



Ayma Beatrice Boulaaba
di anni 16 - di Chioggia (Ve)

IN COLLABORAZIONE CON
V SODELOVANJU Z



interreg
Italia-Slovenija
WABIN

BILANCIO 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 SPREMEMBAM



Premio Speciale WABIN
ACQUA DA BERE, ACQUA PER
LAVORARE, ACQUA DA VIVERE
I diversi usi dell'acqua

Posebna nagrada WABIN
VODA ZA PITJE, VODA ZA DELO,
VODA ZA ŽIVLJENJE
Različne uporabe vode



MARE, CUCINA E TRADIZIONI DELLO CHEF CHIOGGIOTTO FELICE TIOZZO

MORJE, KULINARIKA IN TRADICIJE KUHARKEGA MOJSTRA IZ CHIOGGIE FELICE TIOZZO

Dove i maestosi pescherecci, l'odore del pesce fresco, le voci dei pescatori... è come fare un salto nel passato. Il pesce non è solo cibo: è parte della vita di chi ci vive

Kjer veličastni ribiški čolni, vonj po sveži ribi, glasovi ribičev... vse to je kot skok v preteklost. Riba ni le hrana: je del življenja tistih, ki tukaj živijo

Chioggia è una città suggestiva, diversa da tutte le altre. Basta passeggiare lungo le calli o sostare davanti alle bancarelle del mercato del pesce per capirlo: qui tutto parla di mare. I maestosi pescherecci, l'odore del pesce fresco, le voci dei pescatori... è come fare un salto nel passato. Il pesce non è solo cibo: è parte della vita di chi ci vive, è storia, lavoro, tradizione. Seppie, sardine e molte altre specie raccontano questa città meglio di qualsiasi guida turistica.

In questo contesto c'è chi ha scelto di raccontare Chioggia con un linguaggio speciale: quello della cucina. Lo chef **Felice Tiozzo** crede davvero in ciò che fanno. Nel ristorante "La Taverna da Nadia e Felice", che gestisce insieme alla moglie, ogni piatto racconta il mare con semplicità e intensità, trasformando il gusto in narrazione. Usa il pescato del giorno con rispetto e creatività, mescolando tradizione e innovazione. Qui, il mare si assapora in ogni dettaglio. Le sue mani interpretano il pescato con una sensibilità che va oltre la semplice tecnica, cercando di restituire al piatto non solo il gusto autentico del mare, ma anche la sua storia e la sua cultura.

Ogni ingrediente, selezionato con attenzione, celebra le radici del territorio, mentre le modalità di preparazione e gli accostamenti studiati ne riflettono l'anima personale. Così, Tiozzo crea piatti che non sono solo esperienze gastronomiche, ma veri e propri viaggi nei profumi, nei colori e nei ricordi di Chioggia e della sua laguna. Il risultato è un equilibrio perfetto tra memoria e innovazione, dove passato e presente si fondono armoniosamente.

Chioggia je očarljivo mesto, drugačno od vseh drugih. Dovolj je, da se sprehodiš po njenih uličicah ali se ustaviš pred stojnicami ribje tržnice, da to začutiš: tukaj vse govori o morju. Veličastni ribiški čolni, vonj sveže ribe, glasovi ribičev... vse skupaj je kot skok v preteklost. Riba ni le hrana: je del življenja tistih, ki tukaj živijo – je zgodovina, delo, tradicija. Sipice, sardele in številne druge vrste rib pripovedujejo zgodbo tega mesta bolje kot katerikoli turistični vodnik.

V tem kontekstu je nekdo izbral, da bo Chioggia pripovedoval s posebnim jezikom: jezikom kulinarike. Kuharski mojster **Felice Tiozzo** resnično verjame v to, kar počne. V restavraciji »La Taverna da Nadia e Felice«, ki jo vodi skupaj z ženo, vsaka jed pripoveduje o morju z iskrenostjo in intenzivnostjo, okus pa se spreminja v pripoved. Z dnevnim ulovom ravna spoštljivo in ustvarjalno, prepleta tradicijo in inovativnost. Tukaj se morje okuša v vsakem detajlu. Njegove roke razlagajo ulov z občutljivostjo, ki presega zgolj tehniko – skuša na krožniku ohraniti ne samo pristen okus morja, temveč tudi njegovo zgodbo in kulturo.

Vsaka sestavina, skrbno izbrana, slavi korenine tega območja, načini priprave in skrbno premišljeni okusi pa odražajo njegovo osebno dušo. Tako Tiozzo ustvarja jedi, ki niso le gastronomske izkušnje, temveč prava potovanja skozi vonje, barve in spomine Chioggie in njene lagune. Rezultat je popolno ravnovesje med spominom in inovacijo, kjer se preteklost in sedanost harmonično prepletata.



Alla domanda su come sia nato l'amore per la cucina, Tiozzo risponde con semplicità e sincerità: una passione nata tra le mura di casa, da bambino, ogni volta che cucinava dopo scuola o preparava grigliate per gli amici. Non ha iniziato il suo percorso come chef: da giovane ha studiato da geometra, ma il richiamo dei fornelli era troppo forte per essere ignorato. Così ha seguito l'istinto, mettendosi in gioco con determinazione, trasformando quell'inclinazione naturale in un mestiere e poi in un'arte.

L'identità gastronomica di Chioggia è profondamente legata al suo mare, e lo chef lo sa bene. Tiozzo seleziona ogni ingrediente con attenzione, prediligendo prodotti a km 0, freschi e genuini. La terra gioca un ruolo essenziale nella sua cucina: mentre ortaggi come il radicchio necessitano di cure specifiche, cipolle, carote e patate costituiscono una base robusta su cui sviluppare sapori genuini. "Compro tutto da produttori locali," afferma. "Così sostengo le piccole imprese e mantengo alta la qualità del mio ristorante."

Tra i piatti che più raccontano la sua idea di cucina e la sua Chioggia, spicca la celebre spaghetata di lupini, una personale rivisitazione degli spaghetti alle vongole. Vongole e spaghetti cuociono insieme, in un procedimento insolito che dura circa 12 minuti e richiede grande precisione. La tecnica consiste nel trattare la pasta come un risotto: la si cuoce direttamente in padella, con poca acqua salata o brodo, anziché in pentola. Così facendo, la pasta sprigiona una maggiore quantità di amido, donando al sugo una consistenza più vellutata e un sapore più deciso. Dietro la semplicità del piatto si nasconde un'idea ben precisa, un'intuizione che lo ha reso un simbolo del suo menù. *"Va oltre la semplice tradizione culinaria,"* spiega. *"È frutto di attenzione, cura e rispetto. Come tutte le cose importanti, va costruito con pazienza."*

Nel dialetto di Chioggia sono chiamate bibarasse, mentre in quello dei pescatori marinanti bevarasse: si tratta di vongole di mare dal guscio bianco-grigiastro o giallognolo, spesso decorato da striature e macchie scure, con una dimensione che si aggira attorno ai 2-3 cm. Hanno due valve robuste, di forma circolare, che ricordano una goccia dai contorni tondeggianti, più stretta in alto e più ampia in basso. L'interno è liscio e, di solito, di colore bianco tendente al paglierino. Gustose e facili da trovare: fino agli anni Cinquanta erano considerate cibo povero, perché si potevano raccogliere a mani nude, scavando nella sabbia vicino alla riva.

I lupini popolano i fondali sabbiosi e a bassa profondità, con una presenza significativa nel Mar Adriatico. La loro raccolta avviene tramite imbarcazioni, equipaggiate con una draga idraulica, detta anche turbosoffiante. Questo strumento metallico viene appoggiato sul fondo marino e, sfruttando un getto d'aria, smuove la sabbia permettendo la cattura dei molluschi.

Na vprašanje, kako se je rodila ljubezen do kuhanja, Tiozzo odgovori preprosto in iskreno: strast, ki se je porodila med domačimi stenami, že v otroštvu, vsakič, ko je po šoli kaj skuhal ali pripravil žar za prijatelje. Svoje poti ni začel kot kuharski mojster – kot mlad fant je študiral za geodeta, a klic kuhinje je bil premočan, da bi ga lahko ignoriral. Tako je sledil svojemu instinktu, se podal v izziv z odločnostjo in svojo naravno nagnjenost spremenil najprej v poklic, nato pa v umetnost.

Gastronomska identiteta Chioggie je globoko povezana z njenim morjem, in kuhar se tega dobro zaveda. Tiozzo vsako sestavino izbira skrbno, s prednostjo lokalnim, svežim in pristinim izdelkom. Zemlja ima v njegovi kuhinji ključno vlogo: medtem ko zelenjava, kot je radič, zahteva posebno nego, čebula, korenje in krompir predstavljajo trdno osnovo, na kateri gradi pristen okus. »Vse kupujem pri lokalnih pridelovalcih,« pravi. »Tako podprem mala podjetja in ohranjam visoko kakovost svoje restavracije.«

Med jedmi, ki najbolje izražajo njegovo kuharsko filozofijo in vizijo Chioggie, izstopa slavna špagetada z bibarassami – njegova osebna preobrazba špagetov z vongolami. Školjke in špageti se kuhajo skupaj v nenavadnem postopku, ki traja približno 12 minut in zahteva izjemno natančnost. Tehnika temelji na ravnanju s testeninami kot z rižoto: kuhajo se neposredno v ponvi z malo slane vode ali juhe, namesto v loncu. S tem testenine sprostijo več škroba, kar omaki podari bolj žametno teksturo in izrazitejši okus. Za navidezno preprostostjo jedi se skriva jasna ideja, intuitivna domislica, ki je postala simbol njegove ponudbe. »Presega golo kulinarico tradicijo,« pojasnjuje. »Je rezultat pozornosti, skrbi in spoštovanja. Tako kot vse pomembne stvari jo je treba zgraditi potrpežljivo.«

V chioggianskem narečju jih imenujejo bibarasse, medtem ko jih ribiči imenujejo bevarasse: gre za morske školjke z belo-sivkastimi ali rumenkastimi lupinami, pogosto okrašenimi s temnimi črtami in pegami, velikimi približno 2-3 cm. Imajo dve močni loputi okrogle oblike, ki spominjata na kapljico z zaobljenimi robovi, ožjo pri vrhu in širšo spodaj. Notranjost lupine je gladka, običajno bele do slamnate barve. So okusne in enostavno dostopne – vse do petdesetih let 20. stoletja so veljale za revno hrano, saj so jih ljudje lahko pobirali kar z golimi rokami, kopljejoč po pesku ob obali.

Lupini naseljujejo peščeno morsko dno na plitvinah in so posebej pogosti v Jadranskem morju. Nabirajo jih s pomočjo čolnov, opremljenih s hidravlično grabljico, imenovano tudi turbosoffiante. To kovinsko orodje se spusti na morsko dno in z uporabo zračnega curka premeša pesek, kar omogoča zajem školjk.



Il menù del ristorante propone un itinerario tra gusti familiari e proposte creative, dove la tradizione viene rinnovata con delicatezza e rispetto. *“Mi piace innovare, purché il cuore del piatto resti fedele alle sue origini,”* dice. La sperimentazione, per lui, non è provocazione, ma un omaggio intelligente alla storia.

Guardando al futuro, lo chef si fa riflessivo. *“La cucina tradizionale chioggiana ha bisogno di essere tramandata, ma non tutti i giovani sono disposti a fare i sacrifici che questo mestiere impone. Se non si interviene, rischiamo di perdere il contatto con le nostre radici.”* Felice non lancia accuse, ma invita a una presa di coscienza. *“Chi non è cresciuto in questa cultura difficilmente riuscirà a trasmetterla con la stessa intensità. Non è una questione di esclusione o superiorità, ma una constatazione: per far vivere una tradizione, bisogna sentirla davvero.”*

Felice Tiozzo non è solo uno chef, ma un vero e proprio esperto nel combinare sapori, un custode delle tradizioni e un ponte tra il passato e il futuro. La sua cucina nasce da scelte coraggiose, una profonda passione per le proprie origini e una visione ottimistica verso il futuro. Ogni piatto racconta l'essenza della laguna, mentre le sue parole riflettono il suo impegno autentico nel preservarne l'identità.

RICETTA DEGLI SPAGHETTI CO LE BIBARASSE

Ingredienti

- 400 gr di spaghetti;
- 1 kg di vongole di mare;
- Cipolla; aglio; prezzemolo

Preparazione

Tritare la cipolla bianca di Chioggia e soffriggere insieme all'aglio in un filo d'olio. A parte, cuocere le vongole e, una volta aperte, sgusciarle. Aggiungere al soffritto un po' della loro acqua di cottura filtrata e un po' di vino bianco. Unire le vongole al sugo.

Versare il condimento sugli spaghetti cotti a parte e completare con una spolverata di prezzemolo tritato, a piacere.

Jedilnik restavracije ponuja popotovanje med domačimi okusi in ustvarjalnimi predlogi, kjer je tradicija prefinjeno in spoštljivo prenovljena. »Rad uvajam novosti, dokler srce jedi ostaja zvesto svojim koreninam,« pravi. Zanj eksperimentiranje ni provokacija, temveč inteligenčen poklon zgodovini.

Ob pogledu v prihodnost postane kuharski mojster zamišljen. *»Tradicionalna chioggianska kuhinja potrebuje prenos iz roda v rod, a niso vsi mladi pripravljeni na žrtve, ki jih ta poklic zahteva. Če ne bomo ukrepali, tvegamo, da izgubimo stik s svojimi koreninami.«* Felice ne obtožuje, temveč spodbuja k razmisleku. *»Kdor ni odrasčal v tej kulturi, jo bo težko prenašal z enako intenzivnostjo. Ne gre za izključevanje ali občutek večvrednosti, temveč za dejstvo: da bi tradicija živela naprej, jo moraš resnično čutiti.«*

Felice Tiozzo ni le kuhar, ampak pravi mojster v združevanju okusov, varuh tradicij in most med preteklostjo in prihodnostjo. Njegova kuhinja izhaja iz pogumnih odločitev, globoke strasti do svojih korenin in optimističnega pogleda v prihodnost. Vsaka jed pripoveduje bistvo lagune, njegove besede pa odražajo iskreno predanost ohranjanju njene identitete.

RECEPT ZA ŠPAGETE Z BIBARASAMI (SPAGHETTI CO LE BIBARASSE)

Sestavine

- 400 g špagetov
- 1 kg morskih školjk (bibrasse)
- čebula, česen, peteršilj

Priprava

Sesekljajte belo chioggiansko čebulo in jo skupaj s česnom popražite na malo olivnega olja. Medtem v posebni posodi skuhamo školjke in jih po odprtju odstranimo iz lupin. K prepraženi čebuli in česnu dodajte malo precedene vode od kuhanja školjk in malo belega vina. Nato primešajte školjke v omako.

Špagete posebej skuhamo in jih prelijemo z omako. Po želji potresimo s sesekljanim svežim peteršiljem.

