

# WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE  
COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

## Quote associative 2026

- Socio Ordinario € 30,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00



c/c Postale n. 15685357 intestato a Associazione Clubs Wigwam Italia  
o con bonifico a IBAN IT16 T076 0112 1000 0001 5685 357



## Renzo Michieletto

Vicepresidente di ARGAV  
Associazione Giornalisti  
di Agricoltura, Alimentazione  
e Ambiente del Veneto  
e Trentino-Alto Adige

In collaborazione con



**La Comunità Locale Wigwam  
della Saccisica**

## IL FESTIVAL DEL TRAMEZZINO DI VENEZIA E MESTRE 2026, AL WIGWAM ARZERELLO

Presentata al Circolo di Campagna Wigwam "Arzerello", il 17 aprile 2026, in una speciale serata sull'aia organizzata in collaborazione con ARGAV la 2<sup>a</sup> Edizione di "TraMe - Festival del Tramezzino 2026". Nell'occasione, di sono succeduti scampoli di informazione, formazione e testimonianza di una cultura gastronomica capace di essere coesiva e identitaria di una Comunità Locale.

Renzo Michieletto (che scrive questo report) Giornalista, Vicepresidente ARGAV ha introdotto la serata con un intervento dal titolo "Il Tramezzino di Mestre: dalla storia all'attualità di un alimento da raccontare". Stefano Pittarello, Giornalista con "Il blog come recupero della memoria collettiva".

Andrea Crescente, Gran Maestro della Confraternita del Tramezzino su "Nascita della Confraternita del Tramezzino e di Trame Festival". Roberto Pellegrini, Maestro di Cerimonia della Confraternita del Tramezzino su "Nascita e rivoluzione del Tramezzino mestrino...io c'ero!". Massimiliano Anzanello, Amministratore delegato di Arte Bianca Pan Piuma su "Storia ed evoluzione del pane per tramezzini". Ed infine, a coronamento, Tiziano Graziottin, Giornalista, Direttore della Scuola di Giornalismo "Dino Buzzati" che ha posto all'attenzione su come gli operatori dell'informazione professionale siano fondamentali per raccontare una comunità in trasformazione.

Non è mancato l'intervento, che è stato anche di saluto a tutti gli intervenuti di Fabrizio Stelluto, Giornalista e Presidente di ARGAV che, come sappiamo è



17 apr 2026  
ore 20:30

**IL TRAMEZZINO È CULTURA POP**  
per raccontare una Comunità in cambiamento

al Circolo di  
Campagna Wigwam  
Arzerello APS  
di Piove di Sacco (Pd)



l'Associazione regionale dei Giornalisti di agricoltura, alimentazione e ambiente del Veneto e Trentino-Alto Adige che ha rimarcato il ruolo dell'informazione specializzata. Ed anche di **Efrem Tassinato**, anch'egli giornalista nonché Presidente dell'Associazione Wigwam che ha fatto gli onori di casa e lanciato la proposta di un Tramezzino che sposi i prodotti tradizionali del Piovese: con la Gallina di Polverara in saor o in insalata e con il Lardo della Saccisica.

È seguito un assaggio di alcune tipiche preparazioni di tramezzino, accompagnato da un drink-spritz preparato da **Roberto Pellegrini** e... **Gianluca Bisol** in persona col suo Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Brut Millesimato.

## ED ECCO IL FESTIVAL

La Confraternita del Tramezzino, in collaborazione con Confesercenti Venezia, nei giorni 15, 16 e 17 maggio 2026 organizzerà la seconda edizione di "TraMe - Festival del Tramezzino 2026", un evento che coinvolgerà decine di bar di Venezia, Mestre e Marghera che competeranno per aggiudicarsi il premio di tramezzino più buono e innovativo del 2026.

In anteprima, venerdì 8 maggio, si svolgeranno presso l'Istituto Barbarigo di Venezia due concorsi per studenti e dilettanti per il tramezzino e i drink più innovativi. Il 6 maggio la conferenza stampa di presentazione del Festival. In quasi tutti i bar d'Italia si può gustare un tramezzino. Il suo nome è conosciuto, è quello, ma in ogni Regione, se non addirittura in ogni città, i tramezzini cambiano forma, ingredienti e metodo di lavorazione. Fatta questa necessaria premessa, possiamo presentare il famoso "Tramezzino di Mestre", che nell'area del veneziano rappresenta un'autentica icona popolare, un rituale quotidiano creativo e gustoso, simbolo della pausa veloce fatta bene che incarna l'inventiva veneta di saper combinare con originalità sapori semplici, tradizionali o innovativi.



**Renzo Michieletto, giornalista ARGAV con Roberto Pellegrini e Andrea Crescente**

**Nell'area di Venezia, Mestre e zone limitrofe, questo tipico snack si presenta con una forma e ingredienti inconfondibili: ricco, gonfio e gustoso, protagonista assoluto nelle vetrine dei bar, abbinamento perfetto per gli aperitivi, a cominciare dal tipico spritz.**

Nato a Mestre (per l'esattezza in un bar di Piazza Ferretto) a cavallo tra la fine degli Anni Sessanta e i primi Anni Settanta, in forma rettangolare, il "Tramezzino alla maniera di Mestre" si è affermato grazie all'inventiva di alcuni esercenti che hanno saputo elaborare un pane bianco morbido, tagliato in diagonale (facendogli così assumere a partire dagli Anni Ottanta la forma triangolare che tutti oggi conosciamo). Questo tramezzino, "unico" nel suo genere, si presenta spalmato con un velo di maionese, farciture generose che non hanno paura di farsi vedere. Tonno e uova, prosciutto e funghi, mozzarella e pomodoro, uova e asparagi sono i "gusti storici" più noti, ma un'infinità di altre varianti, spesso stravaganti e innovative, frutto della fantasia dei maestri che lavorano dietro il bancone dei bar, si sono aggiunti via via negli anni.

**Il Tramezzino di Mestre e Venezia, grazie alla sua bontà apprezzata da giovani e meno giovani, ben**





presto attraversa il ponte lagunare approdando a Venezia, diventando così, accanto ai tipici "cicchetti", parte della tradizione locale, ma anche un gusto familiare che unisce terraferma e laguna.

Oggi, veneziani e mestrini lo sanno bene, il tramezzino non è solo uno spuntino, è molto di più, è uno stacco dalla routine quotidiana, un piccolo piacere da consumare al volo in piedi al bancone del bar, oppure con calma seduti al tavolino, senza fretta gustando i suoi mille sapori, ovviamente accompagnati da uno spritz, un birrino o un bicchiere di aranciata. Il tramezzino è diventato dunque un alimento identitario, che unisce Venezia centro storico a Mestre e la sua terraferma, raccontando una città viva, operosa e accogliente, che non ama gli eccessi e sa riconoscere le cose buone, come appunto il tramezzino, perché dietro quel pane soffice e le farciture abbondanti c'è una storia fatta di semplicità, condivisione e tradizione. Una storia da gustare morso dopo morso, che abbraccia e unisce tre generazioni di mestrini e veneziani.

**Allo scopo di celebrare questa tipica specialità locale, a Mestre è stata recentemente costituita la Confraternita del Tramezzino che, appunto, pochi giorni fa ad Arzerello di Piove di Sacco (Pd), presso il Circolo di Campagna Wigwam, per voce del Gran Maestro, Andrea Crescente, e del Maestro Cerimoniere, Roberto Pellegrini, ha presentato la seconda edizione di "TraMe - Festival del Tramezzino 2026", in programma a Mestre, Venezia e Marghera nei giorni 15/16/17 maggio prossimo.**

L'evento, organizzato con la collaborazione di Confesercenti Venezia, per tre giorni avrà per protagonista il Tramezzino, uno dei simboli della tradizione gastronomica locale, autentico fenomeno di cultura popolare contemporanea. TraMe Festival intende non solo celebrare uno degli street food più versatili e diffusi della tradizione veneziana, ma anche promuovere la creatività degli esercenti, incentivando



nel contempo la scoperta dei locali che fanno del tramezzino una proposta distintiva della propria offerta gastronomica. Il Festival coinvolgerà i locali del territorio attraverso una competizione gastronomica e attività varie di promozione diffuse in tutta la città, comprese ovviamente degustazioni di tramezzini per cittadini e appassionati, a cui si aggiungono in data 8 maggio due concorsi per studenti e dilettanti, ospitati presso l'Istituto Barbarigo di Venezia, durante i quali saranno letteralmente "inventati" e proposti tramezzini e drink innovativi.

**Una conferenza stampa di presentazione di TraMe 2026 è in programma mercoledì 6 maggio alle ore 12:00 presso la sede di Confesercenti metropolitana Venezia e Rovigo in via Miranese n. 91 a Mestre. Il programma completo del Festival, comprese le iniziative proposte dalla Confraternita del Tramezzino, è disponibile sul profilo Instagram @trame\_festival ■**

© Riproduzione riservata

# IL TRAMEZZINO È CULTURA POP!

**17 apr 2026**  
ore 20:30

al Circolo di  
Campagna **Wigwam**  
**Arzerello APS**  
di Piove di Sacco (Pd)

## EXPERIENCES

### Andrea Crescente

Gran Maestro della Confraternita del Tramezzino

### Massimiliano Anzanello

Amministratore Delegato di Arte Bianca Pan Piuma

## & TASTINGS

Tramezzino & Drink



Selezionati e presentati da  
**Efrem Tassinato**  
Giornalista-chef, Presidente di Rete Wigwam



**Roberto Pellegrini**  
Maestro di Cerimonia della  
Confraternita del Tramezzino



**Al termine, un drink con assaggio di tramezzini, cui saremo lieti di avervi ospiti**

Con accettazione di partecipazioni fino ad esaurimento posti disponibili  
[arzerello@wigwam.it](mailto:arzerello@wigwam.it) WhatsApp +39 333 3938555