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

