

LAGUNA NEL BICCHIERE
LE VIGNE RITROVATEIncontro con
Renzo De Antona

Ringrazio Renzo De Antona per la disponibilità ad illustrare una realtà in armonia con il contesto naturale e culturale di Venezia, quella dell'Associazione Laguna nel bicchiere. Le vigne ritrovate, di cui è da tre anni presidente. Renzo De Antona è stato per 15 anni anche presidente del Coni Provinciale; il suo è, quindi, un approccio collaudato alla vita associativa. Laguna nel bicchiere. Le vigne ritrovate ha il pregio di condensare, già nel nome, con una bella sintesi, il programma e le finalità che animano il sodalizio, quelle del recupero di una cultura materiale tradizionale propria della Laguna veneziana e, tramite la cura delle vigne abbandonate secondo le antiche pratiche agricole, quella del restauro e ripristino del paesaggio lagunare.

Ci può illustrare come è nata l'Associazione e quale è stata l'attività degli esordi?

L'Associazione è nata nel 2009 da un'esperienza scolastica avviata e guidata dal professor Flavio Franceschet, inizialmente con gli alunni della media Pier Fortunato Calvi (ampliata poi ad altre scuole elementari e medie veneziane), alla quale alcuni degli attuali soci di *Laguna nel bicchiere* hanno partecipato: con i ragazzi si vendemmiava, si pigiava il vino con i piedi e si vinificava. Se ne ricavava un liquido non molto convincente, che era difficile chiamare vino, ma lo scopo non era quello, bensì di fare in modo che i ragazzi si avvicinasero alla natura, riscoprendo la storia del territorio: come, ad esempio, fossero diffusi viticoltura e commercio di vino in Laguna (testimoniati anche dai toponimi Malvasia, Vignole, San Francesco della Vigna...) e l'intenso rapporto città-campagna, soprattutto grazie ai conventi delle isole, che, con un'economia di sussistenza, coltivavano viti – sia per le funzioni religiose, che per il consumo alimentare – ulivi, alberi da frutto...

Dopo qualche anno Flavio era venuto a sapere che i Frati minori francescani – dal 1829 insediati nel Convento di San Michele, succeduti, in seguito alle soppressioni napoleoniche, ai Frati Camaldolesi – lo avrebbero abbandonato nel 2008, lasciando la cinquecentesca, bellissima cantina e la vigna, e decise di chiederne l'affidamento al Comune, passo che rese necessario dare una struttura organizzativa all'Associazione, costituitasi con la partecipazione di altri appassionati di vino, ristoratori e produttori.

Ci racconti della sua esperienza da presidente.

L'inizio è stato traumatico. Flavio, infatti, è deceduto improvvisamente tre anni fa per un infarto, mentre eravamo in Comune

per il rinnovo della convenzione d'uso della cantina a San Michele, rinnovo ora imminente. Da vice mi sono ritrovato automaticamente presidente e non è stato facile, perché Flavio era un vulcano e aveva una capacità di coinvolgere straordinaria, io non ero in grado di sostituirlo completamente, si è passati così a una gestione più collegiale.

Come si è sviluppata l'attività dell'Associazione nel corso del tempo?

Il sodalizio si è sempre più strutturato, la qualità del vino è migliorata, abbiamo intessuto rapporti con altre associazioni che hanno a cuore il territorio. Fondamentale è sempre il rapporto con le scuole. Con le scuole primarie è nata l'iniziativa *giardino/orto didattico* e abbiamo cominciato a produrre piccolissime quantità di olio. Ogni anno – a parte, ovviamente, questo, a causa del Covid – più di 200 bambini partecipano alle nostre attività, con un progetto che li accompagna per i cinque anni della scuola primaria, periodo in cui si occupano di olio, di vino, di erbe aromatiche, di pane.

Quali sono i vigneti di cui si prende cura l'Associazione?

Attualmente sono cinque: il primo all'interno dell'isola di San Michele, uno presso la Casa di Riposo dell'Ire alla Giudecca, uno a Malamocco, uno alle Vignole; ad essi, da quest'anno, si è aggiunto il vigneto annesso alla Chiesa di Sant'Elena.

Quali sono le peculiarità che contraddistinguono il vino prodotto dall'Associazione?

La qualità è ora buona; il risultato non è un prodotto standard, sempre eguale. Tutto il vino è vinificato nella cantina di San Michele. Il vino si può fare in vigneto o in cantina; il nostro si fa in vigneto, ciò vuol dire che no-

stra cura principale è trattare solo uva sana, con un impegno maniacale nel raccogliere solo grappoli maturi e nel pulirli da ogni marciume o altro. La pulizia avviene in due fasi, al momento della raccolta dei grappoli e prima di riporli nei tini. Non si usa chimica nel vigneto, aspetto, questo, essenziale: in cantina il vino fermenta naturalmente per quattro, cinque giorni, senza aggiunta di lieviti; si lascia macerare sulle bucce, sia il bianco, che il rosso; non viene filtrato e ad esso non viene aggiunto alcun additivo chimico. Non sono, comunque, un esperto, altri soci saprebbero spiegare meglio questi processi. Vinifichiamo per territori, quindi abbiamo il vino di Malamocco, quello delle Vignole... Come avviene per ogni vino naturale, il territorio dona all'uva le sue caratteristiche, il nostro vino quindi risente del mare ed è un vino salso, ma non è tutto, i vari luoghi, per esempio, fanno sì che il vino di San Michele sia molto diverso da quello di Malamocco, un vino di laguna e un vino di mare. Anche i vitigni sono diversi da luogo a luogo. Non abbiamo monovitigni, concetto moderno, ogni vigna ha le sue varietà, che noi cerchiamo di conservare facendo crescere nuove piantine, che potranno sostituire quelle che dovessero esaurirsi.

Tra le potenzialità che può innescare l'Associazione, basata sul volontariato, vi è quella di creare un indotto produttivo a impatto zero sull'ambiente, che possa contrastare la monocultura turistica e attivare nuove possibilità di lavoro, consone all'ambiente lagunare.

Ci sono progetti e cooperazioni in tal senso con altre realtà?

In Laguna sono già sorti dei produttori "veri" di vino, con capacità commerciali che noi non abbiamo, non possiamo avere e non vogliamo avere. La nuova

scommessa è ora sull'olio. L'ulivo si è sempre coltivato in Laguna, sia pur in piccole quantità; vorremmo che oggi questa attività si sviluppasse, cosa che, in parte, sta già accadendo: nuovi alberi sono stati piantati, il sogno è quello di avere una quantità tale di olive da giustificare un frantoio e creare, quindi, occupazione. È attualmente in atto anche una collaborazione con *Slow Food*, per aiutare la coltivazione di orti in Africa, con denari raccolti dai bambini tramite la vendita di loro prodotti ai genitori. *Slow Food* è già presente in Laguna con un suo presidio, il carciofo violetto di Sant'Erasmo.

Abbiamo, inoltre, l'obiettivo di portare in città turismo di qualità; il settore eno-gastronomico sta divenendo sempre più importante, anche per questo siamo soci fondatori di *Urban Vineyards Association (Uva)* che riunisce vigne di città italiane e francesi e che presto vedrà l'ingresso di altri Paesi europei e non. Questa Associazione si propone il recupero storico e la divulgazione di tale patrimonio e l'avvio di iniziative e sinergie pubblico-privato per la promozione turistica dei vigneti urbani d'Europa. Oltre a Venezia, con *Laguna nel Bicchiere* e con i filari di San Francesco della Vigna, vi sono Parigi, Torino, Milano, Avignone, Lione, Siena, Palermo... Alcune agenzie turistiche internazionali si erano già mostrate interessate a creare dei tour per visitare queste città in un'ottica particolare, poi il Covid-19 ha bloccato tutto, ma l'auspicio è che le iniziative possano presto riprendere.

Il quadro da lei delineato è quello di un'attività dinamica e consona con l'ambiente lagunare. Grazie, presidente e complimenti per l'attività dell'Associazione!

Linda Mavian