LA CUCINA DELL'ACQUA DEL GIOVANE CHEF CHIOGGIOTTO FEDERICO PENZO

KUHINJA VODE MLADEGA KUHARJA IZ CHIOGGIE FEDERICO PENZO

Asia Boscolo Caporale
di anni 17 - di Chioggia (Ve)

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

Sodoben okus, starodavne korenine: že kot otrok je Federico preživel veliko časa v kuhinji, predvsem s svojo teto, ki je imela restavracijo

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. 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.

Federico Penzo je eden tistih fantov, ob katerih si rečeš: »Vau, poglej, kako daleč lahko pride strast!« Rojen in odraščal je v Chioggii, mestu, ki diši po morju in tradiciji, kjer je sveža riba praktično povsod. In prav tam se začne njegova zgodba – zgodba, ki prepleta družino, sanje in veliko ljubezen do kuhanja.

Že kot otrok je Federico veliko časa preživel v kuhinji, predvsem s svojo teto, ki je imela restavracijo. Tam je odkril, da kuhanje ni samo sestavljanje sestavin, ampak način, kako skrbeti za druge – s pozornostjo in srcem. »Hitro sem ugotovil, da bo to moja pot,« pove s toplim nasmehom. Po zaključku poklicne gostinske šole v Chioggii je Federico začel nabirati izkušnje v različnih restavracijah – med pripravništvi in prvimi zaposlitvami. A pravi preobrat se je zgodil leta 2019, ko se je udeležil oddaje MasterChef Italia. Imel je komaj 20 let in bil je ribič, zato je odlično poznal ribe in pridelke svojega območja. Ta izkušnja mu je prinesla neverjetno prepoznavnost, predvsem pa pravo spodbudo za uresničitev svojih sanj.

Udeležba v oddaji mu je odprla vrata v svet nacionalne prepoznavnosti, a pravi izziv se je začel, ko se je odločil uresničiti, kar se je naučil. Po televizijski izkušnji je Federico v Chioggii odprl svojo prvo restavracijo, »Ghebo« – lokal, ki je takoj pritegnil pozornost lokalnih gurmanov zaradi kakovosti jedi in poudarjanja kulinarične tradicije tega območja. »Moja prva restavracija je bila pomemben korak, vendar se tam nisem ustavil. Leta 2022 sem odprl 'Do Lire', bacaro, ki ponuja cicchette in ombre s pridihom izvirnosti v pripravah,« pripoveduje s nasmehom.

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.

"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: perfetto 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!"*

Uspeh »Do Lire« je bil tako velik, da se je Federico leta 2023 odločil odpreti drugo enoto v Cavarzereju in tako ponovil zmagovalni koncept. Leta 2025 je nato preselil in razširil izvirno lokacijo bacara »Do Lire«, kjer je dodal tudi nov prostor, posvečen piceriji, da bi svojim gostom ponudil še bolj celovito gastronomsko izkušnjo. Njegova kuhinja je močno povezana z domačim okoljem: Chioggia, z morjem, bogatim z ribami, in z zaledjem, polnim zelenjave, je glavna inspiracija za Federica. »Ko moram ustvariti jed, vedno začnem z lokalno sestavino – pa naj bo to zelenjava, riba, školjka ali rak. Tukaj v Chioggii ničesar ne manjka,« pove s ponosom. Kuhinja je zanj način, kako slaviti zemljo, iz katere prihaja, in kako ceniti, kar mu ta ponuja. »95 % moje kuhinje je sestavljeno iz lokalnih izdelkov. Na primer, če je sezona špargljev, jih uporabim za pripravo svežih in okusnih jedi. Rad nabiram divja zelišča, kot so carletti, ki rastejo v okolici Sant'Anne, kjer živim. To je strast, ki mi omogoča, da se še bolj povežem z domačim okoljem.« Kljub temu pa se Federico kot gostinec zaveda, da mora slediti zahtevam vedno bolj raznolikega občinstva. »Včasih sem delal za ozko ciljno skupino, zdaj pa sem razširil bazo gostov. Nemški turist, recimo, si želi dunajski zrezek s pomfrijem – in mu ga pripravim. A kadar lahko, raje uporabim tipične izdelke našega območja,« pojasni. To je občutljivo ravnotežje, ki pa ga Federico obvlada z občutkom. Eden njegovih glavnih ciljev je ohranjanje tradicionalnih jedi – vendar brez nepotrebnega spreminjanja originalnih receptov.

»Vzemi na primer bigole v omaki: lahko dodam češnjev paradižnik ali olivo, vendar brez da jih uničim. Ljudje morajo razumeti, kaj delaš. Nikoli se ne sme pretiravati s spremembami.«

Druga njegova moč je želja po eksperimentiranju. Federico je izjemno radoveden in rad preizkuša nove tehnike, kot sta kuhanje sous-vide ali kuhanje pri visokih temperaturah. A nikoli zaradi trenda – vsaka odločitev je premišljena z namenom poudariti okus. »Enkrat sem hobotnico skuhal na pari v vakuumski vrečki, namesto da bi jo kuhal v vodi. Rezultat je bil popolnoma drugačen!« In potem je tu še ena jed, ki ima zanj poseben pomen: »caparossoli in cassopipa«. Gre za pristne školjke iz lagune, prepoznavne po tem, da imata oba sifona združena. Hitreje se razmnožujejo in so bolj odporne na spremembe v slanosti. Počasi se kuhajo v glineni posodi. Ime »cassopipa« izhaja prav iz tega: »cassio« (značilna posoda z enim ročajem) in »pipare« (zvok, ki ga oddaja pri rahlem vretju, podoben pihanju pipe). Jed je preprosta, a bogata z zgodovino in okusom – popolna za predstavitev povezave med tradicijo in inovacijo, ki jo Federico prinaša v svojo kuhinjo.

Seveda njegova pot ni bila vedno lahka. Po MasterChefu se je moral soočiti s pandemijo, ki je močno prizadela celoten gostinski sektor. A ni obupal – svoj lokal je preoblikoval v japonsko restavracijo, da bi pritegnil novo publiko. »Pripravljal sem sushi, čeprav to ni bil čisto moj slog. A veliko sem se učil – in na koncu so ljudje prišli!«

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.

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.

Ko ga vprašajo za nasvet za mlade, ki želijo postati kuharji, Federico nima nobenega dvoma: »Treba je najti ravnotežje med skromnostjo in ambicijo. Naučite se osnov – kako dobro pripraviti testenine s paradižnikovo omako ali kako očistiti ribe. In vedno si zastavljajte vprašanja: zakaj to počnem na tak način? Kaj lahko izboljšam?«

Federico Penzo je dokaz, da lahko s strastjo, predanostjo in ščepcem poguma resnično zgradiš nekaj posebnega. In da se iz majhnega mesta, kot je Chioggia, lahko rodijo sanje, ki sežejo zelo daleč.

RECEPT : CAPAROSSOLI (ŠKOLJKE V OMAKI)

Sestavine za 4 osebe

- *2 kg caparossolov (pristnih školjk – vongol);*
- *1 bela čebula iz Chioggie; 3 do 4 veliki stroki česna;*
- *1 šopek peteršilja;*
- *1 kozarec suhega belega vina;*
- *Ekstra deviško oljčno olje; Sol in poper po okusu.*

Priprava

Najprej je treba caparossole »očistiti« oziroma pustiti, da izločijo morebitne nečistoče in pesek. Školjke namočimo v večjo posodo z mrzlo vodo in grobo soljo – približno dve žlici soli na en liter vode.

Namen je ustvariti vodo, podobno morski, da se školjke počutijo kot v naravnem okolju in izločijo pesek. Pustimo jih počivati vsaj 2–3 ure. Če je mogoče, na polovici časa zamenjamo vodo z novo, prav tako mrzlo in slano – tako bo čiščenje še učinkovitejše. Po preteku časa školjke dobro odcedimo in jih speremo pod tekočo hladno vodo, da odstranimo preostanke. Nato preidemo na kuhanje. Pripravimo bogato osnovo iz drobno narezane čebule in ekstra deviškega oljčnega olja. Ko čebula lepo porjavi, dodamo caparossole in kozarec belega vina.

Kuhamo na srednjem ognju, dokler se školjke ne odprejo in se omaka rahlo zgosti ter postane bolj gosta. Na koncu potresemo s sveže nasekljanim peteršiljem in po želji dodamo še ščepec popra.

Il progetto WABIN è co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg VI-A Italia-Slovenia.
Projekt WABIN sofinancira Evropska unija v okviru Programa Interreg VI-A Italija-Slovenija.