



Ilaria Duse

di anni 14 - di Chioggia (Ve)

IN COLLABORAZIONE CON  
V SODELOVANJU Zinterreg  
Italia-SlovenijaBILANCIO 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'acquaPособna nagrada WABIN  
VODA ZA PITJE, VODA ZA DELO,  
VODA ZA ŽIVLJENJE  
Različne uporabe vode

## DAL MARE AL BACARO, I SEGRETI DEI CICCHETTI DI FRANCESCA VERONESE

### OD MORJA DO BACARA: SKRIVNOSTI CICCHETTOV FRANCESCA VERONESE

L'anima marinara dei bacari, molto più di semplici bar. Il cicchetto vincitore di Francesca e la ricetta del cicchetto "Made in Chioggia"

*Morska duša bacarov, veliko več kot le preprosti bari. Zmagovalni cicchetto Francesce in recept za cicchetto "Made in Chioggia"*

La passione di **Francesca Veronese** per la ristorazione nasce fin da bambina. Cresciuta in una famiglia di ristoratori, con lo stabilimento balneare Bagni Padoan a Sottomarina, ha sempre respirato l'atmosfera della cucina e dell'ospitalità. Insieme a sua sorella, ha deciso di avviare un'attività tutta sua, scegliendo la suggestiva Riva Vena a Chioggia come sede del bacaro "80 Fame & Sete". Il locale celebra le tradizioni culinarie veneziane con uno sguardo sempre rivolto all'innovazione.

Per Francesca, il legame con il mare è essenziale: non solo fonte di ispirazione per la sua bellezza, ma anche per le ricchezze culinarie che offre. Nei suoi cicchetti si mescolano sapori tradizionali come le *sarde in saor* e combinazioni più audaci, come mozzarella con tonno e cipolla o alici e burrata. Il mare, per lei, è cultura, identità e sapore. I cicchetti rappresentano l'essenza dell'aperitivo veneziano. Nati come semplici crostini di pane farciti con ingredienti vari, dalla carne al pesce, oggi sono un'istituzione nei bacari veneti. La loro versatilità li rende perfetti per ogni palato. Tra gli ingredienti principali nei veri cicchetti veneziani spiccano il baccalà, in tutte le sue varianti, e le polpette, un classico della cucina popolare.

Il cicchetto è un piatto in continua evoluzione: se un tempo veniva preparato solo con baguette, oggi si sperimentano diversi tipi di pane e impasti, giocando con sapori e consistenze. L'unico requisito essenziale è che sia un boccone da gustare con le mani. Uno degli errori più comuni nella preparazione dei cicchetti è il bilanciamento dei sapori: un ingrediente troppo dominante può compromettere l'armonia del boccone. È fondamentale avere precisione e attenzione ai dettagli.

*Francesca Veronese* je že od otroštva gojila strast do gostinstva. Odraščala je v družini gostincev, ob obratovanju kopališča Bagni Padoan v Sottomarini, kjer je vedno vpijala vzdušje kuhinje in gostoljubja. Skupaj s sestro se je odločila ustanoviti lastno dejavnost ter za sedež bacara "80 Fame & Sete" izbrala slikovito Riva Vena v Chioggia. Lokal slavi beneške kulinarčne tradicije, pri tem pa vedno ohranja pogled usmerjen v inovacije.

Za Francesca je povezava z morjem bistvena: ne le kot vir navdiha zaradi svoje lepote, temveč tudi zaradi kulinarčnih bogastev, ki jih ponuja. V njenih cicchetti se prepletajo tradicionalni okusi, kot so sarde in saor, ter drznejše kombinacije, na primer mocarela s tuno in čebulo ali inčuni z burrato. Morje je zanjo kultura, identiteta in okus. Cicchetti predstavljajo bistvo beneškega aperitiva. Sprva preprosti kruhki, obloženi z različnimi sestavinami, od mesa do rib, so danes prava institucija v beneških bacarih. Njihova vsestranskost jih naredi popolne za vsak okus. Med ključnimi sestavinami pravih beneških cicchettov izstopajo polenovka v vseh njenih različicah in mesne kroglice, ki so klasika ljudske kuhinje.

*Cicchetto* je jed, ki se nenehno razvija: če je bil nekoč pripravljen le z bageto, danes eksperimentiramo z različnimi vrstami kruha in test, pri čemer se igramo z okusi in teksturami. Edini bistveni pogoj je, da gre za griljalaj, ki ga lahko uživamo z rokami. Ena najpogostejših napak pri pripravi cicchettov je neuravnoveženost okusov: preveč izrazita sestavina lahko poruši harmonijo griljalja. Zato sta natančnost in pozornost do podrobnosti ključnega pomena.



I bacari hanno un forte legame con la tradizione marinara. In passato, erano i punti d'incontro di marinai e pescatori, che accompagnavano un bicchiere di vino con piccoli assaggi della cucina locale, spesso a base di pesce. Ancora oggi, nei bacari autentici si respira quell'atmosfera genuina. Molti cicchetti derivano direttamente dalle ricette dei pescatori, che utilizzavano tecniche di conservazione come la marinatura o la cottura in saor per prolungare la durata del pesce. Il baccalà, conservato sotto sale, è un perfetto esempio di questa tradizione.

Il cicchetto preferito di Francesca è "Made in Chioggia" con cui ha vinto l'edizione 2024 di *Cicchettando per Chioggia*. Per crearlo, ha voluto celebrare le eccellenze del territorio utilizzando solo prodotti a km 0. L'idea era proporre qualcosa di diverso: al posto del classico pane, ha realizzato un tortino di patate e cipolla fritto in friggitrice ad aria, rendendolo leggero ma croccante. Sopra, una delicata crema di carote e acciughe marinate al radicchio, il tutto decorato con germogli di radicchio. L'abbinamento perfetto? Un calice di Primitivo Rosato, che esalta i sapori di mare e di terra, trovando un equilibrio perfetto tra innovazione e tradizione. Questo cicchetto è la dimostrazione di come si possano reinterpretare i sapori tipici del nostro territorio in chiave moderna, mantenendo intatta la loro autenticità.

I bacari non sono semplici bar, ma luoghi che offrono un'esperienza autentica, un viaggio nella tradizione e nella convivialità veneta. A differenza di un bar classico, dove si trovano solo snack industriali, nei bacari tutto è preparato con cura e rispetto per il territorio. Un perfetto aperitivo veneziano si compone di cicchetti di qualità, del giusto abbinamento con un calice di vino e di un'atmosfera suggestiva. Tra le migliori accoppiate consigliate da Francesca c'è il cicchetto polenta e moscardini al pomodoro, da gustare con un Soave Bio DOC. La polenta bilancia la sapidità del pesce, mentre il Soave, con le sue note minerali e floreali, esalta il gusto del piatto.

Per Francesca, i cicchetti rappresentano condivisione e spensieratezza. Da bambina, l'aperitivo con la famiglia era un momento speciale vissuto solo in vacanza, perché d'estate i genitori erano sempre al lavoro. Oggi cerca di ricreare quell'atmosfera nel suo bacaro, offrendo un'esperienza che unisce gusto e convivialità.

Chi vuole avvicinarsi alla preparazione dei cicchetti deve avere passione e dedizione: conoscere i prodotti locali, saperli valorizzare e non smettere mai di innovare. I cicchetti non sono solo una moda, ma un trend destinato a durare. Uniscono tradizione e innovazione e sono sempre più apprezzati dai turisti, che li cercano per un'esperienza gastronomica autentica.

Bacari hanno un forte legame con le tradizioni marinare. In passato, erano i punti d'incontro di marinai e pescatori, che accompagnavano un bicchiere di vino con piccoli assaggi della cucina locale, spesso a base di pesce. Ancora oggi, nei bacari autentici si respira quell'atmosfera genuina. Molti cicchetti derivano direttamente dalle ricette dei pescatori, che utilizzavano tecniche di conservazione come la marinatura o la cottura in saor per prolungare la durata del pesce. Il baccalà, conservato sotto sale, è un perfetto esempio di questa tradizione.

Bacari hanno un forte legame con le tradizioni marinare. In passato, erano i punti d'incontro di marinai e pescatori, che accompagnavano un bicchiere di vino con piccoli assaggi della cucina locale, spesso a base di pesce. Ancora oggi, nei bacari autentici si respira quell'atmosfera genuina. Molti cicchetti derivano direttamente dalle ricette dei pescatori, che utilizzavano tecniche di conservazione come la marinatura o la cottura in saor per prolungare la durata del pesce. Il baccalà, conservato sotto sale, è un perfetto esempio di questa tradizione.

Bacari non sono semplici bar, ma luoghi che offrono un'esperienza autentica, un viaggio nella tradizione e nella convivialità veneta. A differenza di un bar classico, dove si trovano solo snack industriali, nei bacari tutto è preparato con cura e rispetto per il territorio. Un perfetto aperitivo veneziano si compone di cicchetti di qualità, del giusto abbinamento con un calice di vino e di un'atmosfera suggestiva. Tra le migliori accoppiate consigliate da Francesca c'è il cicchetto polenta e moscardini al pomodoro, da gustare con un Soave Bio DOC. La polenta bilancia la sapidità del pesce, mentre il Soave, con le sue note minerali e floreali, esalta il gusto del piatto.

Per Francesca, i cicchetti rappresentano condivisione e spensieratezza. Da bambina, l'aperitivo con la famiglia era un momento speciale vissuto solo in vacanza, perché d'estate i genitori erano sempre al lavoro. Oggi cerca di ricreare quell'atmosfera nel suo bacaro, offrendo un'esperienza che unisce gusto e convivialità.

Chi vuole avvicinarsi alla preparazione dei cicchetti deve avere passione e dedizione: conoscere i prodotti locali, saperli valorizzare e non smettere mai di innovare. I cicchetti non sono solo una moda, ma un trend destinato a durare. Uniscono tradizione e innovazione e sono sempre più apprezzati dai turisti, che li cercano per un'esperienza gastronomica autentica.



## RICETTA DEL CICHETTO "MADE IN CHIOGGIA"

### Ingredienti

- 2 patate medie
- 1 cipolla dorata
- 2 carote
- 50 g di acciughe marinate al radicchio
- Germogli di radicchio per decorare
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.

### Preparazione

Lessare le patate e schiacciarle. Soffriggere la cipolla tritata e unirla alle patate. Formare dei tortini e cuocerli in friggitrice ad aria fino a doratura. Frullare le carote con olio e un pizzico di sale per ottenere una crema liscia. Disporre i tortini su un piatto, aggiungere un cucchiaino di crema di carote, completare con le acciughe marinate e decorare con i germogli di radicchio.

**Servire con un calice di Primitivo Rosato per un abbinamento perfetto. Buon appetito!**

## RECEPT ZA CICHETTO "MADE IN CHIOGGIA"

### Sestavine

- 2 srednje veliki krompirji
- 1 zlata čebula
- 2 korenčka
- 50 g mariniranih inčunov z radičem
- Kalčki radiča za okras
- Ekstra deviško oljčno olje
- Sol in poper po okusu

### Priprava

Skuhajte krompir in ga pretlačite. Sesekljano čebulo popražite ter jo primešajte krompirju. Oblikujte majhne tortice in jih specite v cvrtniku na vroč zrak, dokler ne postanejo zlato rjave. Korenje z oljem in ščepecem soli zmešajte v gladko kremo. Tortice razporedite na krožnik, dodajte žlico korenčkove kreme, položite marinirane inčune ter okrasite s kalčki radiča.

**Postrezite s kozarcem vina Primitivo Rosato za popolno kombinacijo. Dober tek!**

