

### 2023

**WIGWAM CHEQUE**

**DIVENTA RESILIENTE!**  
PARTECIPA CON NOI  
E SOSTIENI LA RETE DELLE  
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

**Quote associative 2023**

- 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



**Giliola Dalla Libera**  
Wigwam Correspondent  
Saccisica Loc. Community



Circolo di Campagna  
Wigwam Arzerello APS  
Piove di Sacco PD

**La "Pesciolata" è una proposta di "turismo di assaggio" destinata a piccoli gruppi di 6-8 gourmande che propone la scoperta di una parte di Piove di Sacco davvero completa**



**La Comunità Locale**  
**Wigwam**  
**della Saccisica**

## PIOVE DI SACCO, LA PESCIOLATA UNA NUOVA PROPOSTA LOCALE

*L'antica pescheria dello storico capoluogo di mandamento della Saccisica, viene ora ricoperta come proposta di cultura enogastronomica locale*

**M**igliaia sono le persone che percorrono le strade di Piove di Sacco ogni giorno ma anche e soprattutto durante i due mercati che si svolgono, uno il mercoledì e l'altro il sabato.

Chi cammina veloce lungo i marciapiedi perché ha altre commissioni o impegni che lo attendono, chi si sofferma a scambiare due parole con

amici e conoscenti, chi acquista, chi è di passaggio...

**Nella routine non ci si fa domande e tanto meno si osserva con occhio curioso le cose che incontriamo.**

Ma in centro a Piove di Sacco, c'è un luogo che nasconde un passato ricco di storia e di tradizione, un luogo che ha rappresentato anche una

economia locale ieri come oggi. Diciamo uno di quei luoghi che a noi delle Comunità Locali dei Wigwam piace scoprire e portare all'attenzione delle persone: la Pescheria.

**Recentemente restaurata, è una costruzione che risale agli inizi del 900 ed ha rappresentato nel tempo un luogo di vendita e di acquisto del pesce. Di pianta presso-**

**PIOVE DI SACCO E LA "PESCIOLATA" UNA TRADIZIONE CHE VIENE DA LONTANO**



la grigliata di pesce



il momento conviviale



ché quadrata, ospita i banchi del pesce fresco con provenienza dalla vicina Chioggia ma non solo. Un tempo questo luogo vedeva l'arrivo delle imbarcazioni che risalendo il fiume Fiumicello adiacente alla Pescheria, consentiva un facile sbarco e una facile consegna del pesce fresco. Ancora una volta, la Saccisica e in particolare Piove di Sacco, sottolinea l'importanza che anche in passato aveva questo territorio, rappresentando un collegamento tra l'entroterra e il mare, tra Padova e Venezia.

La coniugazione della visita di un luogo con l'assaggio del cibo e dei prodotti locali permette di offrire ai visitatori un perfetto connubio tra cultura e tavola, tra tradizione e attualità. Permette anche il sostentamento delle attività economiche locali, i mestieri e chi, in quel territorio ci vive.

La "Pesciolata", così come l'abbiamo definita noi, è una proposta di "turismo di assaggio" destinata a piccoli gruppi di 6-8 gourmande che propone la sco-



*La facciata esterna della Pescheria di Piove di Sacco (Pd) recentemente ristrutturata*

perta di una parte di Piove di Sacco davvero completa anche della parte sensoriale e degli aspetti ludici del gusto e del convivio. Non nostro caso, la particolarità è che il pesce lo scelgono i gastronomi, proprio durante i giorni di mercato. Perciò viene collocata nelle giornate di mercoledì e sabato: ritornare a dialoga-

re con i venditori di pesce, farsi consigliare nelle scelte, scoprire le tipologie di specie ittiche diverse da quelle "solite commerciali", seguire la stagionalità della pesca, il pescato locale e di conseguenza la sostenibilità di questa economia fragile e dagli equilibri precari.

Una visita ad alcuni monumenti che si trovano nel centro storico di Piove di Sacco è d'obbligo: in passato è stata l'avamposto dei Carraresi negli scontri con la Serenissima per il territorio tra Padova e Venezia. A dar testimonianza di questo, la Torre Carrarese come unica traccia del castello medievale costituito da 4 torri. Oggi è adibita a torre campanaria del Duomo di S. Martino. Quest'ultimo conserva all'interno tele di **Giambattista Tiepolo** e l'altare di **Jacopo Sansovino**.

**All'uscita, vista l'ora, è d'obbligo la fermata per il classico spritz**

*Lisa Bellocchi, Roberto Zalambani e Mimmo Vita al mercato del pesce*





*Giliola Dalla Libera con Mimmo Vita e Lisa Bellocchi al mercato del pesce*

Ad accoglierci al Circolo ci sono due cagnolini felici e giocosi che in maniera calorosa e saltellante aspettano e invitano i visitatori a lanciare la palla: una scusa per poi sfrecciare di corsa a riprenderla. Avvisiamo che potrebbe essere un gioco senza fine per loro!

Una volta entrati in questa residenza rurale porticata che risale alla metà del 1600, si percepisce immediatamente il calore del focolare che rappresenta il luogo nevralgico dell'antico modo di fare cucina. Una griglia dalle grandi dimensioni che sa ben accogliere e cucinare, abilmente sorvegliata dal nostro Chef, per l'occasione anche affabulatore delle tradizioni gastronomiche di questo territorio, denominato Saccisica, nonché fondatore di Wigwam, **Efrem Tassinato**.

Un clima molto accogliente ricalca, dal mio punto di vista, quello del passato, dove si dava più importanza alla sostanza che

che ben anticipa il pranzo che ci aspetta. Un momento quello della "Pesciolata" da vivere con calma e immersione nel territorio.

Nel frattempo, griglie roventi e fornelli accesi stanno preparando il pesce scelto presso la sede del **Circolo di Campagna Wigwam di Arzerello** a disposizione per tutti gli associati ad ospitare questo convivio pressoché autogestito. Un ambiente immerso nella campagna, informale ma che assicura un intramezzo di pace e tranquillità che ben si sposa con la sostanziosa degustazione che ci aspetta.





*La cottura del pesce sul focolare seguita dallo Chef Efrem Tassinato*



all'apparenza: un momento quello della tavola che ha sempre rappresentato un luogo di incontro e condivisione, dove nel tempo quello che è cambiato è la quantità del cibo e il benessere generale delle persone che si riuniscono. Degustare il pesce che si è scelto al mercato da' molta soddisfazione sia agli occhi che al palato. Coi pesci e gli altri ittici, è osservato l'obbligo dell'abbinamento coi vini scelti con una preferenza verso produttori, anche di piccole cantine del territorio.

**I contorni e i dolci fatti in casa di Diana e Anita riprendono le classiche ricette con ingredienti genuini provenienti dalle fattorie e artigiani alimentari delle Comunità Locali Wigwam.**

Satolli e con gran soddisfazione si conclude questa esperienza di pausa di pace con la vita e con il mondo, che ci ha permesso di conoscere ancora di più le peculiarità e le eccellenze del territorio della Comunità Locale Wigwam della Saccisica in chiave empatica e di cultura a tutto tondo ■

© Riproduzione riservata



# LA PESCHERIA DI PIOVE DI SACCO

## STORIA E INFORMAZIONI

Fu costruita tra il 1903 e il 1906 su progetto dell'Ingegnere Francesco Gasparin ed è stata ristrutturata di recente.

La Pescheria di Piove di Sacco, con la sua struttura a tettoia aperta su tutti e quattro i lati ci ricorda il forte legame con il territorio e la posizione baricentrica rispetto a Padova e Chioggia. Ha una forma irregolare, segue il Fiumicello, il corso d'acqua rettilineo che giunge da ovest per portarsi verso il fiume Brenta. Attorno si aprono piazze e vie molto suggestive, ricche di palazzi veneziani.



## Il mercato del pesce

Sotto la loggia della Pescheria si svolge ogni **mercoledì, venerdì e sabato mattina** il vivace e frequentato mercato del pesce: è l'occasione per incontrare i residenti e vivere esperienze autentiche.

# DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY CITTÀ DI VERONA**

**2023 WIGWAM CHEQUE**

**MONDO ETICO TV**  
Fulvio Simec  
Via E. Ferrari, 50  
37014 Castelnuovo del Garda (Vr)  
Mob +39 349 8385574  
fulvio.simec@libero.it - mondoeticotv@gmail.com

Mondo Etico TV è un canale web radiotelevisivo gestito da Fulvio Simec, operatore televisivo, multimediale e regista che è attivo dal 1993 con esperienza in emittenti locali e regionali, viene come collaboratore autonomo esterno, oggi esperto di produzione radiotelevisiva e multimediale, regia e reportages da remoto con notevoli risparmi di budget. Mondo Etico channel si trova nel canale Youtube

WIGWAM CHEQUE 10% (su servizi televisivi)



## MONDO ETICO TV

Fulvio Simec

Via E. Ferrari, 50 - 37014 Castelnuovo del Garda (Vr)

Mob +39 349 8385574

fulvio.simec@libero.it - mondoeticotv@gmail.com

**Mondo Etico TV** è un canale web radiotelevisivo gestito da **Fulvio Simec**, operatore televisivo, multimediale e regista che è attivo dal 1993 con esperienza in emittenti locali e regionali venete come collaboratore autonomo esterno, oggi esperto di produzione radiotelevisiva e multimediale, regia e reportages da remoto con notevoli risparmi di budget. I loro servizi sono: **produzioni radiotelevisive e multimediali, live streaming e gestione canali**. I servizi sono studiati a tavolino e secondo le esigenze del cliente.

**WIGWAM CHEQUE 10%**

**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY DELLA SACCISICA**

**2023 WIGWAM CHEQUE**

**LARDO DELLA SACCISICA**  
Consorzio I Buoni Convivi a.r.l.  
Via Porto, 8 - 35028 Piove di Sacco (Pd)  
Tel. +39 049 9704413  
ibuoniconvivi@wigwam.it  
www.wigwam.it

È il lardo che si produceva ed ora si è tornato a produrre nel territorio denominato Saccisica, che si colloca tra i Colli Euganei e la Città di Padova e le barene della Laguna Sud di Venezia e Chioggia. È alto, appena pancettato, lievemente roseo e profumato. Nella speziatura domina la cannella retaggio dei traffici con l'Oriente della Repubblica della Serenissima e l'alloro e il rosmarino, aromi endemici della flora locale. È un prodotto artigianale disponibile solo su prenotazione.

WIGWAM CHEQUE 10%



## LARDO DELLA SACCISICA

Consorzio I Buoni Convivi a.r.l.

Via Porto, 8 - 35028 Piove di Sacco (Pd)

Info: ibuoniconvivi@wigwam.it

Tel. +39 049 9704413

FB: Lardo Saccisica

È il **lardo** che si produceva ed ora si è tornato a produrre nel territorio denominato Saccisica, che si colloca tra i Colli Euganei e la Città di Padova e le barene della Laguna Sud di Venezia e Chioggia. È alto, appena pancettato, lievemente roseo e profumato. Nella speziatura domina la **cannella** retaggio dei traffici con l'Oriente della Repubblica della Serenissima e l'alloro e il rosmarino, aromi endemici della flora locale. È un prodotto artigianale **disponibile solo su prenotazione**.

**WIGWAM CHEQUE 10%**

**WIGWAM\* LOCAL COMMUNITY DELLA SACCISICA**

**2023 WIGWAM CHEQUE**

**estintek**  
Sicurezza  
Antincendio  
Medicina

**ESTINTEK S.r.l.**  
Sicurezza - Antincendio - Medicina  
Via G. Marconi 3/b | 35028 Piove di Sacco (PD)  
Tel. +39 049 9705520 | Mob. +39 338 8537715  
amministrazione@estintek.it | www.estintek.it

Estintek Srl è una società che ha lo scopo di diffondere la cultura della Sicurezza negli ambienti di lavoro proponendo diversi servizi tra cui la **gestione documentale**, la **formazione**, la **sorveglianza sanitaria** e la **manutenzione impianti antincendio**. Questi, e altri servizi hanno l'obiettivo di garantire alle aziende clienti il rispetto delle norme di salute e sicurezza.

WIGWAM CHEQUE 15% (su servizi di sicurezza)



## ESTINTEK S.r.l.

Sicurezza - Antincendio - Medicina

Via G. Marconi 3/b | 35028 Piove di Sacco (PD)

Tel. +39 049 9705520 | Mob. +39 338 8537715

Info: amministrazione@estintek.it - www.estintek.it

**Estintek Srl** è una società che ha lo scopo di diffondere la cultura della Sicurezza negli ambienti di lavoro proponendo diversi servizi tra cui la **gestione documentale**, la **formazione**, la **sorveglianza sanitaria** e la **manutenzione impianti antincendio**. Questi, e altri servizi hanno l'obiettivo di garantire alle aziende clienti il rispetto delle norme di salute e sicurezza.

**WIGWAM CHEQUE 15%**



Find us on **Facebook**

FB: WIGWAM.CHEQUE

Il Wigwam Cheque è il buono solidale creato dal World Wigwam Circuit - la rete per lo sviluppo equo, solidale e sostenibile, nata in Italia nel 1972, oggi presente in 21 Paesi. Tale strumento consente di creare e sostenere le attività di reti di solidarietà locale (Comunità Locali di Offerta) tra tutti i proponenti di prodotti e/o servizi di territori omogenei, formare alla cultura delle reti sociali e di imprese, ingenerare la domanda di servizi di consulenza e supporto alle reti, autofinanziare i costi di animazione delle reti locali, favorire l'interscambio tra i diversi territori organizzati in reti locali, A COSTO ZERO PER TUTTI!