



Elisa Rudellin

di anni 15 - di Chioggia (Ve)

IN COLLABORAZIONE CON
V SODELOVANJU Zinterreg
Italia-Slovenija
venetoBILANCIO IDRICO TRANSFRONTALIERO DEI BACINI
IDROGEOLOGICI CON METODOLOGIE INTEGRATE E DI
ADATTAMENTO AI CAMBIAMENTI CLIMATICI
ČEZMEJNA VODNA BILANCA HIDROGEOLOŠKIH POREČIJ Z
INTEGRIRANIMI METODOLOGIJAMI IN PRILAGAJANJEM
PODNEBNIM SPREMEMBAMPremio Speciale WABIN
ACQUA DA BERE, ACQUA PER
LAVORARE, ACQUA DA VIVERE
I diversi usi dell'acquaPosebna nagrada WABIN
VODA ZA PITJE, VODA ZA DELO,
VODA ZA ŽIVLJENJE
Različne uporabe vode

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

RDEČA RADIČA IZ CHIOGGIE IGP IN ZNAČILNA SLADICA MAURIZIO PENZO

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

"Ciosòta" združuje modrost domače slaščičarske umetnosti in pristne sestavine lokalnega okolja. Lep primer kratke lokalne verige skupnosti

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 ingredienti 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».

Chioggia, s' svojo tisočletno zgodovino in očarljivimi pokrajinami, je mesto, ki ljubosumno varuje edinstvene kulinarične tradicije. Med njimi izstopa sladica, ki pripoveduje bistvo tega kraja: Ciosòta, sladica, ki združuje znanje lokalnega slaščičarstva in pristne okuse domače pokrajine. Njeno zgodbo nam pripoveduje Maurizio Penzo, slaščičar z dolgoletnimi izkušnjami, ki je s svojo strastjo in predanostjo pripomogel k prepoznavnosti in cenjenosti te značilne sladice.

Ljubezen Maurizio Penzo do slaščičarstva sega v njegovo otroštvo v Chioggi, v družino, ki že več generacij živi v svetu slaščic. »Sem sin obrtnika,« nam pove Maurizio, »moj oče Emilio je leta 1948 uspel odpreti prvo obrtno slaščičarno z barom v središču Sottomarine v Chioggi. Odraščal sem v takem okolju in imel priložnost od blizu opazovati razvoj slaščičarstva od povojnega obdobja do današnjih dni.« Po osemdesetih letih se je Maurizio odločil slediti očetovim stopinjam – začel je kot pomočnik slaščičarja, nato pa postal lastnik slaščičarne Penzo, danes priznane po celotni Chioggi.

Chioggia je znana po svojih lokalnih pridelkih, eden od sestavin, ki jih Maurizio uporablja s posebno strastjo, pa je Rdeča radiča iz Chioggie IGP. »Radič iz Chioggie,« razlaga slaščičar, »je popolna sestavina za povezovanje okusov zemlje s tradicijo chioggjanske slaščičarske umetnosti. Njegova rahla grenkoba, prepletena s sladkostjo, se izvrstno ujema z drugimi sestavinami, kot so korenje, mandlji in lešniki, kar ustvari edinstven kontrast okusov.«



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. È 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.
- 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 trasmettere la bellezza della laguna anche nei suoi dolci.



Radicchio ne è il simbolo del territorio, ma si distingue anche per i suoi colori 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. È un dolce versatile che può essere gustato in diversi momenti della giornata.

«Odiosa è 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. È un dolce versatile che può essere gustato in diversi momenti della giornata.

Poleg Ciosòte se chioggianska slaščičarska tradicija ponaša še s številnimi drugimi mojstrovčinami, kot so:

- Bissiole: piškoti v obliki črke S, idealni za pomakanje v vin santo.
- Fritole: pustna sladica iz buče, jabolka, riža in rozin.
- Pevarini: medeni obročki z moko, poprom in janežem.
- Sagagiardi: hrustljavi suhi piškoti, pogosto postreženi s sladkim vinom ali kavo.
- Zaleti: rumeni piškoti iz koruzne moka, popolni za zajtrk.
- Papini: velikonočni obročki, primerni za daljše shranjevanje.
- Pan cónso: velikonočna sladica iz Sottomarine, ki zahteva dolgo vzhajanje.

Povezava med chioggianskim slaščičarstvom in domačim okoljem je močna, Maurizio pa nam pojasnjuje, kako se tradicija vrta odraža v njegovih sladica. »Povezava z vrtninami je bila vedno zmagovalna formula v chioggianski slaščičarski umetnosti,« pravi. »Kar zadeva morje, pa se to odraža v okrasitvah sladice, kjer skušam s pomočjo barv, oblik in predstavitev poustvariti lepote Tegnue – skalnih formacij in plitvin v lagunah.« Ti naravni kraji, ki služijo kot zaščita pred erozijo, so Maurizioju vir navdiha; njihovo lepoto skuša prenesti tudi v svoje sladice.



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.

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
- 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 una 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.

Po mnenju Maurizia se prihodnost chioggianskega slaščičarstva nenehno razvija. »Če bomo ohranili osredotočenost na visoko kakovost in značilnost, je uspeh zagotovljen,« pravi. Slaščičarstvo, ki slavi pristnost domačega okolja, ima vedno večjo vrednost kot industrijski izdelki – in prav v to smer se je Maurizio odločil vlagati za prihodnost. Če bi moral turistu priporočiti Ciosòto, ima Maurizio zelo jasno predstavo: »Nočem, da je okušanje le gastronomska izkušnja – želim si, da bi bilo potovanje za čute. Ko turist poskusi to sladico, želim, da začuti nekaj več kot le okus; da se v njem prebudijo spomini na otroštvo, na družinske trenutke in na tradicijo.« Za Maurizia mora vsak grizljaj Ciosòte prenašati edinstvenost Chioggie, združevati zgodovino mesta s sladkostjo in svežino lagune.

Ciosòta ni zgolj sladica – je zgodba, spomin, čutno potovanje, ki pripoveduje dušo Chioggie. En sam grizljaj in turist se lahko za trenutek počuti kot del tega kotička sveta, kjer se tradicija prepleta z inovacijo in kjer vsaka sladica pripoveduje del zgodovine mesta, ki ima veliko za ponuditi.

RECEPT ZA CIOSÒTO

Sestavine

- 200 g rdečega radiča iz Chioggie
- 150 g korenja
- 150 g zmehčanega masla sobne temperature
- 75 g lešnikov moka
- 75 g mandljeve moka
- 100 g pšenične moka tipa 2 (polbela)
- 5 jajc
- 150 g sladkorja
- 1 zavitek pecilnega praška
- arome po okusu

Prilava

Maslo stepemo s sladkorjem, nato postopoma dodajamo jajca, eno po eno, pri čemer pazimo, da masa ostane rahla. Dodamo na drobno nasekljan in dobro ožet radič ter korenje. Na koncu maso nežno premešamo in dodamo preostale sestavine. Zmes razdelimo v papirnate modelčke. Pečemo pri 180 °C približno 40 minut.

