



Venezia è

di Patrizio Roversi

NON SOLO SAN MARCO

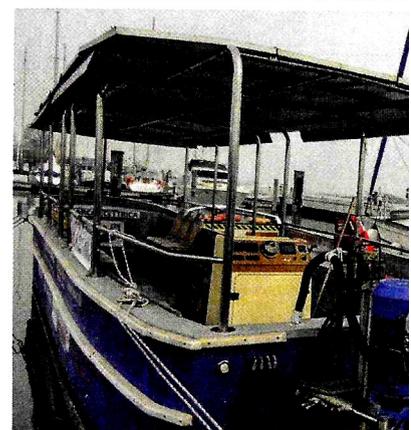
Si può visitare Venezia a prescindere da Piazza San Marco e dal Ponte di Rialto? Si può. A Venezia, oltre alle "cartoline" c'è di più. Non a caso il **Patrimonio Mondiale UNESCO** comprende l'intera città di Venezia e tutta la sua laguna. Se il turista si sforzasse di cercare una Venezia meno nota e di percorrere itinerari meno scontati del tragitto che porta dal **Ponte di Calatrava**, passa per il **Ponte delle Guglie** per poi proseguire per **Strada Nuova** verso **Rialto**, **San Marco** fino a **Riva degli Schiavoni**, non solo ci guadagnerebbe lui stesso, ma si eviterebbero quegli assembramenti che determinano il fenomeno dell'*overtourism*, cioè del sovraffollamento turistico che spesso intasa letteralmente la città. Il primo e più semplice consiglio per godersi Venezia potrebbe essere semplicemente quello di ampliare lo sguardo e allargare gli itinerari, almeno fino agli **Ormesini**, **La Sensa**, **Sant'Alvise**, **Castello** o la **Giudecca**. Soprattutto vale la pena di passeggiare a Venezia di sera, dopo le 23, quando improvvisamente si svuota. Se passiamo alle **Isole della Laguna**, non ci sono solo **Murano** e **Burano**, c'è anche **Le Vignole** o **Sant'Erasmo**. E soprattutto Venezia non è solo il Carnevale, ma diventa più affascinante proprio "fuori stagione" (per esempio novembre o gennaio) oppure quando offre i suoi tantissimi appuntamenti culturali, di livello mondiale.

Bella scoperta
Secondo lo scrittore **Tiziano Scarpa** "Venezia non è solo un'anomalia urbanistica". Naturalmente è molto di più, è un Sistema bio-antropologico del tutto particolare, però è innegabile che a Venezia, innanzitutto... ci sono i canali al posto delle strade. Bella scoperta! Però, se uno riesce a stare un po' a Venezia e a guardarsi davvero intorno, senza la pura di pestarsi i piedi con migliaia di altri turisti impegnati a fare delle inutili foto col telefonino, si accorge di cosa significa davvero non avere

le automobili o gli autobus, ma le gondole e i vaporette. Cambiano i ritmi di vita, cambiano i rumori, cambia il proprio modo di spostarsi, cambia l'odore dell'aria. In sostanza cambia il contesto, l'estetica, la percezione. Quindi cambia anche la relazione tra le persone: ai margini della marea turistica i Veneziani hanno un'idea tutta loro del tempo, delle "ciacole" e dell'organizzazione della propria vita. I residenti sono rimasti pochissimi (50.000 ma c'è chi dice che quelli effettivi sono anche meno) ma hanno un fortissimo senso di identità, prova ne sia il persistere della loro lingua. E lo provano anche i gesti identitari che praticano, un po' per necessità e un po' per senso di appartenenza. Come quello della **voga**, cioè dell'**arte di**

"Barca è bello", ma il traffico di barche crea problemi di inquinamento.

Patrizio alla società remiera di Murano



un carciofino



remare, naturalmente *alla veneta*. Tutti i sabati il **Canale di Cannaregio** o il **Canal Grande** sono pieni di *mascarete* (che non sono maschere, ma barche tradizionali, lunghe sei metri e con due vogatori), *pupparin* (che è un po' più lunga), *barchete*, *sanpiero* e *sandoli* dove i veneziani DOC (e anche molti foresti desiderosi di *venezianizzarsi*) spingono sui remi, per prepararsi alle tante regate che si tengono nel corso dell'anno, e che sono manifestazioni molto sentite.

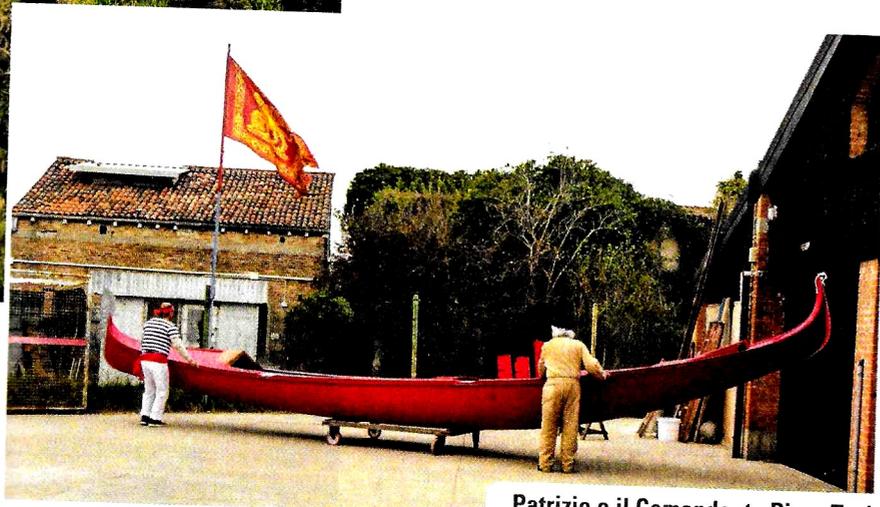
Le Società Remiere

Così come i Bolognesi o i Milanesi vanno alla Bocciofila, i Veneziani vanno nelle tante **Società remiere**. Io sono andato in quella di **Murano**, dove gli adulti insegnano a vogare anche ai ragazzini. C'è un vero culto della barca. La voga è uno sport, ma anche un rito sociale. Ci ho provato anche io, ai massimi livelli, cioè prendendo lezione da **Davide** (Prevedello), un veneziano DOC,

pluripremiato in tante regate e dotato di uno straordinario ottimismo pedagogico (è animatore della **Associazione no profit Laguna Venexiana**, che porta i bambini a conoscere la flora e la fauna lagunare), tanto da pensare di poter insegnare a uno come me a vogare su una gondola. La gondola è già complicata di suo: è "storta", disassata. Tradizionalmente dovrebbe esser costruita unendo legni di faggio, noce, quercia, larice, pino, olmo, cedro e mogano. È mostruosamente lunga (11 metri) e pesante (5 quintali). È complicatissimo anche "guidarla", non ha un vero timone, ma un remo a poppa. È difficile anche solo starci sopra in equilibrio (Davide mi diceva "*trova l'equilibrio sul remo*", una parola...), oltretutto il remo tende sempre a scivolare giù dal suo scalmò (pardòn, *forcola!*). Lungo i **canali** e i **rii** (guai a confondere le due tipologie, come del resto i **Campi dai Campielli**, le **Rive dalle Calli**) si vedono un sacco di americani che provano maldestramente a vogare, io alla fine preferisco stare a guardare ammirato i Veneziani, che sembrano quasi degli acrobati. Oltretutto spesso gli equipaggi, per darsi il ritmo, cantano. E lo spettacolo è assicurato.

La Topa elettrica

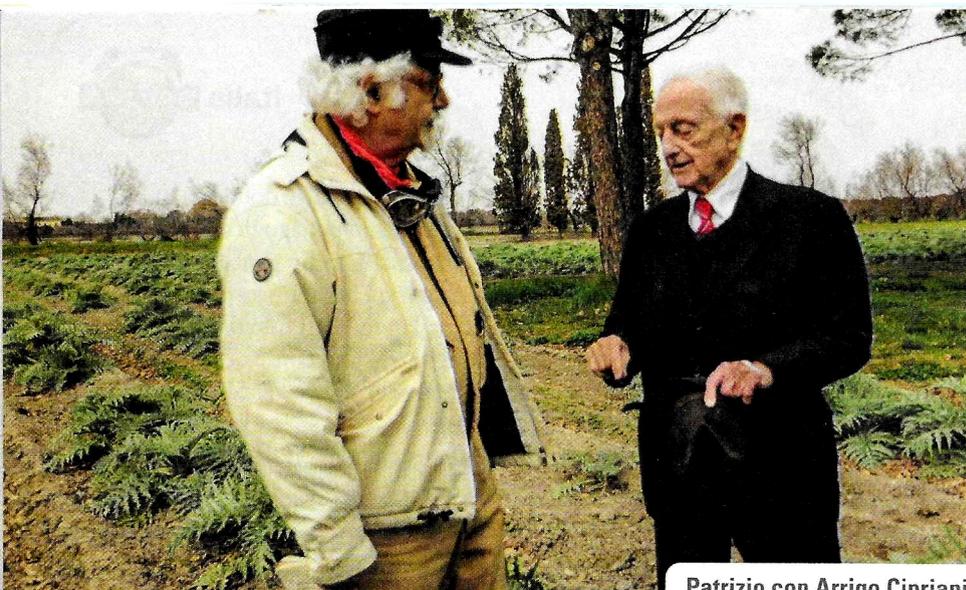
Preso atto che Venezia è un insieme di Isole, non vuol dire che sia un'*isola felice*. Anzi. Oltre ai mille problemi della gestione ecologica della Laguna, sarà vero che "barca è bello", ma anche il traffico di barche (taxi, vaporetto, *tope* che trasportano le merci) crea problemi di inquinamento. Io ho avuto il piacere di incontrare un vero *personaggio* (i veneziani hanno uno spiccato senso individuale, quindi sono quasi tutti *personaggi*): **Piero Tosi** è molto noto a Venezia, ha cominciato fin da piccolo – circa 70 anni fa – a pensare ai motori elettrici, nel 2005 ha finalmente realizzato il suo sogno, cioè I.M.E.S. (che vuole dire Imbarcazione a Mobilità Elettrica Sostenibile), una barca con motore elettrico che si auto-alimentava con una tettoia di pannelli solari, con la quale ha fatto un giro d'Italia e ritorno. Assieme al suo secondo, **Nicola** (Paccagnella), mi ha portato in giro per la Laguna a bordo della sua ultima invenzione, **Cargo 31**, dichiarata Barca Ecologica Europea del 2020: una *topa* (cioè barca da carico) elettrica che, in base al disegno della poppa, produce meno moto ondoso, non inquina e ha una capacità di carico superiore alle altre, quindi risparmia tempo e tragitto. A suo tempo Tosi ha realizzato anche un taxi elettrico, che non sarebbe affatto una brutta idea. Turisti&ambientalisti uniti nella lotta! Anche noi turisti dovremmo condividere la ▶



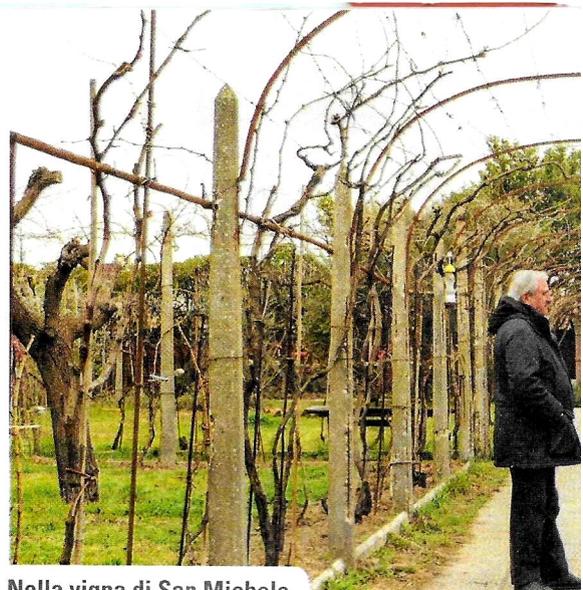
Patrizio e il Comandante Piero Tosi

A lezione di voga nel canale





Patrizio con Arrigo Cipriani



Nella vigna di San Michele

responsabilità e la sensibilità per rendere meno impattante la nostra presenza.

Le Vignole

Piero e Nicola, col battello elettrico, mi danno un passaggio fino alle **Vignole**, un'isola che in linea d'aria dista ben poco da San Marco. Vignole al plurale perché in realtà gli isolotti sono due. Tra le tante contraddizioni di Venezia c'è innanzitutto il fatto che in alcuni punti è affollatissima, e poco più in là ci sono posti abbandonati. Alle Vignole si respira appunto un'aria di abbandono, che trasmette però un meraviglioso senso di pace. C'era un ristorante/trattoria, caro ai veneziani, che adesso è chiuso. C'è la stazione galleggiante del vaporetto, con una piccola libreria a disposizione dei passeggeri in attesa. Incontro **Luigi** (di Prinzio), uno che ha deciso di venire ad abitare a Venezia 40 anni fa e che poi ha scelto in particolare di stare qui, alle Vignole, a contatto con l'acqua e i campi di carciofi, perché insofferente del sovraffollamento turistico della città. Non solo: con altri amanti della Venezia marginale e alternativa, dopo la disastrosa *acqua grande* del novembre 2019 che ha devastato l'isola, ha messo in piedi un'Associazione no-profit per ripristinare le condizioni del territorio e renderlo (di nuovo, perché le Vignole da sempre sono state l'orto della Serenissima) adatto alle coltivazioni tradizionali. L'associazione si chiama **V.E.R.A.S.**, che sta per Vignole Energia Rinnovabile Agricoltura Sana. Poco più in là c'è **Guja** (Camerino), che ha recuperato quello che negli anni '60 e '70 era stato il *buen retiro* di sua nonna, la famosa stilista **Roberta di Camerino**, che nella vecchia **Polveriera** austriaca faceva feste e sfilate. Adesso Guja coltiva appunto **carciofi violetti**, tipici delle isole veneziane.

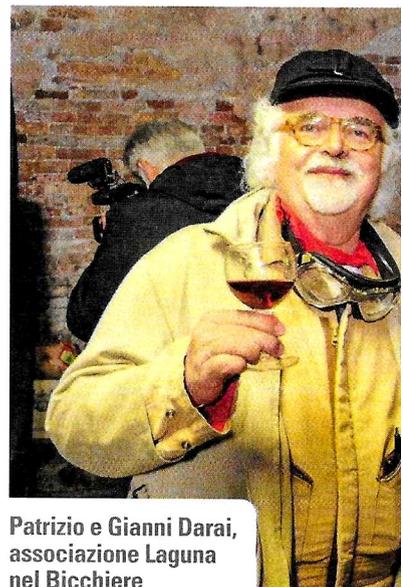
La Laguna nel bicchiere

L'**Isola di San Michele** sta proprio di fronte a Venezia e alle Fondamenta Nove. Molto prima

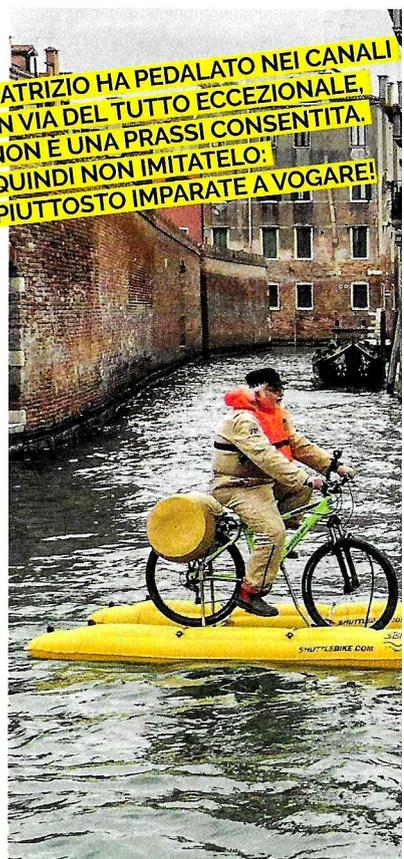
che Napoleone ci facesse il **Cimitero**, attorno al 1.000 era stata l'eremitaggio di **San Romualdo**, che ha fondato l'**Ordine dei Camaldolesi**, poi nel 1200 è stata costruita l'**Abbazia**, nel 1400 è diventata un Centro di studi geografici: **Fra' Mauro** nel 1460, raccogliendo il cuore della cultura veneziana, cioè le testimonianze dei viaggi dei tanti mercanti (vedi Marco Polo) e religiosi, ha disegnato la famosa **Mappa del Mondo** allora conosciuto, la prima nel suo genere. La vocazione inter-culturale di San Michele in particolare e di Venezia in generale io l'ho incontrata attraverso **Iasla** (iraniana), **Colin** (australiana) e i loro amici (americani, serbi, inglesi, ungheresi ecc ecc, oltre a qualche veneziano doc). Un gruppo di volontari, innamorati di Venezia, che si ritrovano a... potare la vigna del vecchio Convento di San Michele. Fanno parte dell'Associazione no profit **Laguna nel bicchiere, le vigne ritrovate**, fondata nel 2008 per recuperare le tante vigne dei vari Conventi sparsi per la città. Qui hanno recuperato anche la vecchia cantina del '500 e si fanno ancora il vino. Non importa se sia buono o meno, è buonissimo e sacrosanto lo scopo finale: recuperare luoghi storici e tessere relazioni. Venezia è il contesto, unico nel suo genere.

La filiera del carciofino

Non avevo ancora metabolizzato la sorpresa di trovare una vigna a Venezia che mi son trovato sull'**Isola di sant'Erasmo**, dove ho scoperto la vocazione agricola delle Isole veneziane. Da sempre Sant'Erasmo è stata l'**orto della Serenissima**. Davide (il mio insegnante di voga) e Samuele (un mio amico cuoco) mi portano nell'orto di **Nicola** (Busoto) e di sua mamma **Evelina** (Citon). Hanno una piccola azienda agricola, coltivano da sempre le loro verdure. **Samuele** (Bonetollo) dice che sono speciali, perché uniche nel loro genere: si sente l'acqua salmastra, il clima. Raccoglie la **rosolina** (uno spinacio selvatico), cardi e tegoline



Patrizio e Gianni Darai, associazione Laguna nel Bicchiere



PATRIZIO HA PEDALATO NEI CANALI IN VIA DEL TUTTO ECCEZIONALE, NON E UNA PRASSI CONSENTITA. QUINDI NON IMITATELO! PIUTTOSTO IMPARATE A VOGARE!



Venezia è tutta quanta patrimonio dell'UNESCO: città, isole e laguna.



Inquadra il codice QR e guarda i video della web serie di Patrizio Roversi a Venezia, sia in città che tra le isole della Laguna Patrimonio dell'UNESCO



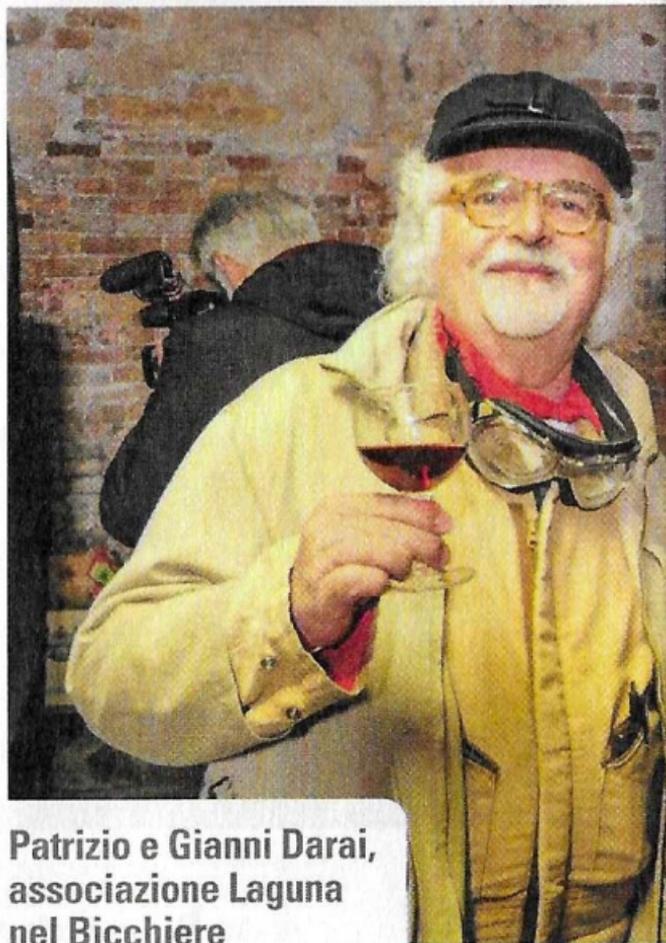
(fagiolini). Nicola tesse le lodi del carciofo, il **carciofino viola** che secondo i Santerasmiani viene solo qui (ma i Torcellesi non sono d'accordo): si inizia in primavera con le *castrature* (cioè i primi *boccioli*), poi produce i *bottoli*, quindi i fondi e le *mamme*, praticamente produce quasi tutto l'anno e non si butta via niente, come il maiale. Nicola ed Evelina però si lamentano e sono pessimisti riguardo alla loro sopravvivenza: praticano un'agricoltura familiare, non possono competere con la grande distribuzione né coi grossisti. Soprattutto non esiste più un sistema di distribuzione e trasporto dei loro prodotti: a Nicola tocca andare con la barca a Murano o a Venezia. Invece c'è chi ha risolto il problema, usando il nome e la fama di Venezia: a Torcello incontriamo un *grande vecchio* della ristorazione veneziana, **Arrigo Cipriani**. Anche lui coltiva carciofi, ma col suo marchio ha trovato il modo di conservare e poi distribuire in tutto il mondo, da Dubai a New York, le sue *castrature*. Da un carciofino ha ricavato un oggetto di lusso. Ma che cosa è il lusso? Secondo Cipriani, che nel suo **Harry's Bar** ha servito tutto il jet set mondiale, il lusso è *anima, intelligenza, storia, saperi*: in una parola l'immagine di Venezia. Ma c'è chi ha gli strumenti per sfruttarla e chi purtroppo no.

Il Manifesto gastronomico di Samuele

Chi utilizza al meglio le verdure di Nicola ed Evelina è Samuele. Naturalmente finisco a tavola, nel suo locale, **Ogio** (oglio). Il menù è il seguente: *rosolina olio e aglio, con patate* (tutto da Sant'Erasmus); *cavolfiore alla griglia con polenta bianca*; *spaghetti ai cardi e gamberi con bottarga di orata*. È un gastro-progetto molto preciso e ideologicamente orientato: utilizzare solo prodotti del territorio, rispettare rigorosamente la stagionalità, lavorare di conserva con Nicola, il contadino, che gli fornisce tutti i giorni la materia prima. La creatività non gli manca, ma (anche se il suo locale è lungo l'acqua del Canale di Cannaregio) resta coi piedi per terra: non a caso la specialità per cui è stato pluripremiato è il *fegato alla veneziana*. Per digerire, si fa per dire, Davide mi ha portato in barca (per fortuna a motore) fino alle Valli da pesca del Cavallino, dove ho scoperto altre sorprese riguardo alla Laguna, alle sue risorse e al suo delicato equilibrio. Ma è un'altra storia...

Quel poco che ho capito di Venezia

Non so se si è capito, ma Venezia mi è entrata nella testa, nello stomaco e quindi – come si dice – nel cuore. Mi incanta e mi riempie. Mi riempio di chiacchiere coi veneziani, che se li gratti sotto la buccia che hanno dovuto crearsi per difendersi dal turismo di massa, sono meravigliosi e amichevoli conversatori. Mi incanta anche solo guardare le barche lungo i canali, mi piacciono soprattutto i vaporetto, con la loro linea possente ma filante, che quasi non fanno rumore, se non quando *brontolano* in marcia indietro per frenare. Guardo per ore l'acqua, che non sta mai ferma, spinta dalla marea che a sua volta dipende dal vento e dalle correnti che (per ora) disegnano un equilibrio secolare che tiene viva la Laguna. Quindi mi preoccupa sentire voci che parlano di un nuovo canale da allargare e scavare per far arrivare le grandi navi. *La toppa l'è pegio del buso*: che cosa ne sarà di questo equilibrio? Il MOSE (fin che durano i soldi) cerca di arginare l'acqua alta, ma per arginare l'overtourism, e in particolare le orde dei famigerati "giornalieri" si parla di numero chiuso. Chiuso come, e per chi? Per i padovani/rovigoti/vicentini che prendono il trenino e vengono a Venezia il sabato per una passeggiata e uno spritz? Hanno diritto anche loro... Così come gli stranieri avrebbero bisogno di poter contare di più su itinerari e proposte che li aiutassero a scoprire meglio Venezia, senza perdersi come un gregge senza pastore seguendo Google maps. Poi c'è lo spopolamento e la totale dipendenza (economica e culturale) dal turismo. In Italia si fa tanto parlare di Aree interne, cioè di quei posti abbandonati per mancanza di servizi, di botteghe, di case. Venezia è paradossalmente super frequentata ma abbandonata, dai suoi abitanti veri. Ci sono attività artigianali uniche al mondo, che andrebbero valorizzate: oltre a Murano (per cui qualcosa si sta facendo) e Burano, basta per esempio infilarsi nel **Sotoportego dei Vedei** per trovare una vetreria artistica unica nel suo genere. Non a caso Venezia è tutta **Patrimonio UNESCO**! Ci vorrebbe un'altra legge speciale, con lo Stato e il Comune che acquisiscono le case e poi le assegnano a chi le ristrutturata e le abita, come fanno a Lisbona. Ci vorrebbe un piano che regola i B&B, come fanno a Parigi. Venezia merita, è un ottimo "investimento"! ■



**Patrizio e Gianni Darai,
associazione Laguna
nel Bicchiere**





WINE TASTING
IN THE CELLAR

- 1. Chardonnay
- 2. Pinot Noir
- 3. Merlot
- 4. Cabernet Sauvignon
- 5. Sauvignon Blanc
- 6. Riesling
- 7. Syrah
- 8. Zinfandel
- 9. Gamay
- 10. Malbec
- 11. Tempranillo
- 12. Grenache
- 13. Shiraz
- 14. Pinot Grigio
- 15. Prosecco
- 16. Moscato
- 17. Sangiovese
- 18. Barbera
- 19. Dolcetto
- 20. Aglianico

To: La Torre - La Torre
and La Torre - La Torre