

Vini naturali, giradischi e cicchetti veneziani, la Casetta Rossa di Mogliano diventa il salotto slow dove il tempo torna a scorrere lento

29 Aprile 2026



MOGLIANO VENETO – Prima di parlare di luoghi, bisogna parlare di spirito. La tradizione dei cicchetti veneziani non è semplicemente la risposta lagunare al tapas bar spagnolo; è un’istituzione sociale nata tra le calli di Venezia.

Il termine deriva dal latino *ciccus*, ovvero “piccola quantità”, e indica quegli spuntini che accompagnavano, e accompagnano tuttora, l’ombra, il classico calice di vino consumato velocemente al bancone.



Un tempo i mercanti veneziani seguivano l'ombra del campanile di San Marco per mantenere il vino fresco. I cicchetti sono nati per permettere ai lavoratori e ai passanti di bere senza restare a stomaco vuoto. Questa filosofia del "mangiare piccolo ma bene" è uscita dai confini di Venezia, colonizzando la terraferma e trovando a Mogliano Veneto una delle sue interpretazioni più interessanti.

Qui la Casetta Rossa è un edificio che fa parte dell'immaginario collettivo locale. Dopo essere

stata per anni un punto di riferimento come pub e birreria, il locale ha vissuto una trasformazione radicale alla fine del 2025, riaprendo con una veste che guarda meno a Londra e molto più a Venezia.

La rinascita del locale è firmata da **Simone Wahba**, 36 anni, un nome che porta con sé il pedigree della ristorazione veneziana autentica. Cresciuto professionalmente tra pilastri del gusto come Ai Do Leoni in Piazza San Marco e il Lineadombra alla Giudecca, Wahba ha deciso di portare a Mogliano un'esperienza che fonde l'atmosfera del salotto con la schiettezza dell'osteria.



La sua visione ha trasformato la Casetta Rossa in un avamposto di vini naturali e prodotti del territorio. “Dopo tanti anni a Venezia sentivo il bisogno di tornare a una dimensione più vera, più quotidiana”, racconta Simone a *Virtù Quotidiane*. “Allo stesso tempo volevo vivere di più la mia famiglia: ho capito che era il momento di costruire un equilibrio diverso, anche fuori dal lavoro”.

“Mogliano è un territorio vivo e la Casetta Rossa mi è sembrata subito il posto giusto: aveva un’identità forte, ma anche tanto spazio per essere ripensata”. Non si definiscono un’osteria, ma piuttosto un bar enoteca. Il cambiamento è stato proprio questo, spostare il focus, chiarire l’identità.

“Siamo partiti togliendo tutto ciò che non ci rappresentava più, per lasciare spazio a una proposta più essenziale e coerente. Il vino è diventato centrale, con una selezione orientata a piccoli produttori e a etichette che hanno qualcosa da raccontare”.



Il mondo dei vini naturali è spesso percepito come di nicchia. Simone e la sua squadra stanno accompagnando il pubblico di Mogliano alla scoperta di queste etichette meno convenzionali senza forzature.

“Raccontando, facendo assaggiare, ascoltando. Non serve spiegare troppo, basta creare le condizioni giuste. Se una persona si sente a suo agio, è più curiosa, più aperta. Noi cerchiamo di accompagnare, non di insegnare. Il vino deve restare un piacere, non diventare un test”.

Dopo la lunga esperienza a Venezia non poteva rinunciare al cicchetto. “È qualcosa che mi appartiene. La cosa bella è proprio la loro versatilità: può essere una tappa veloce, mangiata in piedi, ma anche trasformarsi in un momento più lungo, da condividere con calma. Noi siamo partiti da lì, mantenendo l’idea della condivisione ma cambiando il ritmo”.

Con un po’ di creatività si possono combinare ingredienti, seguire la stagionalità, andare incontro ai gusti diversi e anche sperimentare nuovi abbinamenti. Tra la proposta spiccano le

portate vegetali.



“Il mondo vegetale per noi non è un’alternativa, ma parte integrante della carta. Non proponiamo l’alternativa vegana, ma cerchiamo di fare piatti buoni, anche vegetali, pensati per piacere a tutti. Ne sono la prova il nostro hummus, babaganoush e ragù di seitan molto apprezzati anche da chi non segue una dieta vegana”.

Anche l’accoglienza è qualcosa di profondo, un concetto legato anche alle origini di Simone. “In Egitto l’ospite ha un valore speciale, è al centro e viene accolto con grande attenzione e rispetto. A Mogliano porto lo stesso modo di accogliere, con la differenza che qui la relazione ha il tempo di crescere. Ed è proprio questo che rende l’esperienza ancora più autentica”.



Sono un punto di forza le degustazioni sonore, serate con dj set esclusivamente in vinile. “Il disco in vinile è una passione che mi porto dietro da sempre e in Casetta abbiamo i giradischi, fa parte proprio dell’atmosfera del posto”.

La Casetta Rossa di Mogliano Veneto rappresenta una controtendenza coraggiosa. È la dimostrazione che la tradizione veneziana del cicchetto può migrare nell’entroterra senza perdere la sua anima, a patto che sia guidata da chi, come Simone Wahba, quel mondo lo ha respirato sin da bambino.