione

Sciacquare le moleche fresche, infarinarle accuratamente. Scaldare l'olio in una pentola profonda fino a raggiungere i 170-180°C. Friggere le moleche per 3-4 minuti nell'olio caldo.

Scolarle e adagiarle su carta assorbente. Servire le moleche fritte con un pizzico di sale e, a piacere, della polenta come contorno. Buon appetito! ■

© *Riproduzione riservata*

Anno XXXV - Numero 105 - 15 APRILE 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

CITTÀ D'ACQUA, I SAPORI E I COLORI DI CHIOGGIA CON DINO MEMMO

Un artista poliedrico che ha fatto della pittura, dell'insegnamento e dell'illustrazione il cuore della sua vita. L'acquarello e il pastello, l'acqua e i cibi



Laura La Faietta
di anni 17
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

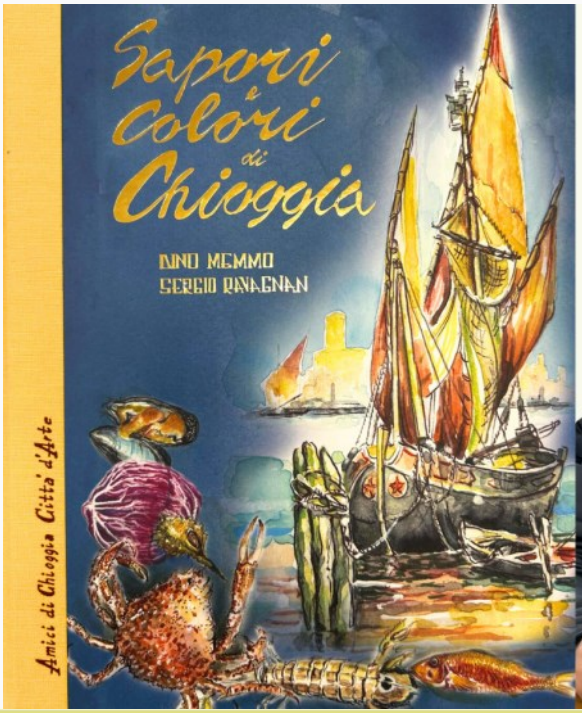
La Comunità Locale Wigwam di Chioggia

Chioggia ha sempre avuto un'anima artistica pulsante e, tra i suoi protagonisti, spicca Dino Memmo, un artista poliedrico che ha fatto della pittura, dell'insegnamento e dell'illustrazione il cuore della sua vita. In un incontro ricco di aneddoti, ho ripercorso con lui il suo viaggio artistico, un cammino intrecciato profondamente con la sua terra d'origine.

Memmo ha iniziato il suo percorso artistico fin da bambino, coltivando una passione che lo avrebbe accompagnato per tutta la vita. *«Volevo iscrivermi al liceo artistico, ma negli anni '50 non c'erano corse dirette da Chioggia a Venezia, e i miei genitori non se la sentivano di mandarmi così lontano»*, racconta con un sorriso. Così frequentò il liceo scientifico, senza però abbandonare la sua passione. Più tardi si iscrisse ad Architettura e frequentò corsi all'Accademia, fino a diventare insegnante.

L'insegnamento è stato un capitolo fondamentale della sua vita. Dopo un inizio nelle scuole medie, passò alle superiori, vincendo il concorso nazionale per l'insegnamento. *«La mia prima cattedra fu all'Istituto Magistrale di Vicenza, poi mi trasferii a Mestre e infine al liceo di Chioggia, dove ho insegnato per 23 anni»*, ricorda.

Il rapporto con gli studenti è sempre stato centrale: *«L'insegnamento non è un lavoro da ufficio, richiede freschezza mentale e coinvolgimento continuo.»* Il legame con l'arte è nato osservando i pittori lungo il Canal Vena. *«Ogni giorno, mentre andavo a scuola, vedevo artisti dipingere. Mi affascina-*





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





Dipinto Creme fritte di Dino Memmo

vano per la loro capacità di creare immagini con pochi tratti», racconta. Questa esperienza ha alimentato la sua passione per la pittura, portandolo a sperimentare diverse tecniche: dalla matita all'olio, ma con una predilezione per l'acquerello. *«È una tecnica difficile: non si può correggere, ogni pennellata conta.»*

Tra gli artisti che lo hanno ispirato, spiccano Salvador Dalí e Giorgio De Chirico. Ma un incontro chiave fu quello con Walter Lazzaro, pittore romano di scuola metafisica, che esaminò Memmo durante la maturità artistica a Carrara. *«Le sue marine mi colpirono profondamente e mi riportarono ai ricordi d'infanzia legati alla spiaggia di Sottomarina.»* Da questa suggestione nacque la sua prima mostra a Padova nel 1964.

La sua pittura non è una riproduzione fedele della realtà, ma un'interpretazione simbolica. *«Rappresento il nostro territorio in chiave metafisica e surreale, senza fermarmi al realismo. Voglio trasmettere un'atmosfera, un senso di appartenenza.»* La sua arte è dunque una fusione tra memoria, suggestione e ricerca interiore. Nel 2019 Memmo ha contribuito, illustrandolo a mano, al libro "*Sapori e colori di Chioggia*", un volume di 250 pagine curato da Sergio Ravagnan che raccoglie ricette e storie della tradizione culinaria locale. *«Non sono un esperto di cucina, ma ho tradotto visivamente le ricette con illustrazioni fatte ad acquerello e pastello»,* spiega.

"Uno dei soggetti che più mi ha incuriosito è stato i sugoli. Non è propriamente un piatto, ma una preparazione antichissima, una sorta di budino che si prepara nel periodo della vendemmia con il mosto d'uva pigiato e legato con la farina. Un tempo venivano venduti per le calli ancora caldi e serviti in scodelle. A volte vi si aggiungeva una spolverata di cacao. Anche le creme fritte sono state molto affascinanti da illustrare. Rendere visivamente la loro consistenza, quasi poter percepire il loro profumo, è stata una sfida interessante".

Sono una merenda golosa e tradizionale, conosciuta a Venezia come "Rombo del Doge". A Chioggia si mangiano in Piazzetta XX Settembre, accanto al Municipio, dove dal 1948 è presente il celebre "Chiosco delle creme". Questa attività artigianale vanta una delle tradizioni più antiche della città ed è stata la prima gelateria di Chioggia. Memmo crede che l'arte possa promuovere il turismo e la cultura gastronomica di Chioggia. *«Negli ultimi anni Riva Vena è rinata, dopo un periodo di declino. L'arte e la tradizione culinaria possono valorizzare la città, a patto di evitare il turismo mordi e fuggi.»* Alla domanda su come descriverebbe Chioggia a chi non la conosce, risponde: *«Venite a vederla con i vostri occhi. Un quadro può suggerire, ma la città va vissuta.»*

Dopo la mostra "*Dino Memmo 1964-2024. Una vita per l'arte*", che ha celebrato i suoi 60 anni di carriera dal 3 al 20 ottobre 2024 al Tempietto di San Martino a Chioggia, l'artista non si ferma e guarda ai prossimi progetti. Tra questi, continua la collaborazione con il Gruppo Poeti di Chioggia, per il quale realizza da oltre



20 anni illustrazioni delle poesie, pubblicate annualmente in un opuscolo.

Un altro progetto importante è la realizzazione di un murale per Calle San Giacomo, promosso dall'associazione "Amici di Chioggia Città d'Arte". Il murale, che sarà installato su pannelli modulari di 22 metri per 3, rappresenterà una visione idealizzata della città vista dalla laguna, dal mattino al tramonto, con trabaccoli e pescherecci come protagonisti. L'opera è stata finanziata dal Panathlon Club Chioggia, e l'inaugurazione è prevista per domenica 6 aprile.

Dino Memmo è la dimostrazione di come l'arte possa essere un filo conduttore tra passato e presente, tra tradizione e innovazione. La sua pittura e il suo impegno culturale raccontano Chioggia con uno sguardo unico, in grado di trasportare chi osserva le sue opere in un mondo sospeso tra realtà e immaginazione.

LA RICETTA DEI SUGOLI

Ingredienti:

- 1 kg di uva fragola
- 100 gr di zucchero extrafine
- 100 gr di farina
- 100 gr di acqua
- Ogni 200 ml di mosto 1 cucchiaio di farina e 1 di zucchero

Preparazione

Sgranare l'uva, lavarla. Mettere gli acini d'uva in una pentola capiente, coprirla con un coperchio e cuocerla a fuoco lento. Aggiungere lo zucchero e mescolare bene l'uva per condire tutti gli acini. Lasciare cuocere per 30 minuti, fino al disfarsi dell'uva. Posizionare un passaverdure su una ciotola e versare al suo interno la polpa dell'uva fragola. Passare bucce e polpa per ottenere una salsa liscia, senza semi.

Rimettere la salsa ottenuta nel tegame. In una ciotolina a parte, sciogliere la farina nell'acqua e aggiungere poi l'emulsione all'uva. Continuare la cottura per altri 15 minuti. Versare nei bicchierini e lasciarli raffreddare a temperatura ambiente. Conservare in frigo per 2/3 giorni ■

© Riproduzione riservata



I Sugoli



Dipinto dei Sugoli di Dino Memmo

Anno XXXV - Numero 113 - 23 APRILE 2025

WIGWAM NEWS

DIVENTA RESILIENTE!

2025 WIGWAM CHEQUE

PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

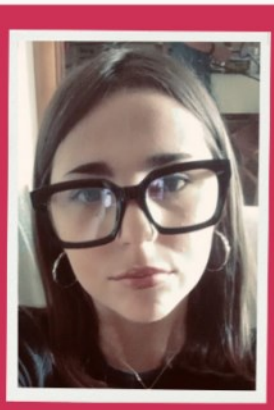
Quote Associative 2025

- 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



Elisa Rudellin
di anni 15
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.





La Comunità Locale Wigwam di Chioggia

IL RADICCHIO ROSSO DI CHIOGGIA IGP E IL DOLCE TIPICO DI MAURIZIO PENZO

La "Ciosòta" unisce la sapienza della pasticceria artigiana e gli ingredienti autentici del territorio. Bell'esempio di Filieracorta di Comunità Locale

Chioggia, con la sua storia millenaria e i suoi paesaggi suggestivi, è una città che custodisce gelosamente tradizioni gastronomiche uniche. Tra queste, spicca un dolce che racconta la sua essenza: la *Ciosòta*, un dessert che unisce la sapienza della pasticceria locale e i sapori autentici del territorio. A raccontarci la sua storia è Maurizio Penzo, pasticcere di lunga esperienza, che con passione e dedizione ha contribuito a far conoscere e apprezzare questo dolce tipico.

La passione per la pasticceria di **Maurizio Penzo** affonda le radici nella sua infanzia a Chioggia, in una famiglia che ha vissuto il mondo dei dolci da generazioni. «*Sono figlio d'arte* – ci racconta Maurizio – *mio padre Emilio, nel 1948, riuscì ad aprire il primo negozio di pasticceria artigianale con bar nel centro di Sottomarina di Chioggia. Crescendo in un ambiente così, ho avuto l'opportunità di osservare da vicino l'evoluzione della pasticceria dal dopoguerra fino ai giorni nostri*». Dopo gli anni '80, Maurizio ha deciso di seguire le orme paterne, iniziando come aiutante pasticcere e poi diventando titolare della Pasticceria Penzo, una realtà ormai conosciuta in tutta la città.

Chioggia è famosa per i suoi prodotti locali, e uno degli ingre-



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



Decorazioni di zucchero

dienti che Maurizio usa con maggiore passione è il Radicchio Rosso di Chioggia IGP. *«Il Radicchio di Chioggia* – spiega il pasticcere – *è un ingrediente perfetto per unire i sapori della terra con quelli della tradizione dolciaria chioggiotta. La sua dolcezza amarognola si sposa magnificamente con altri ingredienti come carote, mandorle e nocciole, creando un contrasto di sapori unico».*

Il Radicchio, oltre a essere un simbolo del territorio, si distingue per il suo colore rosso intenso e la sua forma rotonda, che ricordano una rosa in fiore. È stato insignito della certificazione IGP nel 2008 e viene chiamato affettuosamente *«la Rosa di Chioggia»*. Il dolce che meglio rappresenta la tradizione chioggiotta è senza dubbio la Ciosòta, una torta che unisce la storia della città e i suoi sapori tipici. Il nome deriva dal termine dialettale "ciosoti", che indica gli abitanti di Chioggia, un chiaro omaggio alla comunità locale. Il Radicchio Rosso di Chioggia IGP è l'elemento distintivo di questo dolce, conferendo alla torta un gusto leggermente amarognolo, ma ben bilanciato dalla dolcezza di ingredienti come carote, mandorle e nocciole. La Ciosòta si è affermata come una vera e propria specialità tipica della città, tanto da essere inclusa nel 2001 nell'elenco dei dolci tipici veneti e italiani. É un dolce versatile che può essere gustato in diversi momenti della giornata.

***«È perfetta a fine pranzo* – afferma Maurizio – *ma altrettanto deliziosa a colazione o come spuntino fresco d'estate, magari abbinata a un gelato alle creme».* Non c'è una festività specifica per la sua preparazione, ma il dolce è sempre una scelta ideale per celebrare occasioni speciali o semplicemente per regalarsi un momento di piacere.**

Insieme alla Ciosòta, la tradizione dolciaria chioggiotta vanta numerosi altri capolavori, come:

- *Bissiole*: dolcetti a forma di esse, ideali da inzuppare nel vin santo.
- *Fritole*: dolce carnevalesco preparato con zucca, mele, riso e uva passa.
- *Pevarini*: ciambelline al miele, farina, pepe e anice.
- *Sagagiardi*: biscotti secchi croccanti, spesso accompagnati da vino dolce o caffè.



Biscotti secchi

- *Zaleti*: biscotti gialli a base di farina di mais, perfetti per colazione.
- *Papini*: dolce pasquale a forma di ciambellina, ideale per la conservazione.
- *Pan cónso*: dolce pasquale di Sottomarina, che richiede lunga lievitazione.

Il legame tra la pasticceria chioggiotta e il territorio è forte, e Maurizio ci racconta come la tradizione dell'orto si rifletta nei suoi dolci. *«Il legame con i prodotti dell'orto è sempre stato vincente nella pasticceria chioggiotta»,* dice. *«Per quanto riguarda il mare, invece, lo vedo riflesso nelle decorazioni dei dolci, dove cerco di riprodurre colori, forme e presentazioni ispirate alle Tegnue – le formazioni di scogli e fondali bassi delle lagune».* Questi paesaggi naturali, che fungono da barriera contro l'erosione, sono fonte di ispirazione per Maurizio, che cerca di tra-



Radicchio Rosso di Chioggia

smettere la bellezza della laguna anche nei suoi dolci.

Il futuro della pasticceria chioggiotta, secondo Maurizio, è in continua evoluzione. *«Se manteniamo un focus sull'alta qualità e sulla tipicità, il successo è garantito»*, afferma. La pasticceria che celebra l'autenticità del territorio ha sempre un valore superiore rispetto ai prodotti industriali, e questa è la strada su cui Maurizio ha deciso di investire per il futuro. Se dovesse consigliare la Ciosòta a un turista, Maurizio ha una visione ben precisa: *«Non voglio che l'assaggio sia solo un'esperienza gastronomica, ma un viaggio nei sensi. Quando un turista mangia questo dolce, voglio che viva un'emozione che vada oltre il sapore, che risvegli ricordi di infanzia, di momenti di famiglia e di tradizione»*. Ogni morso della Ciosòta, per Maurizio, deve trasmettere l'unicità di Chioggia, unendo la storia della città alla dolcezza e alla freschezza della laguna.

La Ciosòta non è solo un dolce: è una storia, un ricordo, un viaggio sensoriale che racconta l'anima di Chioggia. Un morso, e il turista può sentirsi, per un attimo, parte di questo angolo di mondo dove la tradizione si fonde con l'innovazione, e ogni dolce racconta una parte della storia di una città che ha molto da offrire.

LA RICETTA DELLA CIOSÒTA

Ingredienti:

- 200 gr. di Radicchio Rosso di Chioggia
- 150 gr. di carote
- 150 gr di burro ammorbidito a temperatura ambiente
- 75 gr di farina di nocciole



La Ciosòta

- 75 gr di farina di mandorle
- 100 gr di farina di grano tenero tipo 2 (semi-integrale)
- 5 uova
- 150 gr. di zucchero
- 1 bustina di lievito
- Aromi q.b.

Preparazione

Montare il burro con lo zucchero aggiungere le uova uno alla volta senza smontare la massa. Aggiungere il radicchio con le carote, finemente tritate e strizzate. Infine mescolare delicatamente la massa aggiungendo i rimanenti ingredienti. Versare su stampi di carta. Cuocere a 180 ° per circa 40 minuti ■

© Riproduzione riservata

Anno XXXV - Numero 122 - 2 MAGGIO 2025

WIGWAM NEWS

WORLD WIGWAM CIRCUIT

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



Stefano Grossato
di anni 16
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

IL RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP STORIA E FUTURO DI UNA SPECIALITÀ

L'intervista a Giuseppe Boscolo Palo, volto storico e colonna portante del Mercato Ortofrutticolo di Chioggia, grande sostenitore delle tipicità locali

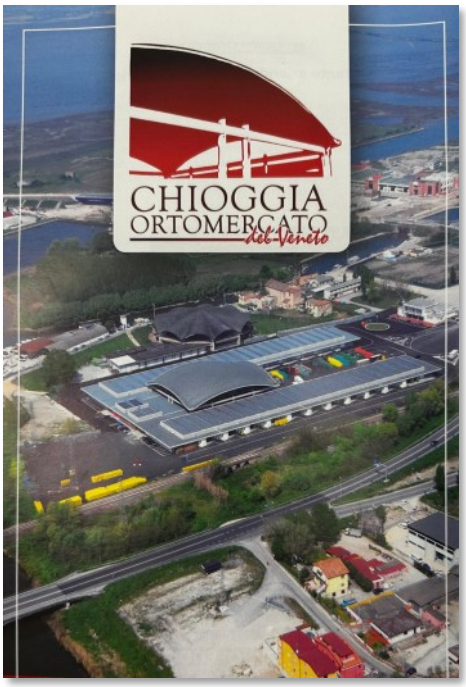
Chioggia, città affacciata sul mare e immersa nella terra, è un luogo dove tradizione e cucina si mescolano da secoli. Non è famosa solo per la sua storia, ma anche per i prodotti tipici che la rendono speciale. È proprio qui che il mare e l'orto si incontrano, creando piatti unici. Tra i prodotti simbolo spicca il Radicchio di Chioggia IGP, vero orgoglio locale.

A raccontarci la sua storia è **Giuseppe Boscolo Palo**, volto storico e colonna portante del Mercato Ortofrutticolo di Chioggia, grande sostenitore delle eccellenze locali. Il mercato, punto di riferimento per gli ortolani del territorio, ha contribuito a custodire e valorizzare una tradizione secolare. Le sue origini risalgono ai primi anni del '900, quando si trovava a Sottomarina, vicino al "Campo Traghetto". In quel periodo gli ortolani arrivavano con i loro carri trainati da animali, mentre le verdure dei dintorni giungevano via acqua, con piccole barche. Da qui partivano i bragozzi e i burchi verso Venezia e anche Trieste. È in questo contesto che probabilmente nasce la storia del radicchio di Chioggia, un ortaggio che nel tempo ha saputo conquistarsi un posto fisso sulle tavole venete.

Nel 1943 il mercato si spostò a Campo Cannoni e nel 1972 venne trasferito definitivamente a Brondolo, vicino agli orti e alle vie principali.



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



Il radicchio, con la sua forma tonda, il gusto amarognolo e la consistenza croccante, cresce in terreni salmastri e ha molte proprietà benefiche. È ricco di acqua, povero di calorie e pieno di vitamine e sali minerali come potassio, ferro e magnesio. Aiuta a digerire, depura il fegato ed è anche un antiossidante naturale. Insomma, un vero alleato per la salute!

Boscolo Palo ci racconta che, grazie a un lungo lavoro di selezione, oggi il Radicchio di Chioggia – riconosciuto IGP dal 2008 – è un prodotto dalle caratteristiche uniche. Nel 2009 è nato il Consorzio di tutela del Radicchio di Chioggia IGP per proteggerlo e farlo conoscere in Italia e all'estero.

Tra le attività principali c'è la partecipazione a fiere importanti come Macfrut e Fruit Logistica, dove il radicchio viene presentato come eccellenza del nostro territorio. Il Consorzio collabora anche con realtà locali, come la nostra scuola Enaip, per creare ricettari e iniziative che aiutino a far conoscere questo prodotto durante eventi e manifestazioni. Inoltre, da gennaio 2025, McDonald's ha lanciato un nuovo panino nella linea premium My Selection, scelta da **Joe Bastianich**, che punta su ingredienti italiani DOP e IGP.

Il panino, chiamato *"My Selection Speck & Salsa Radicchio e Mela"*, contiene proprio il Radicchio di Chioggia IGP. Per prepararlo, McDonald's ha acquistato circa 11 tonnellate di radicchio, dando così valore alla filiera agroalimentare italiana e promuovendo i prodotti locali di qualità. Questa collaborazione è una grande occasione per far conoscere il radicchio a tante persone, grazie alla presenza di McDonald's in tutta Italia.

Il Radicchio di Chioggia, con il suo gusto deciso, si abbina benissimo con piatti di pesce. Uno dei più apprezzati è il pasticcio di pesce e radicchio. Questo piatto unisce perfettamente i sapori della laguna con quelli dell'orto, in una ricetta elegante e ricca di



significato. È legato alla tradizione delle feste o delle occasioni speciali, e rappresenta una variante delle lasagne classiche, in cui al posto della carne si usano pesci e crostacei, uniti al radicchio. La ricetta nasce dalla conoscenza profonda dei prodotti locali: da una parte i pesci dell'Adriatico – come seppie, gamberi, calamari e scampi – cucinati in modo delicato per esaltare il loro gusto; dall'altra, il radicchio coltivato nelle terre sabbiose del litorale, con il suo gusto amarognolo e la sua consistenza croccante che resta anche dopo la cottura.

A unire tutto, una besciamella leggera, che rende il piatto cremoso senza coprirne i sapori. Strato dopo strato, la pasta racchiude un ripieno profumato, dove mare e terra si fondono in armonia. Il piatto si presenta con col-



Il panino di McDonald's con il radicchio rosso di Chioggia IGP



Pasticcio di pesce e radicchio rosso di Chioggia IGP



Giuseppe Boscolo Palo

ori che vanno dal chiaro al viola, creando al gusto un perfetto equilibrio tra il pesce delicato e l'amaro del radicchio.

Questa bontà è anche un esempio di come la cucina veneta riesca a raccontare il territorio: è un piatto che parla di tradizione, creatività e stagionalità, capace di sorprendere anche i palati più esigenti con il suo sapore autentico e raffinato. Secondo Boscolo Palo, una delle grandi sfide di Chioggia è promuovere il turismo puntando sui prodotti locali. Il territorio ha tutto quello che serve per attrarre chi ama mangiare bene e scoprire le tradizioni, ma serve un lavoro di squadra tra istituzioni, produttori e ristoranti. Promuovere i prodotti anche con packaging curati o con nuove idee, come la marmellata o la birra al radicchio, può essere una mossa vincente per far crescere l'economia locale.

Chioggia è una città che sa raccontare la sua storia attraverso ciò che si mangia. Giuseppe Boscolo Palo, con la sua passione e la sua esperienza, è un esempio importante per tutti noi. Il suo impegno è anche un messaggio per le nuove generazioni: valorizzare questa ricchezza può aiutarci a costruire un futuro migliore, basato sui sapori veri e sull'identità del nostro territorio.

LA RICETTA DEL PASTICCIO DI PESCE E RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP

Ingredienti per 4 persone:

- 100 gr calamari
- 100 gr seppie
- 200 gr gamberetti
- 100 gr scampi
- 200 gr radicchio
- 1 lt besciamella
- 500 g pasta per lasagna
- ½ cipolla tritata
- ½ spicchio aglio
- 50 gr parmigiano

Preparazione

In una casseruola, far rosolare la cipolla tritata con un filo d'olio. Aggiungere il pesce tagliato a piccoli pezzi e farlo insaporire per qualche minuto. Sfumare con vino bianco e aggiustare di sale.

A parte, in un'altra padella, far cuocere il radicchio tagliato a julienne con un filo d'olio e mezzo spicchio d'aglio. Una volta cotto, unirlo al pesce e mescolare bene. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, poi comporre il pasticcio alternando strati di pasta, besciamella, composto di pesce e radicchio, e parmigiano grattugiato. Terminare con uno strato di besciamella e una spolverata di parmigiano. Gratinare in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti, fino a ottenere una superficie dorata e croccante ■

© Riproduzione riservata

Anno XXXV - Numero 131 - 11 MAGGIO 2025

WIGWAM NEWS

WORLD WIGWAM CIRCUIT

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

LA CUCINA DELL'ACQUA DEL GIOVANE CHEF CHIOGGIOTTO FEDERICO PENZO

Gusto moderno, radici antiche: fin da bambino, Federico ha passato molto tempo in cucina, soprattutto con sua zia che aveva un ristorante



Asia Boscolo Caporale
di anni 17
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

Federico Penzo è uno di quei ragazzi che ti fanno pensare: *"Wow, guarda fin dove può arrivare la passione!"*. È nato e cresciuto a Chioggia, una città che profuma di mare e tradizione, dove il pesce fresco è praticamente ovunque. E proprio da lì parte la sua storia: una storia che mescola famiglia, sogni e tanto amore per la cucina.

Fin da bambino, Federico ha passato molto tempo in cucina, soprattutto con sua zia che aveva un ristorante. Lì ha scoperto che cucinare non è solo mettere insieme gli ingredienti, ma è un modo di prendersi cura degli altri, con attenzione e cuore. *"Ho capito presto che quella sarebbe stata la mia strada,"* racconta con un sorriso. Dopo aver frequentato la Scuola di Formazione Professionale Alberghiera di Chioggia, Federico ha iniziato a farsi le ossa lavorando in vari ristoranti, tra stage e primi impieghi. Ma il vero colpo di scena è arrivato nel 2019, quando ha partecipato a MasterChef Italia. Aveva solo 20 anni e faceva il pescatore, quindi conosceva benissimo il pesce e i prodotti del suo territorio. Questa esperienza gli ha dato una visibilità incredibile, ma soprattutto la spinta giusta per inseguire i suoi sogni.

La partecipazione al programma gli ha aperto le porte alla visibilità nazionale, ma la vera sfida è iniziata quando ha deciso di mettere in pratica ciò che aveva imparato.







LA CUCINA DI FEDERICO PENZO GIOVANE CHEF CHIOGGIOTTO





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



Dopo l'esperienza televisiva, Federico ha aperto il suo primo ristorante, "Ghebo", a Chioggia, un locale che ha immediatamente suscitato l'interesse dei buongustai locali per la qualità dei piatti e per la valorizzazione delle tradizioni gastronomiche del territorio. "*Il mio primo ristorante è stato un passo importante, ma non mi sono fermato lì. Nel 2022, ho aperto "Do Lire", un bacaro che propone cicchetti e ombre con un tocco di originalità nelle preparazioni*", racconta con un sorriso. Il successo di "Do Lire" è stato tale che nel 2023 Federico ha deciso di aprire una seconda sede a Cavarzere, replicando il format vincente. Nel 2025 ha poi spostato e ampliato la sede storica del bacaro "Do Lire", aggiungendo una nuova area dedicata alla pizzeria, per offrire un'esperienza gastronomica ancora più completa ai suoi clienti.

La sua cucina è fortemente legata al territorio: Chioggia, con il suo mare ricco di pesce e il suo entroterra ricco di ortaggi, è la principale fonte d'ispirazione per Federico. *"Se devo creare un piatto, parto sempre da un ingrediente locale, che sia un ortaggio, un pesce, un mollusco o un crostaceo. Qui a Chioggia non manca nulla"*, afferma con orgoglio. La cucina per lui è un modo per celebrare la terra da cui proviene, per valorizzare ciò che essa gli offre. *"Il 95% della mia cucina è fatta con prodotti locali.*

Ad esempio, l'asparago è in stagione, e io lo utilizzo per preparare piatti freschi e saporiti. Mi piace raccogliere erbe spontanee, come i carletti, che crescono nei dintorni di Sant'Anna, dove abito. È una passione che mi permette di sentirmi ancora più legato al territorio". Tuttavia, come ristoratore, Federico è consapevole della necessità di rispondere alle richieste di una clientela sempre più variegata. *"Prima lavoravo in una nicchia di mercato, ora ho allargato il bacino d'utenza. Il turista tedesco, ad esempio, vuole la cotoletta con le patatine, e gliela preparo. Ma quando posso, preferisco utilizzare i prodotti tipici del nostro territorio",* spiega. Un equilibrio delicato, che però Federico gestisce con abilità. La valorizzazione del piatto tradizionale è uno dei suoi obiettivi principali, pur senza stravolgere le ricette originali.



Vongole veraci



"Prendi i bìgoli in salsa: posso metterci un pomodorino o un'oliva, ma senza stravolgerli. La gente deve capire cosa stai facendo. Non bisogna mai esagerare con le modifiche".

Un'altra sua forza è la voglia di sperimentare. Federico è super curioso e ama provare tecniche nuove, come la cottura sottovuoto o le alte temperature. Ma mai per moda: ogni scelta è studiata per esaltare il gusto. *"Una volta ho cucinato la piovra a vapore dentro un sacchetto sottovuoto, invece che bollirla. Il risultato era completamente diverso!"* E poi c'è un piatto che per lui ha un significato speciale: "*i caparossoli in cassopipa*". Sono vongole veraci tipiche della laguna, che si distinguono per avere i due sifoni uniti tra loro. Si riproducono più velocemente e sono più resistenti alle variazioni di salinità. Vengono cotte lentamente in una pentola di coccio. Il nome "*cassopipa*" deriva proprio da questo: "*cassio*" (una tipica pentola con un solo manico) e "*pipare*" (il rumore che fa quando sobbolle, simile a quello di una pipa). Un piatto semplice, ma ricco di storia e sapore: per-



Caparossoli in cassopipa

fetto per rappresentare il legame tra tradizione e innovazione che Federico porta in cucina.

Ovviamente, il suo percorso non è stato sempre facile. Dopo MasterChef, ha dovuto affrontare la pandemia, che ha messo in crisi tutto il mondo della ristorazione. Ma lui non si è arreso: ha trasformato il suo locale in un ristorante giapponese per attrarre nuovi clienti. *"Facevo sushi, anche se non era proprio il mio stile. Però studiavo tantissimo e alla fine la gente veniva!"*

Quando gli si chiede un consiglio per i giovani che vogliono diventare chef, Federico non ha dubbi: *"Bisogna trovare un equilibrio tra umiltà e ambizione. Imparate le basi, come fare bene una pasta al pomodoro o pulire il pesce. E poi fatevi sempre delle domande: perché sto facendo così? Cosa posso migliorare?"*

Federico Penzo è la prova che con passione, dedizione e un pizzico di coraggio si può davvero costruire qualcosa di speciale. E che da una piccola città come Chioggia possono nascere sogni capaci di arrivare molto lontano.

LA RICETTA DEI CAPAROSSOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 2kg di Caparossoli (vongole veraci);
- 1 Cipolla bianca di Chioggia;
- 3 o 4 spicchi di aglio grossi;
- 1 mazzetto di prezzemolo;
- 1 bicchiere di vino bianco secco;
- Olio evo;
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Prima di tutto, mettere i caparossoli a "purgare" per eliminare eventuali impurità e sabbia. Immergere i molluschi in una bacinella con acqua fredda e sale grosso: aggiungere circa due cucchiai di sale ogni litro d'acqua.

L'idea è quella di ricreare un'acqua simile a quella del mare, in modo che i caparossoli possano sentirsi nel loro ambiente naturale e tirare fuori la sabbia. Lasciare riposare per almeno 2-3 ore. Se possibile, a metà del tempo cambiare l'acqua con una nuova, sempre fredda e salata: così la pulizia sarà ancora più efficace. Una volta trascorso il tempo, scolare bene e sciacquare sotto l'acqua corrente fredda per togliere eventuali residui. A questo punto, passare alla cottura. Preparare un abbondante soffritto con cipolla tagliata fine e olio extravergine d'oliva. Quando la cipolla sarà ben dorata, aggiungere i caparossoli e un bicchiere di vino bianco.

Lasciare cuocere a fuoco medio finché i molluschi si apriranno e il sugo si restringerà leggermente, diventando più denso. Alla fine, spolverare con del prezzemolo fresco tritato e, se gradito, aggiungere anche un pizzico di pepe ■

© Riproduzione riservata

Anno XXXV - Numero 137 - 17 MAGGIO 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



Nicole Bortoletto
di anni 17
di Taglio di Po (Ro)

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.





La Comunità Locale Wigwam di Chioggia

CUCINA E MEMORIA, GLI ANZIANI DI CHIOGGIA E IL CIBO CHE VIEN DAL MARE

Alcuni ospiti delle strutture "Girasole" e "Arcobaleno" del CSA Felice Casson di Chioggia, veri archivi viventi del sapere culinario marinaro chioggiotto

Ci sono sapori che non si dimenticano, profumi che riportano immediatamente all'infanzia, a quei momenti in cui le famiglie si riunivano intorno a un tavolo, tra gesti semplici ma colmi d'amore. Il legame tra cibo e memoria è profondo, capace di richiamare atmosfere passate e raccontare la storia di un territorio.

Chioggia è una città che vive di tradizioni, un angolo di mondo dove il mare e il lavoro dei pescatori scandiscono ancora i ritmi quotidiani. Passeggiando per le sue calli, si percepiscono i profumi del pesce, delle spezie che arricchiscono le pietanze e del pane caldo appena sfornato nei forni artigianali. La cucina è parte integrante dell'identità culturale di Chioggia, un filo che lega le generazioni e racconta storie di sacrificio, ma anche di condivisione e convivialità. Ho avuto la fortuna di ascoltare le storie di chi ha vissuto in tempi diversi dai nostri, intervistando alcuni ospiti delle strutture "*Girasole*" e "*Arcobaleno*" del CSA Felice Casson di Chioggia. Tra loro c'erano Romilda, una signora elegante e molto chiacchierona, custode di una miriade di ricordi preziosi; Luisa, più riservata ma attenta a ogni parola; e Renato, che ha lavorato per ben 42 anni al Mercato Ittico di Chioggia e che ama profondamente la cucina, come emerge da ogni suo racconto.

Nei ricordi di questi anziani, Chioggia appare con il suo carattere fiero e genuino, con tradizioni ancora vive e tramandate come tesori preziosi.



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



Quando ho chiesto loro quale fosse il primo piatto che veniva in mente pensando alla loro infanzia, le risposte hanno dipinto un quadro di semplicità e tradizione. "*Pasta e fasioi*, polenta che non mancava mai, *potaceto de fasioi* con salsiccia e naturalmente il *baccalà*." Piatti semplici, fatti con ingredienti genuini, ma preparati con cura e amore, in modo che anche le cose più umili diventassero speciali. Anche i dolci occupavano un posto speciale nei loro ricordi: il "*ritirato*", dolce di melassa e zucchero, e piatti che oggi potrebbero sembrare insoliti, come "*risi e latte*" o la *smegiassa*, un dolce tipico invernale, presente soprattutto a Natale, fatto con mele, zucca, fichi secchi, uvetta, pinoli e melassa. Un altro piatto povero della tradizione era la *panà*, nato per recuperare il pane raffermo.

Con il tempo, il rapporto con la cucina è cambiato moltissimo. *"Oggi la gente è sempre di corsa, non ha tempo di cucinare. Si va spesso al ristorante o si comprano cibi già pronti."* Una volta, invece, tutto era più semplice: c'erano pochi ingredienti, ma tanta creatività nel saperli usare al meglio. Cucinare non era solo preparare da mangiare, ma un momento di condivisione e un legame affettivo con i nostri cari.

Ci sono piatti che non dovrebbero mai andare persi, perché raccontano la storia di un territorio e delle persone che lo abitano. "Il *broeto de pesce alla ciosota*" è, per Renato, il piatto che meglio rappresenta la tradizione di Chioggia. Sapori forti, autentici, che parlano della cultura marinara della città e che meritano di essere tramandati ai più giovani. Il *broeto* è una sorta di zuppa di pesce, preparata con tranci di diverse varietà, crostacei e molluschi, cotti in una salsa di olio e aceto e serviti con crostini di pane. Questo piatto nasce come soluzione dei pescatori per recuperare tutto il pesce pescato in quantità e non vendibile.

Per tanti, il cibo ha sempre avuto un significato più profondo del semplice nutrimento. *"C'erano pochi soldi, la carne si mangiava una volta a settimana e la domenica si faceva il brodo con pochissima carne e tante ossa. Chi poteva permetterselo aggiungeva anche i tortellini."* Il momento del pasto non era solo mangiare, ma stare insieme, raccontarsi storie, condividere emozioni e speranze.

Queste testimonianze mi hanno arricchito tantissimo, lasciandomi dentro un senso profondo di gratitudine. Ascoltare i ricordi di chi ha vissuto in un'epoca fatta di sacrifici, ma anche di gioia per le piccole cose, è stato davvero un privilegio. Ogni parola, ogni aneddoto raccontato con occhi brillanti di nostalgia, mi ha fatto comprendere quanto il passato sia ancora vivo nei gesti quotidiani e nelle tradizioni che, spesso senza accorgercene, continuiamo a portare avanti. Mi piacerebbe che anche i



Scampi freschi



La Scarpena o scorfano



La Gallinella o luserna

miei coetanei potessero vivere un'esperienza simile, per capire quanto sia importante conservare e tramandare la memoria culinaria della nostra terra. Ogni piatto racconta una storia, fatta di famiglia, di comunità e di amore per il territorio. Mantenere viva questa eredità significa onorare il lavoro e la saggezza di chi ci ha preceduti, assicurandoci che le loro voci non si perdano nel tempo, ma continuino a nutrire anche le generazioni future.

LA RICETTA DEL BROETO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di pesce misto: consigliato scorfano (*scarpena*), san pietro, ghiozzi (*gò*), gallinella (luserna), rana pescatrice (*coda di rospo*), o altri pesci a seconda della stagione di pesca;
- 500 g di molluschi: a scelta tra cicale (canoce), gamberi, mazzancolle, scampi, seppie, calamaretti o moscardini;
- 500 g fra cozze (peoci) e vongole (bibarasse);
- 1 spicchio di aglio;
- 1 cipolla bianca di Chioggia;
- 1 costa di sedano, 1 carota;
- 1/2 bicchiere di vino bianco;
- 2 pomodori o 2 cucchiai di passata di pomodoro;
- 1 limone;
- Olio Extravergine di Oliva;
- Pepe macinato al momento;
- Alloro

Preparazione

Per iniziare, pulire accuratamente le cozze, eliminando le barbe, e conservarle al fresco. Mettere poi le vongole in una ciotola con acqua fredda leggermente salata, così da eliminare eventuali residui di sabbia. Passare quindi alla preparazione del pesce: eviscerare e pulire tutto il pescato, poi sfilettarlo e tagliarlo a filetti. Disporre i filetti in un vassoio, coprire con pellicola trasparente e conservare in frigorifero. Le carcasse non vanno buttate, ma tenute da parte per la preparazione del fumetto di pesce.

Per il fumetto, scaldare un paio di cucchiai d'olio in una casseruola. Aggiungere le carcasse e le cicale e farle tostare, premendole con un mestolo, fino a doratura. Versare quindi tre litri di acqua freddissima, aggiungere mezzo limone tagliato a fettine e qualche foglia di alloro. Portare a bollore, poi unire una costa di sedano, una carota e qualche pomodoro tagliato a pezzi. Abbassare il fuoco e schiumare se necessario. Lasciare cuocere per circa un'ora. A questo punto, filtrare il fumetto e tenerlo al caldo.



Calamari

Passare alla cottura del pesce e dei molluschi. In un tegame basso e largo, far dorare dolcemente la cipolla e l'aglio tritati finemente. Aggiungere gli scampi, le mazzancolle e i gamberi, poi versare qualche mestolo di fumetto caldo e il succo di mezzo limone.

Dopo qualche minuto, abbassare la fiamma e cuocere con il coperchio per circa 15 minuti. Unire poi i pezzetti di coda di rospo. Aggiungere anche le cozze e le vongole e lasciarle cuocere fino a quando si apriranno. Infine, completare con i filetti di pesce tenuti da parte, lasciandoli cuocere per altri cinque minuti, senza mescolare. Per concludere, regolare di sale e pepe e servire ben caldo, accompagnando con fette di polenta abbrustolita o con crostini di pane ■

© Riproduzione riservata

Anno XXXV - Numero 144 - 24 MAGGIO 2025

WIGWAM NEWS

WORLD WIGWAM CIRCUIT

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



Ayma Beatrice Boulaaba
di anni 16
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

MARE, CUCINA E TRADIZIONI DELLO CHEF CHIOGGIOTTO FELICE TIOZZO

Dove i maestosi pescherecci, l'odore del pesce fresco, le voci dei pescatori... è come fare un salto nel passato. Il pesce non è solo cibo: è parte della vita di chi ci vive

Chioggia è una città suggestiva, diversa da tutte le altre. Basta passeggiare lungo le calli o sostare davanti alle bancarelle del mercato del pesce per capirlo: qui tutto parla di mare. I maestosi pescherecci, l'odore del pesce fresco, le voci dei pescatori... è come fare un salto nel passato. Il pesce non è solo cibo: è parte della vita di chi ci vive, è storia, lavoro, tradizione. Seppie, sardine e molte altre specie raccontano questa città meglio di qualsiasi guida turistica.

In questo contesto c'è chi ha scelto di raccontare Chioggia con un linguaggio speciale: quello della cucina. Lo chef **Felice Tiozzo** crede davvero in ciò che fanno. Nel ristorante "La Taverna da Nadia e Felice", che gestisce insieme alla moglie, ogni piatto racconta il mare con semplicità e intensità, trasformando il gusto in narrazione. Usa il pescato del giorno con rispetto e creatività, mescolando tradizione e innovazione. Qui, il mare si assapora in ogni dettaglio. Le sue mani interpretano il pescato con una sensibilità che va oltre la semplice tecnica, cercando di restituire al piatto non solo il gusto autentico del mare, ma anche la sua storia e la sua cultura.

Ogni ingrediente, selezionato con attenzione, celebra le radici del territorio, mentre le modalità di preparazione e gli accostamenti studiati ne



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





riflettono l'anima personale. Così, Tiozzo crea piatti che non sono solo esperienze gastronomiche, ma veri e propri viaggi nei profumi, nei colori e nei ricordi di Chioggia e della sua laguna. Il risultato è un equilibrio perfetto tra memoria e innovazione, dove passato e presente si fondono armoniosamente.

Alla domanda su come sia nato l'amore per la cucina, Tiozzo risponde con semplicità e sincerità: una passione nata tra le mura di casa, da bambino, ogni volta che cucinava dopo scuola o preparava grigliate per gli amici. Non ha iniziato il suo percorso come chef: da giovane ha studiato da geometra, ma il richiamo dei fornelli era troppo forte per essere ignorato. Così ha seguito l'istinto, mettendosi in gioco con determinazione, trasformando quell'inclinazione naturale in un mestiere e poi in un'arte.

L'identità gastronomica di Chioggia è profondamente legata al suo mare, e lo chef lo sa bene. Tiozzo seleziona ogni ingrediente con attenzione, prediligendo prodotti a km 0, freschi e genuini. La terra gioca un ruolo essenziale nella sua cucina: mentre ortaggi come il radicchio necessitano di cure specifiche, cipolle, carote e patate costituiscono una base robusta su cui sviluppare sapori genuini. *"Compro tutto da produttori locali,"* afferma. *"Così sostengo le piccole imprese e mantengo alta la qualità del mio ristorante."*



Le vongole

Tra i piatti che più raccontano la sua idea di cucina e la sua Chioggia, spicca la celebre spaghettata di lupini, una personale rivisitazione degli spaghetti alle vongole. Vongole e spaghetti cuociono insieme, in un procedimento insolito che dura circa 12 minuti e richiede grande precisione. La tecnica consiste nel trattare la pasta come un risotto: la si cuoce direttamente in padella, con poca acqua salata o brodo, anziché in pentola. Così facendo, la pasta sprigiona una maggiore quantità di amido, donando al sugo una consistenza più vellutata e un sapore più deciso. Dietro la semplicità del piatto si nasconde un'idea ben precisa, un'intuizione che lo ha reso un simbolo del suo menù. *"Va oltre la semplice tradizione culinaria,"* spiega. *"È frutto di attenzione, cura e rispetto. Come tutte le cose importanti, va costruito con pazienza."*

Nel dialetto di Chioggia sono chiamate bibarasse, mentre in quello dei pescatori marinanti bevarasse: si tratta di vongole di mare dal guscio bianco-grigiastro o giallognolo, spesso decorato da striature e macchie scure, con una dimensione che si aggira attorno ai 2-3 cm. Hanno due valve robuste, di forma circolare, che ricordano una goccia dai contorni tondeggianti, più stretta in alto e più ampia in basso. L'interno è liscio e, di solito, di colore bianco tendente al paglierino. Gustose e facili da trovare: fino agli anni Cinquanta erano considerate cibo povero, perché si potevano raccogliere a



mani nude, scavando nella sabbia vicino alla riva.

I lupini popolano i fondali sabbiosi e a bassa profondità, con una presenza significativa nel Mar Adriatico. La loro raccolta avviene tramite imbarcazioni, equipaggiate con una draga idraulica, detta anche turbosoffiante. Questo strumento metallico viene appoggiato sul fondo marino e, sfruttando un getto d'aria, smuove la sabbia permettendo la cattura dei molluschi.

Il menù del ristorante propone un itinerario tra gusti familiari e proposte creative, dove la tradizione viene rinnovata con delicatezza e rispetto. *"Mi piace innovare, purché il cuore del piatto resti fedele alle sue origini,"* dice. La sperimentazione, per lui, non è provocazione, ma un omaggio intelligente alla storia.

Guardando al futuro, lo chef si fa riflessivo. *"La cucina tradizionale chioggiotta ha bisogno di essere tramandata, ma non tutti i giovani sono disposti a fare i sacrifici che questo mestiere impone. Se non si interviene, rischiamo di perdere il contatto con le nostre radici."* Felice non lancia accuse, ma invita a una presa di coscienza. *"Chi non è cresciuto in questa cultura difficilmente riuscirà a trasmetterla con la stessa intensità. Non è una questione di esclusione o superiorità, ma una constatazione: per far vivere una tradizione, bisogna sentirla davvero."*



Spaghetti con le vongole

Felice Tiozzo non è solo uno chef, ma un vero e proprio esperto nel combinare sapori, un custode delle tradizioni e un ponte tra il passato e il futuro. La sua cucina nasce da scelte coraggiose, una profonda passione per le proprie origini e una visione ottimistica verso il futuro. Ogni piatto racconta l'essenza della laguna, mentre le sue parole riflettono il suo impegno autentico nel preservarne l'identità.

LA RICETTA DEGLI *SPAGHETTI CO LE BIBARASSE*

Ingredienti:

- 400 gr di spaghetti;
- 1 kg di vongole di mare;
- Cipolla;
- Aglio;
- Prezzemolo

Preparazione

Tritare la cipolla bianca di Chioggia e soffriggere insieme all'aglio in un filo d'olio. A parte, cuocere le vongole e, una volta aperte, sgusciarle. Aggiungere al soffritto un po' della loro acqua di cottura filtrata e un po' di vino bianco. Unire le vongole al sugo.

Versare il condimento sugli spaghetti cotti a parte e completare con una spolverata di prezzemolo tritato, a piacere ■

© Riproduzione riservata

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

Anno XXXV - Numero 191 - 10 LUGLIO 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

L'ACQUA DI CHIOGGIA, E I VOLTI CHE LA FANNO VIVERE IN MOLTEPLICI FORME

Chioggia città d'acqua: i sapori della terra e del mare. E' il progetto di ascolto memoria e scoperta, degli studenti del Cantiere Partecipativo di ENAIP



Silvia Boscolo
formatore ENAIP Chioggia di Chioggia (Ve)



Stefano Cicigoi
direttore ENAIP Chioggia di Chioggia (Ve)

Ci sono esperienze che non si possono spiegare attraverso una lezione o un programma didattico. Sono quelle che nascono strada facendo, che prendono forma dalle emozioni, dagli incontri che facciamo lungo il nostro percorso.

Il progetto "*Chioggia città d'acqua: i sapori della terra e del mare*" è stato proprio questo: un viaggio vero. Un viaggio fatto di volti, di storie vere, di mani che lavorano con fatica, di profumi che sanno di casa e di famiglia. All'inizio avevamo un'idea semplice e chiara: far incontrare gli studenti con le radici della loro terra, renderli protagonisti attivi di un racconto che parlasse di Chioggia attraverso la sua cucina, i suoi prodotti e i suoi mestieri. Ma quello che è accaduto ci ha portato molto più lontano.

I dieci studenti coinvolti hanno incontrato uomini e donne che, ogni giorno, custodiscono una tradizione viva: pescatori, chef, artisti e produttori. Persone che hanno aperto loro le porte di un sapere antico, fatto di gesti tramandati e storie di famiglia.

Ogni intervista è diventata un piccolo tesoro. Abbiamo ascoltato **Francesca Veronese** raccontarci il valore dei *cicchetti*, con quel tono che mescola passione e concretezza. Ci siamo commossi sentendo la voce tremante degli ospiti delle strutture "Girasole" e "Arcobaleno" del CSA Felice Federico



In collaborazione con

ENAIP veneto
Dal 1951 protagonisti della crescita.

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—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

Casson che ricordano il *broeto alla ciosota* come il piatto delle domeniche in famiglia. Durante un giro in barca abbiamo respirato l'odore salmastro delle *moleche*, ascoltando i racconti di Antonio, che le alleva con pazienza e tanta fatica.



Abbiamo incontrato una donna forte e determinata come Roberta Boscolo, che ha fatto del baccalà un simbolo di appartenenza, e un giovane chef che, con i suoi *caparossoli in cassopipa*, ci ha dimostrato che l'innovazione non dimentica le radici.

E poi **Dino Memmo**, artista di rara sensibilità, che ci ha parlato con passione della sua arte. **Maurizio Penzo**, con la sua *torta ciosota al Radicchio IGP*, ci ha fatto toccare con mano come un prodotto locale possa raccontare chi siamo. I ragazzi hanno ascoltato con attenzione, osservato, fatto domande. Hanno scritto articoli intensi, pieni di vita. Testi che sanno di scoperta, di orgoglio e di stupore. Hanno capito che in ogni piatto c'è una storia dentro, e che la cucina è molto più che cibo: è memoria, è comunità.

Da insegnante, è stato emozionante accompagnarli lungo questo percorso. Vederli crescere, diventare più consapevoli, più empatici e più curiosi.

Questo progetto non è stato solo un laboratorio di scrittura o di cittadinanza. È stato un tempo prezioso che ha lasciato il segno. Per questo voglio ringraziare tutte le persone che si sono lasciate intervistare. E grazie soprattutto ai ragazzi, che con il loro impegno ci hanno ricordato che la scuola può ancora essere un luogo in cui si impara con il cuore, oltre che con la testa.

Silvia Boscolo
Formatore ENAIP Chioggia





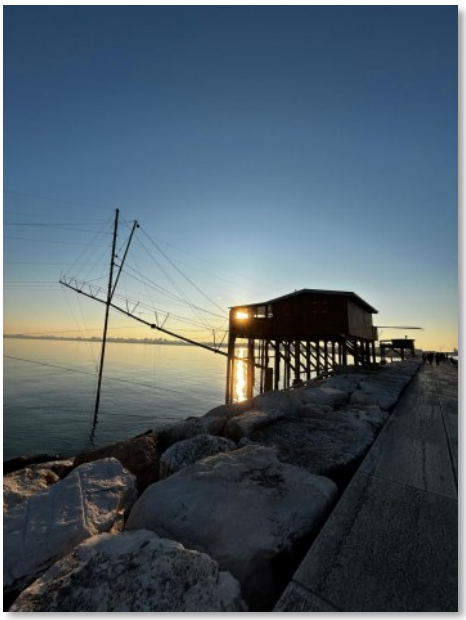
Quando si parla di scuola, spesso ci dimentichiamo di quanto sia importante creare esperienze che connettano i nostri studenti alla realtà che li circonda.

Il progetto "*Chioggia città d'acqua: i sapori della terra e del mare*" rappresenta un esempio concreto di come si possa insegnare, dando un significato profondo e vero al tempo trascorso a scuola. Ha mostrato che la Formazione Professionale non è soltanto pratica e competenza tecnica, ma anche cultura, relazione, responsabilità.

Attraverso questo percorso, gli studenti hanno imparato a comunicare, a raccontare, a valorizzare e a relazionarsi con generazioni diverse. Hanno indossato per un momento i panni del giornalista, ma soprattutto hanno assunto un ruolo attivo nella creazione di un racconto sulla loro pittoresca città.

Chioggia è un territorio ricco e generoso che ha bisogno di essere narrato da chi lo vive. E chi meglio dei nostri giovani può farlo, con il loro sguardo curioso e sincero? Un riconoscimento va ai dieci studenti, protagonisti curiosi e sensibili, ma anche a chi li ha sostenuti passo dopo passo e a chi ha avuto il coraggio e la generosità di raccontarsi. Perché mettere in comune la propria storia, le proprie ricette, i propri ricordi, è un atto generoso e coraggioso.

Come scuola, grazie al Premio Wigwam Stampa Italiana 2025 – Giovani Comunicatori under 25, siamo orgogliosi di aver contribuito a creare questo spazio di incontro tra generazioni, tra tradizione e futuro.



Il progetto si conclude, ma quel che resta è molto più di una serie di interviste e ricette. **Resta la consapevolezza che conoscere il territorio è il primo passo per amarlo e tutelarlo.** Che cucinare significa ricordare. Che ascoltare storie è già un modo per costruirne altre di nuove. E se anche uno solo di questi ragazzi porterà con sé, nella sua futura carriera, un pizzico di tutto questo, allora avremo raggiunto il nostro obiettivo ■

Stefano Cicigoi
Direttore ENAIP Chioggia

© *Riproduzione riservata*

