

**Silvia Boscolo**

formatrice settore ristorazione
all'ENAIP Veneto I.S
di Chioggia (Ve)

IN COLLABORAZIONE CON
V SODELOVANJU Z



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



CHIOGGIA CITTÀ D'ACQUA, GUSTO D'ORTI E MARE

CHIOGGIA – MESTO VODE, OKUS VRTOV IN MORJA

Esordisce il nuovo CEP - Cantiere di Esperienza Partecipativa, promosso dalla Scuola ENAIP - Indirizzo Ristorazione di Chioggia, per raccontare dei suoi prodotti e dei suoi piatti

Začenja se novi CEP – Delavnica participativnih izkušenj, ki jo spodbuja šola ENAIP – Smer gostinstvo v Chioggi, da bi predstavila svoje pridelke in jedi

Chioggia, con i suoi incantevoli canali, i pescherecci e il vivace mercato del pesce, è un luogo che ha sempre vissuto in simbiosi con l'acqua. Il mare, qui, non è un semplice elemento del panorama, ma una preziosa risorsa che ha influenzato, il lavoro, la cultura e, soprattutto, la tradizione culinaria locale. Allo stesso modo, il terreno sabbioso della laguna ha permesso un'agricoltura singolare, offrendo prodotti di alta qualità come il famoso radicchio di Chioggia IGP.

Con il Premio Wigwam Stampa Italiana 2025 "Giovani Comunicatori under 25", l'iniziativa coinvolgerà gli studenti della Scuola Professionale Enaip di Chioggia, dando loro l'opportunità di conoscere e intervistare personalità chiave della loro città. Attraverso queste testimonianze, l'iniziativa intende offrire un quadro autentico della cultura gastronomica di Chioggia, esaminandone la storia e l'evoluzione. L'attività centrale sarà rappresentata da interviste ai protagonisti dei settori agroalimentare e artistico locale.

Ogni racconto sarà un viaggio sensoriale: i protagonisti presenteranno un piatto tipico della cucina chioggiotta, spiegandone la preparazione e il legame con il territorio. Le ricette raccolte saranno il filo conduttore dell'iniziativa, divenendo un patrimonio prezioso da tramandare alle generazioni future.

Uno degli aspetti più importanti dell'iniziativa è il valore della memoria e della trasmissione del sapere tra generazioni. La cucina e le tradizioni gastronomiche non sono legate solo all'alimentazione, ma rappresentano un patrimonio culturale immateriale che si tramanda nel tempo. Le ricette, le tecniche di pesca e quelle di coltivazione non sono statiche, ma si arricchiscono attraverso le esperienze di chi le pratica e le trasmette.

Chioggia s' suoi očarljivimi kanali, ribiškimi čolni in živahno ribjo tržnico je kraj, ki je vedno živel v simbiozi z vodo. Tukaj morje ni le del pokrajine, temveč dragocen vir, ki je vplival na delo, kulturo in predvsem na lokalno kulinarčno tradicijo. Prav tako je peščena prst lagune omogočila edinstveno kmetijsko pridelavo, ki ponuja visokokakovostne izdelke, kot je slovit radič Chioggia IGP.

S podelitvijo nagrade Wigwam Stampa Italiana 2025 „Mladi komunikatorji do 25 let“ bo pobuda vključila dijake Poklicne šole Enaip v Chioggi ter jim omogočila, da spoznajo in intervjuvajo ključne osebnosti svojega mesta. Prek teh pričevanj želi pobuda ponuditi pristno podobo gastronomske kulture Chioggie, pri čemer bo raziskala njeno zgodovino in razvoj. Osrednja dejavnost bo predstavljena skozi intervjuje s ključnimi akterji v lokalnem agroživilskem in umetniškem sektorju.

Vsaka pripoved bo pravo čutno popotovanje: protagonisti bodo predstavili značilno jed chioggijske kuhinje, razložili njeno pripravo in povezavo z domačim okoljem. Zbrane recepture bodo rdeča nit pobude ter dragocena dediščina, ki jo bo mogoče prenesti na prihodnje generacije.

Eden najpomembnejših vidikov pobude je vrednost spomina in prenosa znanja med generacijami. Kuhinja in gastronomske tradicije niso povezane le s prehrano, temveč predstavljajo nematerialno kulturno dediščino, ki se prenaša skozi čas. Recepti, ribiške tehnike in metode pridelave niso statični, temveč se bogatijo skozi izkušnje tistih, ki jih izvajajo in predajajo naprej.



In una società sempre più globalizzata, il rischio di perdere queste conoscenze è concreto. Questo percorso vuole essere un ponte tra passato e futuro, permettendo alle nuove generazioni di ascoltare direttamente la voce di chi ha vissuto e lavorato sul territorio, custodendo segreti e tradizioni che altrimenti andrebbero persi. Gli studenti non saranno semplici spettatori, ma attori protagonisti nella scoperta del patrimonio culturale locale.

L'incontro con i professionisti rappresenterà un'opportunità unica di apprendimento reciproco: i giovani potranno attingere alla saggezza e all'esperienza di chi ha trasformato la gastronomia in una vera arte di vita, mentre gli esperti e le generazioni più anziane troveranno nuova linfa nell'entusiasmo e nelle idee dei ragazzi, garantendo così continuità e innovazione. *“Chioggia città d'acqua: il gusto dell'orto e del mare”* è dunque un progetto che unisce narrazione, ricerca e valorizzazione del territorio, con l'obiettivo di diffondere la conoscenza delle radici culturali e gastronomiche di Chioggia.

Grazie all'impegno degli studenti e alla preziosa partecipazione di chi lavora e vive in questo affascinante angolo del Veneto, l'iniziativa vuole restituire un'immagine autentica della città, fatta di storie, sapori e tradizioni che meritano di essere scoperte e tramandate.

Di seguito gli argomenti trattati dai ragazzi:

- Dal mare al bacaro: Francesca Veronese ci svela il segreto dei cicchetti.
- Profumi di un tempo: quando la cucina unisce le tradizioni.
- Sapori di una volta: un viaggio nei ricordi.
- Profumi di mare e tradizioni: un piatto chioggiotto raccontato dallo chef....
- Tra reti e ricette: un pescatore chioggiotto ci guida nella cucina tradizionale.
- La dolcezza di Chioggia: un pasticcere ci svela il suo dolce tipico.
- Una donna, una cucina, una storia: la chef e il piatto simbolo del territorio.
- Chioggia in tavola: un agricoltore svela il piatto che racconta la sua terra.
- Gusto moderno, radici antiche: l'innovazione culinaria di un giovane chef chioggiotto.
- Sapori dipinti: quando la tradizione culinaria di Chioggia diventa un capolavoro.

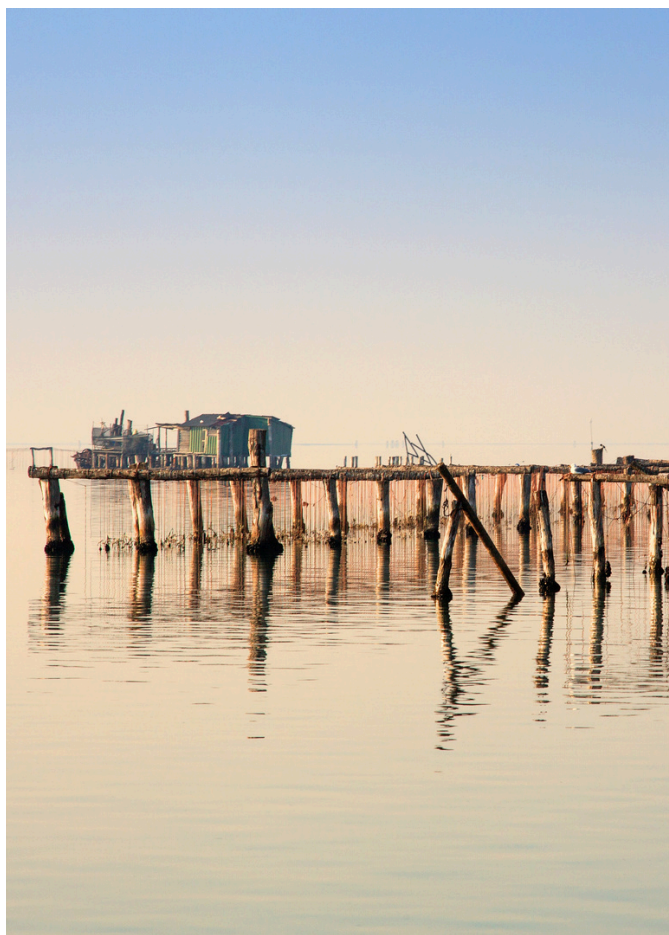
Vse bolj globalizirani družbi obstaja resnično tveganje, da bi se to znanje izgubilo. Ta pobuda želi biti most med preteklostjo in prihodnostjo ter omogočiti novim generacijam, da neposredno prisluhnejo glasovom tistih, ki so živeli in delali na tem območju ter skrbno ohranjali skrivnosti in tradicije, ki bi sicer utonile v pozabo. Dijaki ne bodo le pasivni opazovalci, temveč aktivni udeleženci pri odkrivanju lokalne kulturne dediščine.

Srečanje s strokovnjaki bo predstavljalo edinstveno priložnost za vzajemno učenje: mladi bodo lahko črpali modrost in izkušnje tistih, ki so gastronomijo spremenili v pravo življenjsko umetnost, medtem ko bodo strokovnjaki in starejše generacije našli nov navdih v zagnanosti in idejah mladih, s čimer bodo zagotovili kontinuiteto in inovacije. *„Chioggia, mesto vode: okus vrta in morja“* je torej projekt, ki združuje pripovedovanje, raziskovanje in promocijo območja, z namenom širjenja znanja o kulturnih in gastronomskih koreninah Chioggie.

Zaradi predanosti dijakov in dragocenega sodelovanja tistih, ki živijo in delajo v tem očarljivem kotičku Benečije, želi pobuda ponuditi pristno podobo mesta, sestavljeno iz zgodb, okusov in tradicij, ki si zaslužijo, da jih odkrijemo in ohranimo za prihodnje generacije.

Spodaj so teme, ki so jih obravnavali dijaki:

- *Od morja do bacara: Francesca Veronese nam razkriva skrivnost cicchetov.*
- *Dišave preteklosti: ko kuhinja združuje tradicije.*
- *Okusi nekoč: popotovanje v spomine.*
- *Vonji morja in tradicije: jed iz Chioggie skozi pripoved chefa...*
- *Med ribiškimi mrežami in recepti: chioggiotski ribič nas popelje v tradicionalno kuhinjo.*
- *Sladkost Chioggie: slaščičar nam razkriva svojo značilno sladico.*
- *Ženska, kuhinja, zgodba: chef in jed, ki simbolizira to območje.*
- *Chioggia na krožniku: kmet razkriva jed, ki pripoveduje o njegovi zemlji.*
- *Sodoben okus, starodavne korenine: kulinarične inovacije mladega chefa iz Chioggie.*
- *Okusi, naslikani na krožniku: ko kulinarična tradicija Chioggie postane pravo umetniško delo.*



POLO
TECNOLOGICO
ALTO ADRIATICO
Andrea Galvani



Univerza v Ljubljani
Naravoslovnotehniška
fakulteta
Oddelek za tekstilstvo



OGS

Istituto Nazionale
di Oceanografia
e di Geofisica
Sperimentale

Clera One



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



FOLLOW US



WWW.ITA-SLO.EU/IT/WABIN