

Il Parco Alimentare della Venezia Orientale

Il Parco alimentare della Venezia Orientale - Anguilla della Livenza, Asparago bianco di Palazzetto, Asparago di Bibione, Asparago verde amaro Montine, Brondua, Carciofo violetto di Sant'Erasmo, Fagiolino meraviglia di Venezia, Fagiolo Mame, Fagiolo Verdon, Farina di Mais bianco perla, Lenguàl, Mais Rosso di San Martino, Miele di barena, Montasio DOP, Moscardino di Caorle, Noce dei grandi fiumi, Pere del Veneziano, Pesca bianca di Venezia, Pomodoro del Cavallino, Riso Carnaroli, Susina gialla di Lio Piccolo, vini DOC Venezia -**Slurp** - **Acquolina** - **Points of view** - **Un progetto di residenza artistica** - **PSLarte 2023** - Andrea Cecchin - Fabio Magnasciutti - Claudio Marinaccio - Jacopo Rosati - Chiara Trentin

Il Parco Alimentare della Venezia Orientale

Andrea Federico Cecchin,
Fabio Magnasciutti, Claudio Marinaccio,
Jacopo Rosati, Chiara Trentin

Un progetto di
Giorgio Baldo
Nicola Bustreo
M9 District

Contributi di
GIORGIO BALDO
GIANCARLO PEGORARO
NICOLA BUSTREO

Presentazione
FILIPPO TONERO
MICHELE BUGLIESI

Design
MARCO DAL MONEGO

2023









Presentazione

Cinque edizioni. Diciannove artisti. Sei curatori e direttori artistici. Cinque partner. Cento opere d'arte realizzate durante le cinque residenze artistiche. Duecento immagini raccolte durante i concorsi fotografici e gli artisti. Cinque video e cinque pubblicazioni-cataloghi che raccontano la sintesi della produzione e delle metodologie utilizzate.

Sono questi i numeri di PSLarte, la sperimentazione introdotta da VeGAL per accompagnare con un ciclo di residenze artistiche l'attuazione del PSL, acronimo del Programma di Sviluppo Locale, oltre che del suo titolo (Punti Superfici e Linee), lo strumento di sostegno allo sviluppo di itinerari e per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari della Venezia Orientale, sostenuto dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale.

La scelta di utilizzare l'arte e i suoi linguaggi per fare sintesi di un programma che ha permesso di sostenere una serie di progetti promossi da imprese ed enti locali, si è dimostrata molto creativa, capace di generare innovazione e attenzione e soprattutto di contribuire alla rilettura del territorio. Sono numerose le sperimentazioni introdotte e sottoposte dagli artisti al territorio, alle sue istituzioni e alle imprese, in un circuito che ha coinvolto in primis i beneficiari del PSL. Dal dispositivo DeMuseo, un organismo dinamico e archivio d'affetto delle esperienze collettive, alle storie d'impresa che divengono racconti, da un circuito di arte contemporanea nelle aziende agricole, all'artigianato artistico per riscoprire itinerari e luoghi intimi e di valore, dai nuovi linguaggi multimediali, all'esperienza del cammino e molto altro ancora. Il tutto con i diversi linguaggi: fotografia, video, musica, multimedialità, fumetto, illustrazione, scrittura, danza.

Questa quinta edizione è stata dedicata al parco alimentare, una formula messa a punto nella Venezia Orientale per favorire la biodiversità e promuovere le produzioni agroalimentari di qualità che il territorio esprime.

Filippo Tonero
Presidente VeGAL

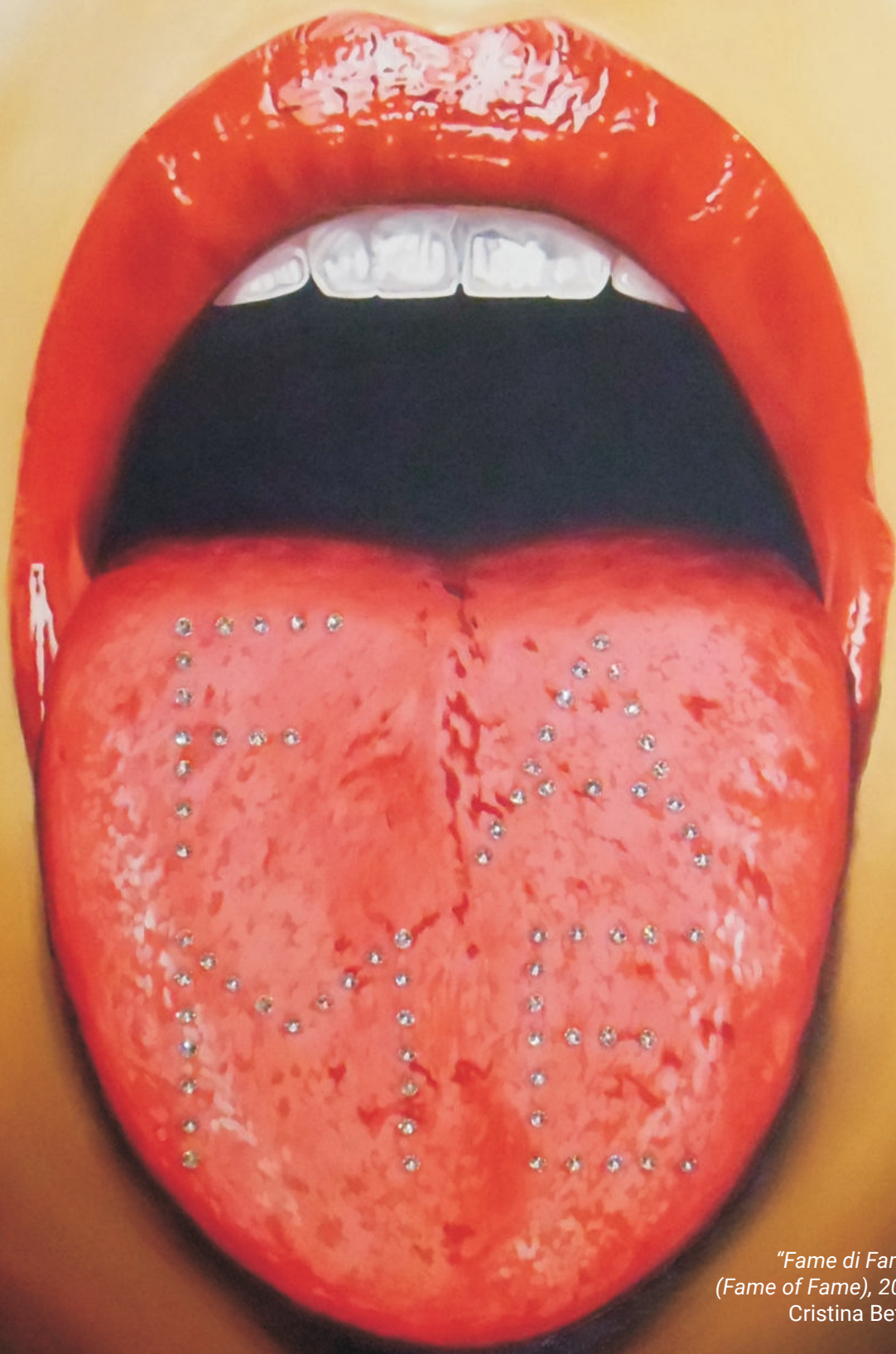
Un progetto prezioso che ha coinvolto artisti dotati di grande maestria tecnica e profonda sensibilità. Artisti capaci di catturare l'essenza stessa del territorio, trasformandola in opere d'arte che sono testimonianze tangibili della ricchezza di questa regione. Risultato di un processo creativo che unisce tradizione e modernità, le opere non solo celebrano i prodotti locali, ma li elevano a simboli di identità e appartenenza per la comunità locale e per chiunque abbia la fortuna di entrare in contatto con esse.

La spinta innovativa che anima gli artisti si traduce in un approccio che non si limita a documentare ciò che si osserva, ma interpreta e trasmette le emozioni, le storie, le tradizioni e insieme la diversità del paesaggio, la ricchezza dei cicli naturali che caratterizzano questa terra. Le loro opere diventano allora una sorta di "carte d'identità visive" del territorio, capaci di comunicare in modo immediato e universale l'essenza stessa della regione.

Un sentito ringraziamento a VEGAL per aver accolto con favore e sostenuto la proposta presentata da M9 District. Per nostra parte, consapevoli dell'importanza dell'iniziativa, abbiamo investito grande impegno e risorse, con l'auspicio che l'esposizione possa suscitare interesse e curiosità, incoraggiando visitatori e turisti a scoprire e apprezzare le bellezze naturali, culturali e gastronomiche di questi territori.

Un tributo alla creatività e al talento degli artisti. La loro visione e il loro impegno dimostrano che l'arte può essere un potente strumento di trasformazione e di valorizzazione del territorio, capace di ispirare e coinvolgere le persone in un viaggio alla scoperta delle meraviglie che ci circondano.

Michele Bugliesi
Presidente M9 District



"Fame di Fame"
(Fame of Fame), 2014
Cristina Bettin

Indice

Presentazione

Filippo Tonerò	6
Michele Bugliesi	7

Diario di un'esperienza. L'arte della pubblicità	13
Giorgio Baldo	

Un Parco Alimentare a est di Venezia	21
Giancarlo Pegoraro	

Slurp - Acquolina - Il Parco alimentare	43
Nicola Bustreo	

Gli artisti in residenza

Chiara Trentin	53
----------------	----

Andrea Federico Cecchin	63
-------------------------	----

Jacopo Rosati	79
---------------	----

Fabio Magnasciutti	93
--------------------	----

Claudio Marinaccio	109
--------------------	-----

<i>PSLarte</i>	131
-----------------------	------------

La vita xé bea senza moroso, 2023
(Chiara Ferragni Cremona,
7 maggio 1987)
Andrea Federico Cecchin



Diario di un'esperienza L'arte della pubblicità

Giorgio Baldo

La mostra "*Slurp/ Punti di vista- il Parco alimentare della Venezia Orientale*" presenta i lavori di una residenza artistica organizzata sul tema del Parco alimentare della Venezia Orientale.

Obiettivi della residenza

La sfida: la valorizzazione *nel mondo virtuale dei social* del Parco alimentare della Venezia Orientale, approntando un insieme di punti di vista e opere "artistiche" riconducibili a una *cultura metropolitana*, costruendo uno sguardo "altro" da quello che vari soggetti locali operanti nel territorio sui temi del paesaggio e della cultura alimentare hanno sin qui elaborato.

Fasi del lavoro

La direzione (formata da: un direttore artistico, con esperienze museali sulle rappresentazioni artistiche del paesaggio nel '900, con *focus* su Venezia, il Veneto e il paesaggio di bonifica italiano; un curatore che ha confidenza con i social) ha provveduto a *selezionare 5 artisti* i cui lavori sono presenti nei social e pubblicati nei supplementi culturali da primari quotidiani e riviste nazionali e internazionali.

Le tappe

La prima serie di incontri è stata finalizzata alla *conoscenza dei prodotti alimentari e della storia* del Parco alimentare della Venezia Orientale, provvedendo a

condividere gli elaborati programmatici che dal momento della sua fondazione nel 2004 ne precisano il senso e gli obiettivi.

Una seconda fase di riflessione è stata rivolta al *paesaggio di bonifica* del Parco alimentare, mettendone in luce, con la collaborazione del Museo del Paesaggio di Torre di Mosto, le caratteristiche tipologiche (storiche, naturalistiche e ambientali) che ne fanno un unicum nel contesto della regione Veneto, anche per la sua vicinanza e rapporto con la città di Venezia.

Una terza fase è stata dedicata alla riflessione sulla *cultura alimentare italiana*, rivisitata attraverso uno studio condotto sulla rivista "*La Gola*" che, a partire dal 1982 sino al 1991 attraverso il contributo di studiosi di varia natura (antropologi, sociologi, economisti) e di artisti visivi, musicisti, scrittori, cineasti e designer, ha dato senso unitario e *profondità culturale* alle mille e mille ricette culinarie d'Italia, costruendo una cultura del "*Made in Italy culinario*" di altissimo profilo culturale e sociale. Basti ricordare che in quella rivista si forgia la *cultura slow* di un Carlo Petrini (che vi ha scritto) e trovano fondamento le attuali Eataly di Farinetti.

Una cultura alta del cibo, che ha fatto uscire il prodotto alimentare dall'esclusivo

interesse (pur sempre meritorio) di trattorie, osterie e ristoranti, *innovando* con il suo *nuovo immaginario* il sistema che presiede alla *produzione, distribuzione, commercializzazione e comunicazione del prodotto alimentare*.

I prodotti del Parco alimentare della Venezia Orientale

La produzione agricola del Parco alimentare è eccellente.

È rappresentata da un "pacchetto" di prodotti agricoli di altissima qualità (Doc, Docg, Dop), di diversa tipologia (dal vino al formaggio alla carne al pesce di mare e laguna: e assieme da alcune delizie vegetali di nicchia, dall'asparago di Bibione, al carciofo di Sant'Erasmo) e tutti prodotti meravigliosamente "locali", a cui la *morfologia* particolarissima della terra in cui crescono (ex paludi e valli lagunari prosciugate), unita ad una grande *tradizione secolare di sperimentazione* nel campo culinario (che ha portato a numerosi piatti tipici del territorio) e a *nuovi trattamenti del terreno e dei prodotti mediante tecnologie biologiche*, ha dato uno standing regionale e nazionale di "gusto", il fascino di una miniera di "rarità" alimentari.

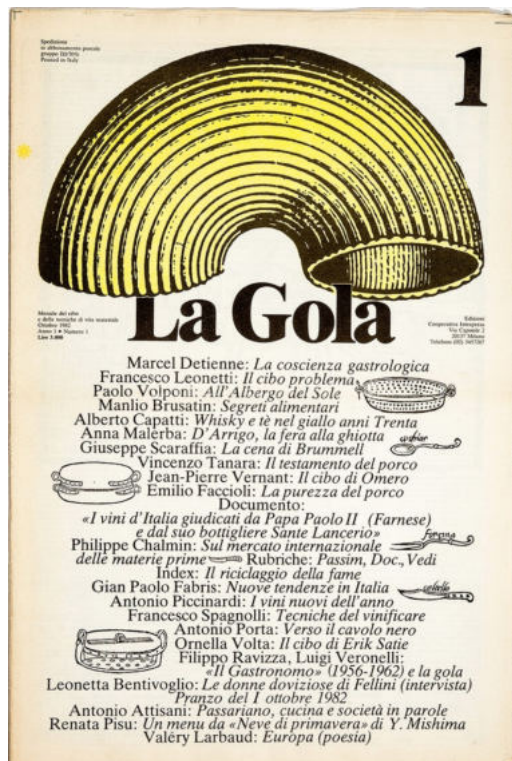
Il paesaggio del Parco

Il paesaggio del Parco alimentare è segnato principalmente dal *paesaggio della bonifica otto-novecentesca* ovunque presente con i suoi segni e le sue architetture. Entro questa grande pianura bonificata del '900 si possono trovare, disseminati come gioielli, *testimoni di tempi antichi*, alcuni centri urbani che

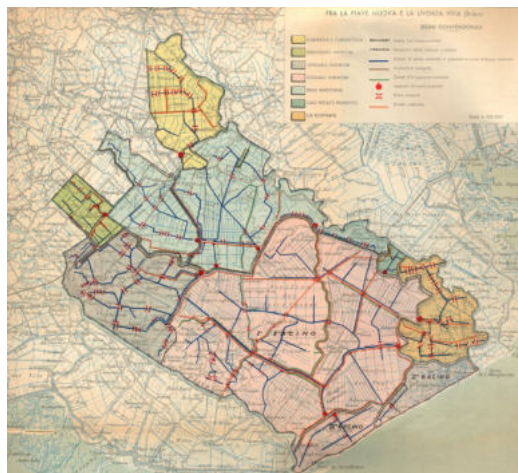
raccontano storie di vecchie civiltà, di cui la Portogruaro medioevale è l'icona per eccellenza.

Si trovano ancora reti ecologiche, parchi ambientali e siti di particolare valenza naturalistica a spezzare l'uniforme estendersi *artificiale* degli spazi bonificati. Le terre bonificate per gran parte sono ancora destinate all'agricoltura: odorano di campagna rigogliosa e tradizioni novecentesche.

La *percezione visiva* di questo spazio bonificato nel quale si immerge il viaggiatore è, in grandissima parte, *terra piana e cielo*. Il protagonismo di quest'ultimo è quasi assoluto. Essendo il lontano orizzonte non interrotto da colline, monti e agglomerati di edifici urbani, lo *spazio-colore del cielo* incombe, particolarmente visibile in altezza ed



Copertina del n. 1 della rivista "La Gola", 1982



Mappa della Bonifica del Sandonatese del 1938

estensione.

Nel teatro celeste perennemente in funzione gli attori cosmici si esaltano davanti al loro pubblico in ininterrotte recite di temporali, albe, tramonti, notturni stellari. Dall'alto, a volo d'uccello (e oggi anche noi lo siamo grazie agli droni), questo spazio di pianura è un reticolo di ordini cartesiani, opera di un Geometra prometeico; in seguito al realizzato progetto dell'appoderamento degli spazi artificiali della bonifica, lo spazio appare come un mosaico di regolari e seriali particelle: questa è la tramatura di fondo del disegno spaziale percepibile nel complesso e in ogni sua parte.

Su questo fondo giocano i segni grossi e liberi di innumerevoli corsi d'acqua: fiumi alpini (Piave e Tagliamento), delimitano i confini di questo territorio e, tra loro, la terra è irrorata da fiumi sorgenti da risorgive collinari (Sile e Livenza) e da un fittissimo intreccio di canali, canalette, fossi artificiali.

A tutto questo fluire di acque nel verde, sovrintendono iconicamente i simboli del potere su questa terre: i castelli delle



Mappa della Bonifica del Portogruarese del 1937

idrovore dei Consorzi di Bonifica, dove celati custodi governano con scienza e mastodontici motori l'equilibrio tra terra ed acqua e il sistema della circolazione di questo sangue nel corpo-territorio, quasi totalmente sotto il livello del mare.

Paesaggi costieri

A questo variegato e particolarissimo paesaggio agricolo novecentesco si è aggiunto negli ultimi anni, nel sud del Parco alimentare, il paesaggio costiero del "Litorale delle feste" che da Bibione arriva al Cavallino (una vera e propria città estesa e lineare che nel suo insieme, per sei mesi all'anno, ha diversi milioni di presenze turistiche), conosciuto da milioni di turisti europei e internazionali.

Paesaggi celesti e "naturalistici", paesaggio agricolo novecentesco disseminato di segni e architetture del periodo, spiagge attrezzate nel verde per turismo di qualità; un contesto paesaggistico e umano ricchissimo di natura e artificio in cui i prodotti del parco alimentare trovano risonanza e qualitativa corrispondenza.

La valorizzazione del paesaggio della Venezia Orientale

Paesaggio culturale della Venezia

Orientale: musei, parchi artistici e siti d'arte ambientale distribuiti nel territorio.

Sul paesaggio di bonifica della Venezia Orientale e sulla sua valorizzazione a fini culturali e turistici, si sono susseguite, a partire dall'ultimo decennio del secolo scorso una serie di iniziative in campo artistico. Le direttrici si possono schematicamente riassumere nel modo seguente:

- *produzione di libri storici, saggi e cataloghi d'arte* dedicati al tema promosse da una varietà di soggetti pubblici e privati;
- *istituzione di nuovi Musei* (come il Museo del Paesaggio) e implementazione nell'attività dell'intera rete Museale della Venezia Orientale, delle esposizioni dedicate al tema del paesaggio;
- *creazione di Parchi artistici* tematici localizzati in alcuni comuni, località costiere, aziende agricole;
- *eventi a grande scala* (fondamentale l'esperienza di Terrevalute promossa dal Consorzio di Bonifica del Veneto Orientale).

Un processo ancora in pieno svolgimento.

La comunicazione per la valorizzazione del Parco alimentare della Venezia Orientale

È stato questo il tema sul quale si è soprattutto concentrato il lavoro della residenza artistica.

Tesi

Così come l'eccellenza dei prodotti alimentari dà valore aggiunto al contesto

storico- paesaggistico nel quale vengono prodotti, similmente quest'ultimo carica del suo pregio i prodotti alimentari che produce.

Questo *reciproco rinvio e rapporto* è essenziale per la comunicazione della particolarità del Parco alimentare della Venezia Orientale al mondo dei media. *Il Parco Alimentare rinvia all'insieme dei prodotti alimentari e del paesaggio che li vede protagonisti.*

Arricchimento

A questi due "Parchi tematici" *reali*, (Parco alimentare e Parco del paesaggio della Venezia Orientale) gli artisti in residenza ne hanno aggiunta un altro (perlomeno la sua possibilità): un *Parco Tematico dell'immaginario virtuale*, una sorta di "Agriland" della Venezia Orientale, da costruire e far vivere *virtualmente* nei social e nel mondo della comunicazione, *un'autonoma costruzione artistica* (pubblicitaria?) che nei due mondi precedenti trova origine e spunti.

Svolgimento

L'unione dei tre mondi (o Parchi "tematici") e il loro continuo intreccio, ci sembra rendere più potente, nella comunicazione e nella pubblicità del luogo, ognuna delle sue parti.

Cosa ha prodotto la residenza effettuata?

Modalità della costruzione del Parco alimentare nel mondo virtuale

Dopo gli inquadramenti teorici e l'esame dei materiali prodotti sul Parco alimentare, sulla cultura alimentare e sul paesaggio di bonifica e dopo aver delineato le linee programmatiche da seguire per dare un orizzonte di senso alla costruzione del

mondo immaginario che si voleva costruire, ci si è mossi lungo due direttrici di azione:

- Esplorazione del paesaggio di bonifica per scorci tipici alla ricerca di storie “vere” e possibili itinerari, mediante vari viaggi a piedi e in auto. Nel corso degli stessi si sono visitate alcune aziende agricole “esemplari” del territorio “verde” del Parco;
- *per individuare connessioni e relazioni con i paesaggi che lo circondano* ci siamo interrogati sui 4 confini che lo delimitano e che rinviano a storie e immaginari dell'oltre a cui ognuno di questi confine allude e di cui si sentono influenze ed echi nel territorio della Venezia Orientale: a est quello della Valli lagunari e di Venezia; a sud la Città del litorale delle feste che si stende tra Bibione e Cavallino; a ovest il fiume Tagliamento che ci separa dal Friuli; a nord l'ultima faglia pianeggiante prima delle colline del Trevigiano e del Bellunese.

Il prodotto della residenza

- 5 punti di vista (Points of view) sul Parco Alimentare della Venezia Orientale (terra di Bengodi culinarie? Di letizie campagnole erotiche e sensitive? Di denunce di naturalistici disastri? Di ludiche utopie a venire?).
- Diversi i linguaggi utilizzati dagli autori per i 5 lavori presentati: l'installazione, il collage, l'illustrazione, il racconto a fumetti e i video.
- 5 racconti, in grandissima parte prodotti originariamente in *modalità digitale*, che sono poi stati stampati su poster di grandi dimensioni appesi,

come pagine di un libro da sfogliare, nelle sale espositive del Mupa.

- Un *volume-catalogo* che contiene un *insieme di storie* che, attraverso tavole di illustrazioni e strisce di fumetto, collage filmici, installazioni, video-clip, prodotti di design tridimensionali stampati in 3d, esposti nella mostra “Slurp-Acquolina” presso il Mupa, vorrebbe essere il *Numero 0 di una “Rivista sul parco alimentare della Venezia Orientale”*.
- La *proposta* di un *percorso “Walking”* nel Parco Alimentare della Venezia Orientale” dettagliato in una mappa e che prevede 5 tappe nel suo itinerario.

A proposito di quest'ultimo, che si affianca ai già esistenti percorsi ciclo-pedonali, il supporto fisico utilizzato da chi ha proposto l'itinerario, è stato fornito da gambe e piedi che lo hanno inventato. Una scelta precisa e intenzionale; solo nella lentezza del passo umano emergono dal vero le percezioni aurorali delle voci del molteplice che circonda il viaggiatore e che attendono lo svelamento dell'artista. E attivano con i loro sussurri gli immaginari dei creatori.

I piedi che segnano la terra incidendo percorsi che scandiscono ritmo e canto del procedere lento, gli occhi liberi di vagare nel piatto senza fine della pianura che improvvisi si fissano su microcosmi di terra e cielo, sono stati gli invisibili tutori del farsi dello spartito che ha vivificato con la sua musica l'immaginario del viaggio del collettivo della residenza.







Un Parco Alimentare a est di Venezia

Giancarlo Pegoraro

Anguilla della Livenza, Asparago bianco di Palazzetto, Asparago di Bibione, Asparago verde amaro Montine, Brondua, Carciofo violetto di Sant'Erasmo, Fagiolino meraviglia di Venezia, Fagiolo Mame, Fagiolo Verdon, Farina di Mais bianco perla,

IL PANIERE DEL PARCO ALIMENTARE

Lenguàl, Mais Rosso di San Martino, Miele di barena, Montasio DOP, Moscardino di Caorle, Noce dei grandi fiumi, Pere del Veneziano, Pesca bianca di Venezia, Pomodoro del Cavallino, Riso Carnaroli, Susina gialla di Lio Piccolo (*succhetta*), ecc. oltre ai vini della DOC Venezia tra i quali il Lison e il Malanotte: il Parco alimentare della Venezia Orientale si riassume in un "paniere" di prodotti agroalimentari di qualità¹, che costituisce occasione per un racconto originale di un **territorio posto tra il Veneto e il Friuli Venezia Giulia**, non solo influenzato da Venezia e dalla sua storia, ma anzi all'origine stessa della città lagunare che ha espresso per molti secoli e fino all'affermarsi della cucina francese, probabilmente la più raffinata cultura culinaria.

Cercheremo di restituire in un viaggio tra diverse epoche e prodotti alimentari, questa sintesi di culture e biodiversità, partendo dal Convito in Casa di Levi², immersi nelle scene veneziane illustrate da Pietro Longhi³ e diretti verso una villa veneta (potremmo scegliere Villa Correr Agazzi di San Stino di Livenza) o una locanda (ad es. Locanda Alle Porte

1632 a Jesolo), assaporando i prodotti⁴ via via protagonisti delle varie tavole incontrate, che immaginiamo preparate con vetri di Murano, tessuti veneziani e merletti di Burano, con la sapienza e la cura dei dettagli suggerita da Bartolomeo Scappi nel più grande trattato di cucina del Cinquecento⁵ e nella rivista La Gola⁶, attraversando orti e vigne accompagnati da coloro che le conducono, con l'apertura e l'attenzione alla sostenibilità rappresentata nel 2015 nell'Expo di Milano e le immagini della mostra "*Slurp – Acquolina. Point of view*" promossa nel 2023 da VeGAL ed M9district a conclusione di una residenza artistica nella Venezia Orientale, suggerendo infine un alternativo percorso d'archivio con alcune pubblicazioni e studi citati nelle note per successivi approfondimenti interdisciplinari.

Dalla romanità alla Serenissima

Un'area quella della Venezia Orientale, che ha tratto vantaggio dall'antica fitta rete di scambi e contaminazioni, oltre che dalla fertilità dei terreni, dalla commistione di acque dolci e salate, dal diretto attraversamento di fiumi alpini come il Piave e il Tagliamento e dalla presenza di scali portuali, adeguandosi alla continua variabilità delle condizioni ambientali e alle importanti modificazioni del territorio, da ultimo con la poderosa azione di bonifica dei suoli.

Siamo a **Venezia** e più precisamente ad **est**

ALTINO E CONCORDIA SAGITTARIA

di **Venezia**, dalla laguna nord di Venezia fino al fiume Tagliamento, in un territorio che ha una lunga

tradizione nelle produzioni agricole, come raccontano le testimonianze archeologiche delle città di **Altino** e **Concordia Sagittaria**, che evidenziano la connotazione urbana, militare e agricola di un'area aperta ad un commercio dei prodotti della terra e delle manifatture locali rivolto ai mercati mediterranei e d'oltralpe, fino al prestigioso commercio dei **cavalli**, la cui razza veneta era celebre nell'antichità, come testimoniato dalle numerose sepolture ben esposte al Museo di Altino.

Altino, la principale città portuale dei Veneti, vantava inoltre una lunga tradizione di allevamento degli ovini e di lavorazione della lana: la **lana di Altino**, una delle tre lane più ricercate del mondo romano (insieme a quelle apuli e parmensi), verrà in seguito prodotta a Torcello almeno fino al XIV secolo, quando nel frattempo Venezia, grazie ai suoi rapporti con Bisanzio, aveva scoperto un altro tipo di tessuto: la **seta**.

In un territorio in cui la **pesca** e la **caccia** costituivano elementi caratterizzanti, già anticamente dunque le popolazioni venete e romane riuscirono a rendere salubri e feconde le zone lagunari della Venetia grazie ad un sistema di canali, che seguendo il ritmo delle maree, permettevano il periodico ricambio delle acque impedendo le malsane stagnazioni. Numerose le fonti letterarie: Grazio menziona le **ginestre altinati** adatte alla fabbricazione di spiedi da caccia, ma utilizzate anche per cordami e reti da pesca; Plinio cita i **pectines nigerrimi**, probabilmente gli attuali **peoci** (cozze); Servio informa

delle attività eseguite per mezzo delle lintres, barche a fondo piatto con le quali si procedeva alla caccia, all'uccellazione e alla coltivazione dei campi; Cassiodoro segnala l'estrazione del **sale**⁷.

La felice posizione dell'area, collegata direttamente via acqua con la laguna e il mare e via terra con le maggiori città della *Venetia* e i valichi transalpini, favorì dunque questa vocazione commerciale ed in generale quell'apertura che ha contraddistinto i caratteri della dieta mediterranea e che costituirà poi elemento centrale della Serenissima. Venivano importati dall'Italia centro-meridionale i famosi e costosi vini laziali e campani ed il vasellame da mensa; dalla Carinzia i metalli; lo studio dei bolli delle anfore dei Musei archeologici di Altino e Caorle (contenitori da trasporti merci per eccellenza dell'antichità) permette di risalire alle zone di produzione e alle rotte commerciali: vino da Rodi, dall'area pompeiana, picena e dalla Gallia; olio da Brindisi e dall'Istria. Il commercio al dettaglio è inoltre testimoniato dall'elevato numero di bilance, stadere, pesi e contrappesi⁸.

Con l'eccezionale scoperta del 1983 del bronzetto del Sileno a Marina di Lugugnana, si diede inizio ad una campagna di scavo dell'area che portò alla luce la struttura di una villa rustica di epoca romana, all'interno della quale fu scavata anche una vasca con molti semi d'uva, testimonianza di probabili vigneti nell'area circostante la villa⁹. E poi ancora il *garum*, l'*altec* (un suo sottoprodotto), l'olio di nardo **VENEZIA E LE SPEZIE** usato in cucina per speziare il vino o in farmacopea per lenire i dolori e le proprietà diuretiche¹⁰.

Ma in generale la lunga apertura ai commerci

prosegue e si rafforza ulteriormente nel periodo veneziano, in una città come Venezia che deterrà a lungo il monopolio delle spezie: pepe, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, cardamomo, ma anche zenzero, uva passa e caffè, arricchiscono le ricette, come la farmacopea. Rialto sarà per le spezie quello che Wall Street diverrà nella finanza. William Shakespeare nel Mercante di Venezia con *"Allora, che notizie da Rialto?"*¹¹, richiama la protesta della regina inglese Elisabetta I al doge Da Ponte per l'insostenibile rincaro dell'uva passa. Se uvetta e pepe sono alla base del *saor*, ossia di quello che a Venezia è il sapore per eccellenza, in generale la cucina veneziana si apre alle relazioni, come avvenuto con il baccalà, la cui fortuna mediterranea nasce dal merluzzo artico, tra Venezia e Lisbona, per giungere ai cichetti, ospiti fissi dei Bacari e delle Malvasie che vendevano il vino che giungeva a Venezia via mare (da Cipro o dalla Puglia, da Trani in particolare).

Durante la Serenissima, lo stretto legame tra la terraferma e la dominante Venezia fu in seguito rafforzato dall'interesse con cui i patrizi veneziani, investendo i profitti delle attività commerciali e manifatturiere, procedettero all'acquisto di proprietà terriere, affiancati dai grandi monasteri: sete, lane, vini, grano, canape, lino, carta, riso, pane, sale, ecc. viaggiano lungo i fiumi e la Litoranea Veneta. Si tratta di grandi possidenti agricoli che effettueranno importanti investimenti, fino alla realizzazione delle **72 ville venete** dell'area: la conquista veneziana della terraferma tra Veneto e Friuli (tra XIV e XV secolo) costituisce il segno più evidente del crescente interessamento dell'aristocrazia veneto-veneziana per i possedimenti

fondari, nei quali investire i redditi mercantili delle famiglie e il simbolo **LE VILLE VENETE** di questo mondo è proprio la villa veneta, che unisce estetica e maestosità della residenza signorile, funzione di rappresentanza e di svago, oltre che di centro produttivo, con una distribuzione che interessa gran parte del territorio: Annone Veneto (con 4 ville venete), Caorle (1), Ceggia (10), Cinto Caomaggiore (4), Concordia Sagittaria (1), Fossalta di Piave (3), Fossalta di Portogruaro (2), Gruaro (1), Meolo (17), Noventa di Piave (3), Portogruaro (3), Pramaggiore (3), Quarto d'Altino (4), San Michele al Tagliamento (3), San Stino di Livenza (8) e Teglio Veneto (4)¹². Tra tutte segnaliamo le 3 ville che ospitano attività ricettive: Villa Bornancini (Cinto Caomaggiore), Villa Marcello Loredan (Ceggia) e Villa Correr Agazzi (San Stino di Livenza)¹³; e le 2 ville venete che aprono al pubblico i loro parchi monumentali: Villa Mocenigo (Fossalta di Portogruaro) e Villa Mocenigo Ivancich Biaggini (San Michele al Tagliamento)¹⁴.

Attorno al 1800, all'interno di un vasto latifondo - il Mulinat - nella strada che unisce il Lemene con il Tagliamento, Alvise Mocenigo (erede di uno dei patrimoni più consistenti del patriziato **LA CITTÀ IDEALE** veneziano) prese in affitto dal padre una parte dei terreni, in particolare del portogruarese, nell'allora Patria del Friuli) e avviò un'impresa urbanistica cui diede il nome di **Alvisopoli**, costruendo case per braccianti e contadini con un complesso ed illuminato intervento d'avanguardia che assumerà particolare importanza nell'ambito della cultura veneto-friulana, nel tentativo utopico di realizzare



una città ideale, perfettamente organizzata sotto il profilo dell'autosufficienza e della funzionalità, integrando attività produttive, trasformative e manifatturiere (produzione del vino e del miele, pilatura del riso, filatura, conceria), alle funzioni abitative e sociali (farmacia, locanda, scuola-convitto e chiesa)¹⁵.

Un percorso che in qualche modo ha ispirato anche l'insediamento di **Villanova**, nell'area bonificata dai Persico, dove gli **VILLANOVA, MARZOTTO E ZIGNAGO** Stucky provvidero alla costruzione di cantine, granai, macchine, stalle, mulini, fino al passaggio dell'azienda negli anni 1935/1940 a Gaetano Marzotto, che completò il disegno urbano di Villanova e avviò la trasformazione dell'azienda da agricola ad industriale e la realizzazione delle attuali "**Industrie Zignago Santa Margherita**", che comprendono una vetreria, un linificio e le cantine.

La storia di **Ca' Corniani** segue invece quella della laguna di Caorle che era di proprietà della Serenissima Repubblica di Venezia, ma che veniva data in concessione agli abitanti della zona come ambito per la caccia e la pesca. Venezia, approfittando dell'opportunità di rimpinguare le casse dello stato, divise la vecchia laguna in "prese" da vendere ai nobiluomini veneziani: la terza e la quarta presa, corrispondenti al territorio di Ca' Corniani, vennero acquistate prima dalla famiglia Cottoni e successivamente dalla

**CA' CORNIANI
E TERRE
D'AVANGUARDIA**

famiglia Corniani. Nel 1851 Assicurazioni Generali acquista l'azienda e compie la prima grande

bonifica del territorio. Durante la prima guerra mondiale la tenuta verrà allagata per rallentare l'avanzata austriaca dopo la disfatta di Caporetto e poi proseguiranno le bonifiche, fino all'inaugurazione nel 2019 di **Terre d'avanguardia**¹⁶.

Diversa ancora la storia e soprattutto l'evoluzione di un altro contesto agricolo di rilievo: l'ex-tenuta **Ca' Tron**. Già feudo dei Collalto, nel XVI secolo i terreni della zona furono acquistati dalla famiglia patrizia dei Tron che vi insediarono un'azienda agricola, in seguito gestita da Cattolica Assicurazioni e Fondazione Cassamarca e recente sede dell'incubatore per startup **H-Farm** che ha restaurato diversi casolari della tenuta ed in generale, fin dallo stesso nome, mantenuto il richiamo all'origine rurale del sito. L'area è censita nel Catalogo nazionale dei paesaggi rurali storici¹⁷.

Affascinante inoltre la storia del medico tedesco Giovanni Matteo Alberti che, nel 1686, acquista l'intera isola del Cavallino con l'intento di coltivare il **roscano**, un'erba selvatica impiegata allora nell'industria del vetro e del sapone, bonifica i terreni per l'agricoltura, fa costruire nuove case per i coloni e avvia l'allevamento di

**L'ISOLA DEL
CAVALLINO**

bovini e ovini, con il cui concime vengono rese produttive le sabbie del litorale¹⁸. C'è un'attenzione ancora attuale e crescente per i prodotti caratteristici di questi ambienti lagunari e lacustri marini e salini, dalla **salicornia** (proposta in accompagnamento e a decorazione di piatti di pesce, primi e contorni), al **santonico** (utilizzato per aromatizzare le grappe) e al **ginepro**.

Ma i legami con i territori limitrofi sono

numerosi, sia con Venezia (oltre alle numerose ville venete presenti nell'area, un

PIAVETTA: IL PANE PER VENEZIA

cenno merita la produzione giornaliera di pane per Venezia che avveniva a **Meolo** e la storia della

piavetta, la ciopa¹⁹: con il Piave si entra in un particolare capitolo, ossia quello dei "pani sessuali" dalla forma "molto strana"²⁰), sia con il trevigiano e con l'opitergino-mottense in particolare (ad es. sul formaggio imbiago).

Importanti anche le relazioni con il Friuli Venezia Giulia e l'Istria: dalla **Contadinanza**, agli **orti istriani** di Bibione dai quali trae origine l'asparago di Bibione, dall'area estesa di produzione del **formaggio Montasio**, agli ambiti interregionali dei fiumi Livenza e soprattutto Tagliamento con i loro influssi su ricette, disciplinari, denominazioni e tradizioni.

Al confine tra Veneto e Friuli assistiamo inoltre anche ad un'altra peculiarità: la presenza dei **mulini** sui corsi d'acqua

(Mulini di S.Andrea a Portogruaro, Mulini di Villa Bombarda a Portovecchio di Portogruaro, Belfiore a Pramaggiore, Mulini di Boldara a Gruaro, Mulino di Gruaro, Mulini di Stalis a Gruaro, Mulini di Borgo Siega a Bagnarola, Mulino di via Magredi a Bagnarola, Mulino di La Sega a Cinto Caomaggiore²¹).

La bonifica

Se certamente la romanità ed in seguito la Serenissima, hanno segnato fortemente il territorio e il suo rapporto con la ruralità, la grande trasformazione paesaggistica introdotta dalle **bonifiche**, costituisce il più

importante mutamento di scenario²².

Una radicale trasformazione del paesaggio ben rappresentata nelle documentazioni fotografiche oggetto della mostra "Terre nuove: Paesaggi di Bonifica del Veneto orientale" tenutasi al **MUPA** nel 2011, che presenta la riproduzione di fotografie del periodo compreso tra il 1900 e il 1950 provenienti dal Fondo fotografico del

IL NUOVO PAESAGGIO

Museo della Bonifica di San Dona di Piave²³ e della mostra "Viaggio in bonifica"²⁴ tenutasi nel 2022 in occasione del centenario del Congresso regionale Veneto delle bonifiche del 1922, commemorato nel ciclo di iniziative Terrevalute²⁵.

Parallelamente alla trasformazione paesaggistica, si introducono importanti opifici che diverranno significativi siti di **archeologia industriale**, come lo zuccherificio di Ceggia, l'ex perfosfati di Portogruaro o la cantina sociale di S.Donà di Piave, fino alle fornaci (tra le quali la fornace di Lison) funzionali alle fasi costruttive.

Il legame con Venezia verrà a configurarsi anche negli aspetti più dolorosi: nelle isole di S. Servolo e S. Clemente - l'una sede del manicomio maschile e l'altra di quello femminile - si concentrarono i

LOTTA ANTIMALARICA

miserabili e i sofferenti mentali di ogni parte del Veneto e del Friuli e i pellagrosi affetti dalla malattia carenziale comparsa in Europa e nelle campagne padane a partire dal secondo Settecento che colpiva le popolazioni rurali costrette dalla miseria ad un'alimentazione quasi esclusivamente maidica. Un percorso che passava attraverso il pellagrosario Costante

Gris di Mogliano Veneto e che portò all'istituzione delle **"locande sanitarie"** dove i pellagrosi potevano seguire una dieta più equilibrata, conseguendo miglioramenti e talvolta anche la guarigione.

Se la principale destinazione dei terreni è per la produzione di **cereali e semi oleosi**, sarà certamente il **vino** il prodotto che trainerà l'area, grazie anche alla Mostra nazionale dei vini di Pramaggiore (nata nel 1947

**MOSTRA
NAZIONALE
DEI VINI**

come "Fiera Campionaria dei Vini" e diventata dal 1961 "Concorso Enologico Nazionale") e all'azione

dei **Consorzi Vini DOC Lison Pramaggiore e DOC Piave** (e poi del **Consorzio vini DOC Venezia**), delle **cantine sociali** e delle numerose **imprese vitivinicole**, alcune delle quali aderenti alle **Strade del vino DOC Lison Pramaggiore²⁶ e della DOC Piave**.

Il contesto costituisce anche occasione per trainare il settore della ristorazione: il concorso **"Fogher d'oro"** premierà i ristoranti o le trattorie che ogni anno presentano il "piatto migliore", al termine di severe selezioni affidate a giurie di esperti, giornalisti e appassionati, sempre nella sede della Mostra nazionale dei vini di Pramaggiore.

Non mancano altre occasioni conviviali, nelle valli da pesca a seguito di battute di caccia (ad es. nella Valle Franchetti a San Gaetano di Caorle che ospitò Hemingway) o in occasione di eventi (il 22 novembre 1938, in occasione del centenario della fondazione dell'Istituto musicale Santa Cecilia di Portogruaro, viene proposta ad es. la "sarsegna allo spiedo con salsa non

*Offerta alla laguna: l'albero
di Paola, 2014 (particolare)*
Luigi Rizzetto



insulsa”, accompagnata dal “carburante rosso di Loncon”) o nella villa Marzotto, ora villa comunale di Portogruaro, che ospiterà Marta ed Umberto Marzotto. Tra i circuiti di eventi enogastronomici si possono citare quelli di **Assoristora, Ristolemene, Jesolo a Tavola** e lo stesso **Master in cultura del cibo** che Ca’ Foscari nei primi anni 2000 terrà al Campus di Portogruaro e che costituirà il contesto in cui inizia a definirsi il modello di parco alimentare.

Il parco alimentare

Scenari dunque diversamente attivi nel tempo e nello spazio, ma con una comune visione rurale e che possono costituire delle chiavi di accesso ad un ben più ampio e ramificato tessuto di **aziende, contesti, figure, eventi, istituzioni, toponimi, paesaggi, prodotti, tradizione e ricette** in continua evoluzione e aperto alla contemporaneità.

Il parco alimentare intende mettere in evidenza e connessione questo capillare sistema agricolo, in un percorso di innovazione rurale promosso e accompagnato da VeGAL, partito da un esame delle diverse tipologie di prodotto e dei relativi riconoscimenti (Denominazione di Origine Protetta – DOP, vini a Denominazione di Origine Controllata – DOC e DOCG, prodotti agroalimentari tradizionali riconosciuti dal Ministero dell’agricoltura), aprendo l’indagine anche ad altri ulteriori prodotti che non dispongono di un riconoscimento formale, anche in vista di possibili future richieste di registrazione, o in quanto inseriti in censimenti stilati da organismi istituzionali o competenti, come **Veneto Agricoltura**²⁷, la **Provincia di**

Venezia²⁸ o la **Fondazione Slow Food**²⁹.

Da qui si è giunti all’identificazione del paniere di prodotti del parco, aperto a **vini, ortaggi, frutta, formaggi, cereali, prodotti ittici e carni**, ponendo l’accento soprattutto sui produttori, in quanto protagonisti delle fasi produttive e del paesaggio agricolo connesso alle varie specie, che svolgono anche la funzione di “**agricoltori custodi**” delle varietà e delle tradizioni, ma in generale sull’ampia **filiera agroalimentare** presente nell’area.

Tentiamo un breve racconto di questo paniere e dell’articolato sistema funzionale alla vita di questo “parco”, procedendo per tipologie di prodotto, introducendo allo stesso tempo anche alcuni aspetti, episodi, eventi, innovazioni e protagonisti di questo parco in continua evoluzione.

Partiamo dai **vini**. Impossibile esporre una storia così lunga³⁰ e quindi sintetizziamo la presentazione partendo dalle attuali **VINI** cinque denominazioni del Consorzio Vini Venezia: alle denominazioni **Piave DOC e Lison-Pramaggiore DOC** del 1971, dal 2011 si sono infatti aggiunte **Venezia DOC, Malanotte del Piave DOCG e Lison DOCG**, prodotte dalle numerose aziende³¹ che coltivano i corrispondenti **47 vitigni autoctoni e internazionali**, a bacca bianca o a bacca rossa.

Nel settore vitivinicolo sono molte le iniziative promosse da cantine dell’area, che hanno effettuato significativi investimenti nelle cantine stesse, per la rilevanza nel settore e per la realizzazione di **importanti showroom** (tra tutti: Ca’ Corniani a Caorle, Santa Margherita a Fossalta di Portogruaro, Villa Bogdano a Lison di Portogruaro, Miglio

rosso a Jesolo, Tenuta Polvaro ad Annone Veneto, Botter Wines di Fossalta di Piave, oltre a Vi.V.O. Cantine che, con gli oltre 2.000 soci produttori e circa 6.300 ettari di vigneti, è la quarta cooperativa a livello nazionale per dimensioni), per il sostegno a festival ed eventi culturali (**Santa Margherita e Tenute del Leone Alato**) o per la realizzazione di specifici progetti didattico-culturali (tra i quali il vigneto didattico “Il Tempo della Vite” delle Cantine Paladin ad Annone Veneto): un’occasione anche di rilettura delle forme attuali del paesaggio agrario contemporaneo in cui sistemi colturali “obsoleti” (e tra questi quelli della coltura promiscua associata agli alberi a formare le piantate o le alberate ammirate dai viaggiatori del Grand Tour) vennero sostituiti da altri ritenuti più razionali³².

Cresce in generale il posizionamento delle aziende vitivinicole, soprattutto grazie al riconoscimento della nuova DOCG “Lison”: la guida della **Fondazione Italiana Sommelier cita le cantine** Bosco del Merlo, Tenuta S. Anna e Paladin (Annone Veneto), Cantine Buoso (Caorle), De Stefani (Fossalta di Piave), Geretto e Tenuta Mosole (San Stino di Livenza), Le Carline (Pramaggiore), Santa Margherita (Fossalta di Portogruaro) e Vigne del bosco Olmè (Ceggia)³³, alle quali si aggiungono la cantina Tessere (Noventa di Piave) e A mi manera (Portogruaro)³⁴ citate nella Guida Slow Wine di Slow Food. Trainata sempre dal settore del vino, cresce la **produzione biologica** riunita nel **Biodistretto Venezia** cui aderiscono le aziende Terre Musa e Le Carline (Pramaggiore), Planitia (Portogruaro), Le Contrade e Piazza (Annone Veneto). Un settore, quello del vino, che genera

un’ampia filiera: i Vivai Colla producono barbatelle innestate delle varietà di uva da vino e da tavola; dal 1948 Battistella capsule di Ceggia si è specializzata nelle capsule copri tappo per bottiglie di vino, birra, liquori e olio; tra i personaggi in qualche modo iconici, Mauro Lorenzon nel 1982 apre a Jesolo la Caneva e definisce il decalogo alla base delle “**enoiteche**”, termine ideato con la benedizione di Luigi Veronelli, per privilegiare produttori diretti che devono coprire almeno il 70% della carta, una rappresentanza di almeno 100 vini di 10 regioni italiane e 5 regioni francesi e la mescita con rotazione di 24 vini.

A testimoniare la biodiversità e gli intrecci derivanti dalla storia dei luoghi e dei commerci, l’**ortofrutta** costituisce un vero e proprio scrigno di sapori, colori e profumi. Tra i 15 soci del Consorzio del **carciofo violetto di Sant’Erasmus** **ORTOFRUTTA** distribuiti nelle isole di S.

Erasmus, delle Vignole e a Cavallino - Treporti, il prodotto a marchio certificato può essere in particolare trovato nel litorale nell’azienda agricola di Michele Borgo e nell’azienda agrituristica Le Saline, entrambe in via della Sparesera a Lio Piccolo: un toponimo che racconta di un altro prodotto di qualità, l’**asparago verde amaro montine**, cui viene dedicata la **Festa della sparessea** sempre a Cavallino-Treporti. Località quest’ultima che costituisce sicuramente l’epicentro del sistema ortofrutticolo dell’area e che esprime vari prodotti³⁵: il **Giuggiolo** del Cavallino, la **pesca bianca** di Venezia, la **sucheta gialla** di Lio Piccolo, il **Fagiolino meraviglia** di Venezia e il **pomodoro** del Cavallino. Quest’ultimo, nella tipologia

“**nasone**”, sta riscuotendo negli ultimi anni un notevole successo, divenendo un punto di forza di alcuni locali, come la pizzeria Stiefel di Jesolo. Tutti prodotti che si estendono alle limitrofe località costiere, come avviene ad esempio per la **salicornia**. Il Giuggiolo del Cavallino richiama il periodo veneziano degli scambi con l’oriente in un 2024 che celebra Marco Polo: originario della Cina e dell’Asia Centrale, viene introdotto come curiosità ornamentale, ma anche – oltre che per la produzione di frutta – con funzione di frangivento naturale e ombreggiamento negli orti.

Si era citato un asparago: a quello verde amaro, vanno aggiunti anche l’**asparago di Bibione** (proposto dalla **Cooperativa agricola di Bibione** costituita nel 1959 da 14 esuli istriani, che, grazie alla tradizione orticola propria dell’Istria, all’epoca considerata l’orto di Trieste, introdussero nuove colture e l’asparago in particolare) e l’**asparago bianco di Palazzetto**, coltivato per uso familiare nei terreni leggeri e alluvionali lungo il Piave di San Donà di Piave ed Eraclea sin dall’800.

Tra Caorle ed Eraclea la **Tenuta la Spiga** ospita il più grande noceto italiano di noci Lara e Chandler: oltre ad aver ispirato un concerto per noci, l’azienda ha ospitato una delle opere del circuito PSLarte “Arte Bonifica Campagna”.

Come per gli alberi da noce, che costituivano delle alberature spesso (e tuttora) isolate o da legno, anche per le **pere del Veneziano** si tratta di una produzione introdotta più di recente: nella Venezia orientale negli anni tra il 1920 e il 1930 l’innovazione e la diversificazione produttiva verso la frutticoltura è stata guidata dalle grandi

aziende originate dalla bonifica dei terreni di inizi del novecento in particolare dai Fropa e poco dopo dai Marzotto nelle Valli Zignago.

Tra i numerosi prodotti di qualità che si originano nelle lagune, un cenno merita il **miele di barena** che deriva dal nettare della pianta *Limonium vulgare* caratteristica delle barene lagunari, le terre emerse a ridosso e all’interno della laguna, che confinano con l’acqua salmastra.

È anche grazie all’**Istituto Strampelli di Lonigo (VI)** e alla sua attività di recupero, classificazione e riproduzione di popolazioni e di vecchie varietà locali di **CEREALI** mais e di frumento tenero e che conserva nella sua **Banca del germoplasma** oltre 500 accessioni tra mais, frumento e altri cereali minori di varia provenienza, oltre che alla **Biblioteca La Vigna di Vicenza** e alla passione di alcuni mulini e coltivatori locali, che vengono riscoperti prodotti come la Farina di Mais bianco perla, il Fagiolo Verdon, il Fagiolo Mame e il Mais Rosso di San Martino e il Riso Carnaroli. Citiamo il Molino Cereser di Musile di Piave e il Molino Celeghin di Noventa di Piave e, per la produzione di riso, La Fagiana di Eraclea³⁶.

Presente anche il **Montasio DOP**, il formaggio a denominazione di origine protetta tipico del nord-est d’Italia (prodotto dalla **Latteria Summaga**, **FORMAGGI** dal 1946), ma anche i formaggi del **Giogo** di Jesolo o del **Caseificio Venedia fattorie** di Eraclea che propone anche formaggi di capra e bufala.

In un’area costiera come la Venezia

Orientale, caratterizzata da foci fluviali e lagune è presente anche la **filiera della pesca** con i porti pescherecci di Cavallino-Treporti, Jesolo e Caorle: anche qui un vero e proprio mondo di tecniche, prodotti ittici, tradizioni e mestieri (è in corso la candidatura a patrimonio immateriale UNESCO dei mestieri della pesca con attrezzi tradizionali nelle lagune e in mare). Citiamo: l'**O.P. Bivalvia Veneto – iPescaOri di Caorle** per la pesca sostenibile che promuove e per i sistemi innovativi nei processi di trasformazione, certificazione e commercializzazione nella filiera, **FILIERA ITTICA** il **Mercato ittico di Caorle** (con la tradizionale asta all'orecchio) e l'ittiturismo **Consorzio Ittico Veneziano - Casa della pesca di Cavallino-Treporti**; tra i manufatti i **casoni** e le **balance fluviali**; tra le ricette il broeto di Caorle e il *bisat* coi amoi, ma anche le tante proposte con i pesci di acqua dolce³⁷ anche grazie al lavoro di promozione svolto dalla Confraternita del Bisat; tra le tecniche di produzione quelle proprie delle valli da pesca e i mestieri del moecante, vongolaro, caparossolante, traboccante e serragiante; **tra i prodotti** il Moscardino di Caorle, le Moleche/Mazenete, il Gambero di fiume, i pesci delle Valli da pesca (anguilla, cefalo, branzino), le Schille della Laguna, ecc. Impossibile tentare una sintesi di riferimenti bibliografici: bisognerebbe ... ragionare come un pesce³⁸, oppure guardarsi un film (Welcome Venice, di Andrea Segre del 2021) o un documentario (Salsedine, di Riccardo Stopponi del 2023).

Anche la carne costituisce un importante settore produttivo (tra i produttori si citano: **Nuova Annia, Tenuta Valcasoni, BiFarm**

di Quarto d'Altino). Tra gli insaccati si segnalano il **lengual** e la **brondua** (da consumarsi **CARNE E LATTE** el dì dea Sensa) tipica di Concordia Sagittaria, città nota anche per la **Festa dea renga**. Un settore che ha avuto ed ha in **Fabrizio Nonis**, il becher di Cinto Caomaggiore, un noto testimonial. Per il latte si segnala la presenza dei distributori di latte crudo (Caorle Strada R. Franchetti; Ceggia Via Gainiga; Eraclea Via Dancalia; Eraclea Via Fausta; Jesolo Via Dragojesolo; Portogruaro Via S. Benedetto; Santo Stino di Livenza Viale Trieste; Summaga Via San Benedetto) e dei punti vendita delle aziende **San Michele di Cortellazzo e Venedia di Eraclea**.

L'attenzione per il settore del latte è testimoniata, oltre che dalle varie latterie presenti nell'area e poi riconvertite ad altre funzioni (come per le latterie di Annone Veneto e Pramaggiore), anche da prodotti di nicchia o che hanno fatto la storia con alcune innovazioni e tra queste citiamo la **Centrale del latte di Caposile**, dove nacque una delle bevande più amate dai giovani: il Fratino, un drink a base di latte e cacao magro, nato da una ricetta dei frati Capuccini di Mestre come merenda di refettorio.

Ma anche prodotti che non cataloghiamo tra quelli "tipici/tradizionali": la **rosa "Moceniga"**³⁹, che fiorisce nel parco di Villa Mocenigo ad Alvisopoli, ispira il **gin di Merchant of Venice** distillato per il locale Ca' di Dio a Venezia. Nell'area si insediano diversi **microbirrifici e produttori di birra** (B20 in Brussa, La Fagiana ad Eraclea, Birra Couture – Le Contrade, la Tenuta del Cavallino, Zuppa di Sasso di Ceggia).





L'antica abitudine dell'aggiunta di acqua al vino antesignana di quello che diverrà lo **spritz** (è del 2023 **IL LITORALE DELLE FESTE** l'apertura a Venezia di **Ca' Select**, nel luogo dell'ex laboratorio industriale nel sestiere di Cannaregio, di produzione dell'iconico bitter), nasce a Venezia, ma deve a Jesolo la sua notorietà, grazie ai fratelli Bicio e Fizzo (Fabrizio e Luca Fabbro), allora gestori del **Terrazzamare**, che inventarono l'evento "spritz on the beach".

Negli anni '60, sul modello statunitense del Club Sandwich, Benito Stefanel creò il Club sandwich all'albergo **ristorante Da Alfredo** in largo Tempini a Jesolo⁴⁰, anche se le origini di questo "panino" sono contese.

È invece Giuseppe Cipriani che nel 1948 inventa il **cocktail Bellini** a base di pesca bianca di Venezia, in seguito proposto anche dalla Casa Vinicola Canella di S. Dona di Piave.

E ancora: i melograni di Agromania, le piante officinali di Onde della terra a Jesolo, il Canapa village di Agroselectiva di S. Donà di Piave, la torta polenta, la produzione di fiori eduli e, tra le principali pasticcerie italiane, La Donatella specializzata nella produzione di torte da forno e farcite.

Presenti anche le **Piccole Produzioni Locali (PPL)** di aziende con un ridotto circuito commerciale che realizzano prodotti alimentari tipici realizzati nel rispetto di standard qualitativi e norme sanitarie che garantiscono la qualità e la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti (Annone Veneto: Borgolotto Gianluigi; Caorle: Valnova; Cavallino -

Treporti: Da Scarpa; Marangon Alessio; Ceggia: Citton Natalino; Maliso; Pasquon Giulia; Cinto Caomaggiore: Giallo; Eraclea: Coda di Gatto; Lumaca Tré Cai; Meschino Riccardo; Prata Antonio; Fossalta di Portogruaro: La Fattoria di Sarà e Giulia; Jesolo: Il Giogo; Onde della Terra; Meolo: Redy; Musile di Piave: Vigne Salse; Noventa di Piave: Pezzutto Rudy; Settecentoalberi; Portogruaro: Agriasi; Bandiziol Andrea; Villa Agricola; San Dona di Piave: ApiPiave; Stringhetta; San Michele al Tagliamento: Altrove; Isola di Wight; Torre di Mosto: Annia; Orlando Claudio)⁴¹.

Tra le espressioni della multifunzionalità e dell'offerta turistica del settore primario, gli agriturismi costituiscono la formula più nota al pubblico, proponendosi con occasioni di alloggio e ristorazione. Nell'area sono presenti **81 agriturismi** **AGRITURISMI** (oltre la metà dei 145 agriturismi nella città metropolitana di Venezia): 11 a Cavallino-Treporti, 10 a Caorle, 8 a Jesolo, 7 a Portogruaro, 6 a Eraclea e San Michele al Tagliamento, 5 a Ceggia e Torre di Mosto, 4 a Meolo e S. Stino di Livenza, 3 a Cinto Caomaggiore e Noventa di Piave, 2 a San Donà di Piave e 1 a Concordia Sagittaria, Fossalta di Piave, Fossalta di Portogruaro, Gruaro, Musile di Piave, Pramaggiore e Quarto d'Altino⁴².

Un dato significativo è costituito anche dalle **22 fattorie didattiche** dell'area (il 4,8% del dato regionale e il 46% di quello metropolitano): Caorle (Ca' Lealtà); Ceggia (Citton Natalino; Fattoria da Giulia; Loca pazza – Prà d'arca); Eraclea (De Faveri; La fagiana); Jesolo (Biodinamica San Michele;

FATTORIE DIDATTICHE

Il giogo; Il salice delle meraviglie; Onde della terra; Taglio del re); Meolo (Ai Laghetti); Noventa di Piave (Gazza ladra – Tessere; Settecentoalberi); Portogruaro (Agrioasi; Bejaflor; Ca' Menego); San Donà di Piave (1 ABCD agricolo; Favaro Zairo; Settimo cielo); Torre di Mosto (Casa vecia; La via antiga). Una presenza importante perché questo universo di aziende agricole, ortoflorovivaistiche e aziende agricole biologiche si propongono per svolgere, accanto alle loro normali attività produttive, una funzione di “insegnamento” del mondo rurale, arricchendo l'offerta turistica, ma soprattutto quella culturale dell'area⁴³.

Il sistema del parco alimentare può contare anche sulla vendita diretta nei “**mercati degli agricoltori**” in cui sono gli agricoltori stessi a proporre i propri prodotti direttamente ai consumatori (Annone Veneto: Mercato Campagna Amica; Caorle: Mercato agricolo; Cavallino-Treporti: n Mare di Sapori; Eraclea: Mercato degli imprenditori agricoli; Jesolo: Mercato agricolo di Cortellazzo; Piazza Milano; Centro Storico; Piazzetta Casa Bianca; Musile di Piave: Mercato agricolo; Noventa di Piave: Mercato produttori agricoli; San Dona di Piave: Mercato agricolo Farmer's Market; San Stino di Livenza: Mercato agricolo)⁴⁴ e direttamente nei **punti vendita aziendali**: Latteria Summaga a Portogruaro, Wine shop Vino e dintorni Fossalta di Portogruaro, San Michele di Cortellazzo, Caseificio Venedia fattorie di Eraclea, Nicoletta Nesto a Cavallino-Treporti, Cuor di noce a Eraclea, Tenuta Valcasoni macelleria di Jesolo, Biodinamica San Michele a Cortellazzo di Jesolo).

Infine, tra i **centri commerciali specializzati** nel settore alimentare: Ferrowine, Ibif, Ipertosano selection, Dial Bevande di Jesolo; ma anche Natura Sì e le sezioni local degli iper-supermercati, in particolare a S. Donà di Piave, Portogruaro e sul litorale.

A completamento del parco alimentare sono numerosi i ristoranti e le trattorie dell'area. Tra i ristoranti citati nella **Guida Michelin 2024** troviamo Da Omar e Da Guido (Jesolo), Al Cjasal (San Michele Tagliamento), Il credenziere (Annone Veneto), Ai do campanili (Cavallino-Treporti), Da Odino (Quarto d'Altino) e Forte del 48 (San Dona di **RISTORAZIONE** Piave). **La Guida ai ristoranti del Gambero Rosso 2024** cita Osteria alla Barchessa (Portogruaro), Amarmio dell'hotel Casa Bianca al Mare (Jesolo), Caveau Wine and Dine (Jesolo), oltre ai già citati Da Guido (Jesolo), Da Omar (Jesolo) e Al Cjasal (San Michele Tagliamento).

Si tratta di un fenomeno che va esteso anche a molti altri locali, spesso non citati nelle guide, ma che sono nella **memoria collettiva e identitaria**, come i Tre scalini di Portogruaro, Mazarack in Brussa, la Locanda alle Porte 1632 di Jesolo, la Locanda Zanella a Treporti, il Notturmo a Lio Piccolo, Ai Casoni di Bibione, Al Trovatore di Ceggia, Da Isetta di Torre di Mosto, La Gassa a San Stino di Livenza, ecc. Così come quei locali che hanno fatto la storia ed ora non più operativi (Caneva di Jesolo, Da Nico a San Gaetano, La Dogana di Portogruaro), i locali di innovazione jesolani (la cucina creativa del Don Claudio, la sperimentazione del connubio pizza e sushi del Magnolia e il Manja di Gianfranco Ambrosin) o la Pizzeria

al 4 nel contesto di H-Farm.

GELATERIE, PASTICCERIE E PIZZERIE

Le guide Gambero Rosso 2024 citano tra i bar d'Italia la Gelateria Marina e Pinel (Jesolo), Sutto Caffè (Noventa di Piave) e Toffolo (Portogruaro)⁴⁵, tra le Pizzerie Panisfizio (Jesolo)⁴⁶ e tra le pasticcerie Filò (San Dona di Piave), oltre alla già citata Pinel (Jesolo)⁴⁷.

Tra le **attività commerciali con valore storico o artistico** di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, mercati su aree pubbliche, alberghi o locande nei quali vi sia somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, l'elenco regionale dei luoghi storici del commercio segnala nell'area **numerose attività di ristorazione** (Caorle: Taverna Caorlina; Pizzeria al porto; Terrazza

LUOGHI STORICI DEL COMMERCIO

mare Don Pablo; Cavallino Treporti: Locanda Zanella; Cirene; Pizzeria da Gino; Eraclea: Da Luigi; Al rango; Ristorante 33; Jesolo: Trattoria ai pescatori; Osteria da Nicola; Alla grigliata; Bistrot da Lele; al Traghetto; Alla darsena; Pizzeria ai Pirami; Portogruaro: Alla Botte; La lanterna; Tre Scalini; Quarto d'Altino: Trattoria antica Altino; San Dona di Piave: Osteria Pavan; Hotel Forte 48; Pizzeria da Ciccia; Antica osteria da Gigi; Teglio Veneto: Trattoria osteria Trieste; Torre di Mosto: Trattoria Isetta), **bar e pasticcerie** (Jesolo: Pasticceria Pinel; Lovat; Portogruaro: Bar Vittoria; San Donà di Piave: Bar Girardi; Teglio Veneto: Bar Centrale), (Jesolo: Alimentari Pavan; Portogruaro: Pescheria Turchetto)⁴⁸. Un sistema in realtà che va ben oltre i locali segnalati, basti citare Cella Panificio Pasticceria di Torre di Mosto, il Panificio Zane di Portogruaro, il Panificio

Rizzetto di Jesolo, la Pasticceria Calaluna di Musile di Piave e il sistema food nel centro storico di Concordia Sagittaria, dal bistrot enoteca Alta Marea al ristorante Da Fanio.

Il sistema agroalimentare si completa con molti altri **attori della filiera** leader a livello metropolitano (Cattel, Ch&f Bertolini, Estuario Carni, Busanel, Aleamar, Cooperativa Primo Maggio, Cooperativa agricola San Biagio, Ittica Center, Franzin **AGRIFOOD** Carni, Ducale Malocco, Olearia Adriatica, Jesolpesca, ecc.), oltre ad altri attori rilevanti per tipologia di prodotto (Cioccolateria veneziana, Biscotti Palmisano, ecc.). La filiera si estende alla produzione di contenitori in vetro (Zignago Vetro), alla produzione di cucine soprattutto a Pramaggiore (Cesar e Record Cucine) alla produzione di ceramiche (Rina Menardi di Gruaro).

Non mancano i laboratori e le aziende sperimentali, tra i quali si citano il **Laboratorio di tecnologie alimentari** di San Dona di Piave dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSve), che si occupa delle analisi microbiologiche e strumentali finalizzate a garantire la sicurezza dei prodotti PPL e l'azienda pilota e dimostrativa **RICERCA**

ValleVecchia: 800 ettari, con aree di grande valore naturalistico - pineta e boschi planiziali litoranei, siepi e zone umide e 377 ettari che ospitano il **Centrotori dell'Intermizoo** e superfici destinate ad attività sperimentali su colture erbacee in avvicendamento (mais, frumento, soia, colza, sorgo, medica, erbai, orticole) per una corretta gestione delle risorse in materia

di uso e qualità dell'acqua, tecniche di agricoltura conservativa e di precisione, conservazione delle aree dunali e studio della fauna selvatica.

Il sistema formativo si sostanzia sui due istituti ad indirizzo agrario (**l'ITIS Da Vinci di Portogruaro** con l'indirizzo "Agraria, agroalimentare e agroindustria" e **l'ITIS Scarpa Mattei di San Dona di**

Piave con l'indirizzo "Tecnico in agraria - Gestione dell'ambiente e del territorio"), oltre che con **l'IPSEOA Cornaro di Jesolo** con l'indirizzo in servizi enogastronomia e ospitalità alberghiera, **l'ITS Academy Turismo Veneto di Jesolo** e la formazione professionale proposta dalla **Lepido Rocco nelle sedi di Pramaggiore e Caorle**.

Un sistema così articolato, variegato e distribuito si regge grazie all'ampia rete associativa, sindacale e di rappresentanza: **Agri Venezia, CIA Venezia, Coldiretti Venezia e Confagricoltura Venezia**, direttamente, indirettamente come associati

RETI ASSOCIATIVE a VeGAL e attraverso i loro enti di formazione (**Anapia, Cipat, Erapra e Impresa verde**), CAF e patronati, oltre che sui servizi forniti al settore dai **Consorzi Agrari** (Annone Veneto, Jesolo, Quarto d'Altino, San Donà di Piave, San Michele al Tagliamento, Summaga e Torre di Mosto).

Gli spazi e gli eventi espositivi si concentrano sulla fiera dell'Alto Adriatico di Caorle e sugli eventi ed in particolare: Terre dei dogi, le fiere di S. Donà di Piave e la fiera di Santo Stefano.

Gli spazi museali si concentrano sul Museo della bonifica di San Dona di Piave, sui musei etnografici di Cavanella

MUSEI, SPAZI E ED EVENTI ESPOSITIVI

e Belfiore, oltre alla collezione di trattori Bejaflor-Valeri e sulle collezioni della civiltà contadina di Fossalta di Portogruaro e Boccafossa.

Il contributo dell'arte al Parco alimentare

Dunque un articolato "sistema" alimentare, un "parco" appunto, che esprime e raccoglie questa complessità, varietà e sperimentazione, secondo il modello messo a punto da VeGAL con il **Master in cultura del cibo dell'Università Ca' Foscari di Venezia e la Cooperativa Primo maggio**, partendo dall'analisi con altri modelli di riferimento (il distretto agroalimentare e il distretto rurale) ed in seguito ripreso da quello che diverrà il modello dei distretti del cibo: un caso studio presentato nel 2023 allo IUAV di Venezia tra quelli selezionati dal Forum nazionale LEADER⁴⁹.

Dalla messa a punto nel 2006 del modello di parco alimentare, seguono numerosi interventi a sostegno di questa "rete": la realizzazione di campi di conservazione⁵⁰, la messa a disposizione di finanziamenti per le imprese⁵¹, la sperimentazione di progetti per il recupero dell'acqua (Wstore, programma Life) e per l'agroecologia (Ecovinegoals, programma Interreg Adrion), la realizzazione di iniziative di formazione, scambi e visite studio e l'utilizzo dei linguaggi artistici come strumenti per favorire lo sviluppo, la diversificazione e l'integrazione del settore rurale (PSLarte).

UN CIRCUITO DI ARTE CONTEMPORANEA

Nel campo dell'arte contemporanea spicca a livello nazionale **Ca'**

Corniani, indubbiamente l'iniziativa più significativa sviluppata da un'azienda agricola dell'area⁵² e parte del racconto **Arcipelago Italia** alla Biennale dell'architettura 2018⁵³; un'iniziativa cui si è aggiunto il **circolo ABC-Arte Bonifica Campagna** promosso da VeGAL nelle quattro aziende **La Fagiana, Tenuta la Spiga, Agriturismo Di là dal fiume e San Michele**.

Si tratta, più in generale, di un processo in cui l'area e il paesaggio della bonifica divengono contenuto artistico anche in quanto tale, ad es. come set per i selfie nei campi di girasole. Iniziative e che parte da una lunga preliminare sperimentazione: la semplificazione e le conseguenze identitarie che la bonifica ha portato, sono state in qualche modo rilette da diversi artisti. **Biagio**

BIAGIO PANCINO E IL PAESAGGIO DELLA GOLA

Pancino, ad esempio, in una sua personale riflessione sull'effimero e sulla caducità della

vita e dell'arte contemporanea, inserisce materiali organici e quindi deperibili (carciofi, mais e soprattutto patate)⁵⁴. Il Museo del paesaggio di Boccafossa contribuirà poi ad una lettura del rapporto tra il paesaggio rurale e l'arte (tra le numerose iniziative si segnala la mostra **"Paesaggio della gola"**)⁵⁵, un rapporto integrato dal contributo delle residenze artistiche oggetto del circuito "PSLarte" promosso da VeGAL.

In precedenza tra i contributi letterari merita un cenno la cucina di Fratta *"un vasto locale,*

d'un indefinito numero di lati molto diversi in grandezza, il quale s'alzava verso il cielo come una cupola e si sprofondava dentro terra più d'una voragine... Là un fumo denso e vorticoso, là un eterno gorgoglio di fagioli in mostruose pignatte, là sedente in giro sovra panche scricchiolanti e affumicate un sinedrio di figure gravi arcigne e sonnolente. Quello era il focolare e la curia domestica

I LUOGHI DI ISPIRAZIONE LETTERARIA

dei castellani di Fratta". Così la racconta Ippolito Nievo in *"Le confessioni di un italiano"*, romanzo storico in cui lo stesso protagonista si presenta come il Carlino dello spiedo, si citano le succulente anguille di Caorle e la frittata di Aglaura⁵⁶.

Sono comunque molti gli scrittori e poeti (da Carducci a D'Annunzio, da Hemingway a Comisso, da Noventa a Buzzati, da Zanzotto a Parise, da Pasolini a Pascutto, da Sgorlon a Franzin) che hanno raccontato l'area compresa fra Piave e Tagliamento⁵⁷.

Con questa apertura alla complessità e alla contemporaneità, con l'edizione 2023 di **PSLarte** dedicata al parco alimentare della Venezia Orientale, VeGAL si avvia alla conclusione di una sperimentazione, partita nel 2015 con il ciclo di eventi espositivi *Il paesaggio ritrovato*⁵⁸, che ha investigato sul rapporto del territorio con l'arte nelle sue diverse espressioni: *Transterritori*⁵⁹ ha utilizzato i linguaggi del video e della fotografia; con *Un paesaggio da ascoltare*⁶⁰ è la scrittura

UN CIRCUITO DI RESIDENZE ARTISTICHE

che permette un racconto degli imprenditori protagonisti di alcuni progetti d'eccellenza; *Arte Bonifica Campagna*⁶¹ ha indagato

la land art contemporanea nelle aziende agricole; e infine la precedente edizione di PSLarte realizzata nel 2021, Carta abitata⁶², il rapporto con l'artigianato artistico.

In questa nuova edizione 2023 di PSLarte che viene presentata in questa pubblicazione-rivista dedicata al parco alimentare della Venezia Orientale, cinque artisti, illustratori e fumettisti (**Andrea Federico Cecchin**,

*SLURP-
ACQUOLINA:
LA RESIDENZA
ARTISTICA DI
PSLARTE 2023*

Fabio Magnasciutti,
Claudio Marinaccio,
Jacopo Rosati e
Chiara Trentin) in un progetto realizzato da **M9 District**, con la direzione artistica

di **Giorgio Baldo** e la curatela di **Nicola Bustreo**, sono riusciti a creare un ponte tra storicità e attualità, futuro e media, ruralità e urbanità, cultura alimentare e natura, con un approccio social, ironico e innovativo, portando un contributo di lettura sullo spostamento in atto verso lo spettro visivo del rapporto del consumatore con il cibo.

Hell's Kitchen e **Masterchef** (format di successo, rispettivamente del 2003 e 2005) e, soprattutto, **Facebook** (era gennaio 2004 quando il diciannovenne Mark Zuckerberg iniziò a programmare questo social destinato a rivoluzionare il modo di comunicare ed informarci), cui sono seguiti **Instagram** e **Tik Tok** per il pubblico più giovane, hanno fortemente influenzato il nostro rapporto con il cibo (basti pensare all'atto del fotografare i piatti al ristorante, impensabile prima dell'avvento dei social o alle gare televisive tra cuochi e al posizionamento degli chef nel ranking delle professioni più desiderate), ma anche con il paesaggio, ormai costantemente

fruito con l'immane telefono-macchina fotografica, per raccontare "storie", immortalarsi in selfie e testimoniare luoghi e date in un movimento transumante ed ansiogeno.

Ecco allora che **Andrea Federico Cecchin** con "**Sua Eccellenza Paesaggio**" propone dei meme (i contenuti digitali, spesso umoristici, che si diffondono rapidamente attraverso la rete), in un viaggio ironico tra opere d'arte, scene cinematografiche e personaggi noti.

In "**Ansia Amica**", **Claudio Marinaccio** rappresenta visivamente e graficamente nei suoi fumetti l'ansia che accompagna aironi, ombre, risaie e vigneti e in "**Il silenzio a fumetti**" stimola alla ricerca del colore e del rumore.

In "**Diorami e tappi**" **Jacopo Rosati** realizza dei diorami ispirati al Parco Alimentare e sulle aziende vinicole, giocando con le scale e le grandezze: tappi giganti di sughero accolgono personaggi, oggetti e strutture ispirate al mondo dell'agricoltura, cercando di catturare l'essenza dei luoghi; mentre nel "**bus del parco alimentare**" disegna una livrea per gli autobus locali dell'ATVO celebrando i costruttori di un paesaggio rurale moderno ed ordinato.

Chiara Trentin racconta in "**I viaggi di Chiara**" una traversata di 108 chilometri in 5 tappe del Parco Alimentare, da San Michele al Tagliamento a Punta Sabbioni, ciascuna dedicata ad un prodotto alimentare (l'asparago, il vino, il riso, le noci e il carciofo), conservando come **Souvenir**

cose trovate per strada, ispirata dalle parole di Heinz Stücker in *L'uomo che voleva vedere tutto*⁶³. Davide Veneruzzo filma il cammino di Chiara lungo argini, itinerari e campagne, con uno sguardo verticale innovativo e propone un design tridimensionale di prodotti del parco alimentare.

Ed infine **“le Meraviglie del parco”** riassumono l'apprezzamento di Fabio Magnasciutti per un territorio ricco di vigne, vigne e vigne ... realizzando delle ... vignette tra Freud, cibi e animali pensanti e concludendo con un “non ci crederete ma sotto il livello del mare c'è un vero parco alimentare”.

- convento domenicale dei Santi Giovanni e Paolo, esposto alle Gallerie dell'Accademia di Venezia
- 3 - Casa Museo Fondazione Querini Stampalia
- 4 - Calabi, Galeazzo, *Acqua e cibo a Venezia*, Marsilio, 2015
- 5 - Scappi, *Opera dell'arte di cucinare* (1570)
- 6 - *La Gola*, mensile del cibo e delle tecniche di vita materiale, ideato nel da Gianni Sassi e da un gruppo di intellettuali uniti dalla necessità di “studiare il cibo in tutte le sue declinazioni e in senso compiuto”
- 7 - Museo Archeologico Nazionale di Altino, *Altino*, 2013
- 8 - Museo Nazionale di Archeologia del Mare, *Caorle*, 2023
- 9 - Balestrazzi, Cremonesi, Croce Da Villa, Boatto, *Dalla vite al vino. Antropologia e storia di una cultura enologica nell'angolo più orientale della pianura veneta*, Fondazione Colluto, 2004
- 10 - Direzione regionali Musei del Veneto, *Portogruaro, Museo nazionale concordiese. Concordia Sagittaria, Area archeologica sotto la Cattedrale*, 2023
- 11 - *Atto III°. Scena Prima*
- 12 - Catalogo Istituto regionale ville venete
- 13 - Regione del Veneto, *Elenco delle ville venete che ospitano una struttura ricettiva*, ottobre 2023
- 14 - Regione del Veneto, *Elenco delle ville venete che aprono al pubblico parchi o giardini monumentali*, ottobre 2023
- 15 - Battiston, Gobbo (a cura di), *Alvisopoli, nuovi contributi per la conoscenza della città di Alvise Mocenigo*, 2006
- 16 - Genagricola, Ca' Corniani, 2019
- 17 - CREA, *Registro nazionale dei paesaggi rurali storici*
- 18 - Padovan (a cura di), *Storia dell'isola del Cavallino e sue coltivazioni*, 2013
- 19 - Zorzi, *Osterie Veneziane*, Filippi Editore, 1967
- 20 - Rorato, *Il pane di Venezia. Storia e tradizione*, De Bastiani editore, 2014
- 21 - Cigagna, Zambello (a cura di), *Le vie del pane. Percorsi ciclo-turistici tra antichi mulini ad acqua*, 2007
- 22 - Vallerani (a cura di), *Dalle praterie vallive alla bonifica*, giugno 2008
- 23 - Baldo (a cura di), *Terre nuove: Paesaggi di Bonifica del Veneto orientale*, Cicero, luglio 2011
- 24 - Finotto (a cura di), *Viaggio in bonifica*, Antiga edizioni, 2022
- 25 - Portale culturale terrevalute.it a cura di LabOr Laboratorio di Storia Orale DiSSGeA - Università di Padova per ANBI Veneto
- 26 - Pegoraro, Tuzzato, *Studio di fattibilità per l'attua-*

Note di chiusura

- 1 - VeGAL, *Prodotti e produttori del Parco Alimentare della Venezia Orientale*, dicembre 2006. Il paniere del Parco include ulteriori prodotti con un'area prevalente di produzione di estensione più ampia, interprovinciale o regionale
- 2 - Dipinto dal Veronese nel 1573 per il refettorio del

- zione ed il rilancio della strada dei Vini DOC Lison – Pramaggiore, VeGAL, aprile 2002
- 27 - Veneto Agricoltura, *Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto*, 2014
- 28 - Provincia di Venezia, *La tipicità agroalimentare in provincia di Venezia*, 2000
- 29 - Fondazione Slow Food per la Biodiversità, *Arca del Gusto*
- 30 - Favero (a cura di), *Il vino nella storia di Venezia. Vigneti e cantine nelle terre dei Dogi XIII secolo e XXI secolo*, Biblos, 2014
- 31 - Consorzio Vini Venezia, *Cantine associate*: <https://www.consorziovinivenezia.it/cantine-associate/>
- 32 - Ferrario, *Lecture geografiche di un paesaggio storico: la coltura promiscua della vite nel Veneto*, Cierre Edizioni, 2019
- 33 - AIS, *Bibenda* 2013d'Italia 2024
- 34 - Slow Food, *Guida slow wine* 2024
- 35 - Santostefano, *Da ortolani a imprenditori*, O.P. Cooperativa Saccagnana di Cavallino-Treporti, 2011
- 36 - Boscarato, *Lo spazio si fa luogo. Progetti per un'azienda agricola nel paesaggio di bonifica del Veneto Orientale*, tesi di laurea IUAV, 2021
- 37 - Marcon, *Fiume vivo, 2000 e ASAP, Lungo i fiumi tra gli argini della Venezia Orientale*, novembre 2000
- 38 - Rossi, *Ragionar come un pesce*, Inschibboleth, aprile 2020
- 39 - di Robilant, *Sulle tracce di una rosa perduta*, Corbaccio, 2020
- 40 - Moro, *Il club sandwich di Jesolo. Storia del disco food*, ZeL Edizioni, 2021
- 41 - Consorzio Piccole produzioni locali Veneto, *Elenco aziende aderenti al progetto PPL*, 2024
- 42 - Regione del Veneto, febbraio 2024. Il numero degli agriturismi nei 22 comuni della Venezia orientale è passato dai 37 del 2006, a 72 esercizi nel 2019 (pre-Covid), fino agli 81 nel 2024
- 43 - Regione del Veneto, *Elenco regionale delle fattorie didattiche*, agosto 2023
- 44 - Regione del Veneto, *Elenco dei mercati degli agricoltori nel Veneto*, giugno 2021
- 45 - Gambero Rosso, *Guida Gambero Rosso. Bar d'Italia* 2024
- 46 - Gambero Rosso, *Guida Gambero Rosso. Pizzerie d'Italia* 2024
- 47 - Gambero Rosso, *Guida Gambero Rosso. Pasticcerie d'Italia* 2024
- 48 Regione del Veneto, *Elenco regionale dei luoghi storici del commercio*, novembre 2023
- 49 - Pegoraro, *Buone pratiche di sviluppo locale nelle aree rurali, I progetti della Venezia Orientale. Caso studio "Un parco alimentare in un paesaggio di bonifica, basato sulle aziende agricole"*, novembre 2023
- 50 - Nel progetto Interreg Italia-Slovenia "Sigma2", VeGAL e Veneto Agricoltura hanno promosso la realizzazione in tre aziende agricole di campi di conservazione del carciofo violetto di Sant'Erasmo nell'isola che lo coltiva, l'asparago selvatico verde amaro montino a Lio Piccolo e la raccolta del germoplasma/biotipi di cultivar di viti di Uve nere - Refosco dal Peduncolo Rosso, Carmenere, Malbec, Turchetta e Recantina Pecolo Scuro – e di Uve bianche - Tai, Verduzzo Trevigiano e Grapariol
- 51 - Oltre ai contributi stanziati dai PSR FEASR, si segnalano i 116 progetti complessivamente sostenuti da VeGAL nel quadro dei fondi LEADER 1994/99 (2 progetti), 2000/06 (10 progetti), 2007/13 (13 progetti), 2014/22 (91 progetti) e quelli previsti per il periodo 2023/27
- 52 - Bellario (a cura di), *100 luoghi del contemporaneo in Italia*, 24 ORE Cultura, 2023
- 53 - Cucinella, *Arcipelago Italia*, Domus n. 1025, giugno 2018
- 54 - Musées de Sens, *Biagio Pancino*, 2000
- 55 - MUPA, *Il paesaggio della gola. La costruzione di un gusto*, 2014
- 56 - De Michelis, *"Io nacqui veneziano... e morirò per grazia di Dio italiano". Ritratto di Ippolito Nievo*, Aragno, 2012; Crotti, Mirisola (a cura di), *A tavola con le Muse*, Edizioni Ca' Foscari, 2017; Gobbo (a cura di), *Nella cucina del Castello di Fratta*, 2006
- 57 - Frigo (a cura di), *I luoghi degli scrittori tra Piave e Tagliamento*, Meta Liber, 2020
- 58 - Baldo, Pegoraro, Sandron, *Il paesaggio ritrovato*, giugno 2015
- 59 - Zanin, Pegoraro, Leguy, Romanelli, Sala, *Transterritori*, marzo 2018
- 60 - Cozzarini, *Un paesaggio da ascoltare*, Nuova dimensione, maggio 2019
- 61 - Pegoraro, Baldo, Petronici, *Arte Bonifica Campagna*, dicembre 2020
- 62 - Pichi (a cura di), *Carta abitata. Una cartiera, una villa, un territorio da vivere*, dicembre 2021
- 63 - *The Man Who Wanted to See It All*, serie Netflix del 2021 finanziata con un crowdfunding che racconta la storia di Heinz Stucke, un signore tedesco che nel 1962 è partito da Hövelhoff, in Germania, con la sua bicicletta e ha girato il mondo per i successivi 50 anni e oltre, percorrendo oltre 600.000 km e attraversando 257 nazioni nei 5 continenti



Slurp - Acquolina Il Parco Alimentare

Nicola Bustreo

Slurp è la forma grafica che riproduce il rumore di chi mangia con gusto.

Il valore delle opere d'arte nella smaterializzazione contemporanea non risiede più nella sua unicità, ma quanto le persone che interagiscono con essa. L'unica teoria chiara la definisce la fluidità contemporanea, che ha portato a pre-selezionare gli autori della mostra.

Riconsiderando il concetto di opera d'arte:

"L'oggetto raro e da collezione non è il prodotto di questo lavoro di fabbrica alienato, ma di un tipo di lavoro e di gioco al di fuori dell'alienazione, quello dell'artista. L'artista non è più il maestro artigiano."

Permette di aggiungere all'artista una nuova sfumatura:

"Lui è uno spirito libero, un personaggio singolare e originale. La rarità e la collezionabilità dell'opera d'arte non è garantita dal suo essere maestro artigiano, ma dal suo essere una personalità originale."

L'opera d'arte moderna, l'opera d'arte di questo periodo, può avere le qualità di un maestro artigiano, ma non è necessario."

Si definisce un nuovo ruolo dell'arte contemporanea:

"La chiave è il ruolo dell'informazione sull'opera d'arte. L'informazione sull'opera d'arte è in realtà la cosa più importante. Ciò che stabilisce il valore dell'opera d'arte è che le persone ne parlano, ne scrivono, ne fanno circolare immagini (non autorizzate). Più essa circola, più valore ha. L'opera vera e propria è un derivato del valore delle sue simulazioni."

La realizzazione delle opere nasce con l'esperienza diretta degli autori nei luoghi del parco alimentare.

Cinque sono le personalità che hanno determinato i prodotti culturali esposti e l'inevitabile substrato di assunti, sono le fornaci di questi creator di *stories* per una nuova interpretazione del *paesaggio-palcoscenico* e degli *abitanti-attori*.

Le opere d'arte declamano, senza esaurirsi velocemente, perché sono punti di vista (Point Of View > POV) e rappresentazioni dell'immaginario di un territorio e delle sue aziende. L'operazione è semi-concettuale, in quanto non si è parlato del prodotto specifico, ma piuttosto di quella che potrebbe essere l'idea per una identità.

Il lavoro svolto ha dimostrato la presenza di molti luoghi comuni, modi di dire e di pensare, ma soprattutto un attaccamento affettivo ed effettivo alla terra, ai propri animali, alle piante, ai riti che accompagnarono e accompagnano la genesi e la loro crescita quotidiana. Gli autori sono stati scelti dal mondo della rete e catapultati in un mondo che vuole seguire il tempo della natura, non più antropocentrica, ma legata al rispetto del tempo greco. Come disse Eraclito nel preannunciare il tempo del dominio dell'uomo sulla natura:

"Questo cosmo, che è di fronte a noi e che è lo stesso per tutti, non lo fece nessuno degli Dèi né degli uomini, ma fu sempre, ed è, e sarà fuoco sempre vivente, che divampa secondo misure e si spegne secondo misure"

Prometeo, l'inventore delle tecniche, sa che:

"La tecnica è di gran lunga più debole della necessità".

L'uomo non può pensare di governare la Natura, ma al massimo può rivelarla. la concezione greca della verità come svelamento o ἀλήθεια (> Aletheia > rivelazione) attraverso la φύσις (physis > è la realtà prima e fondamentale) dalla quale si accede attraverso la contemplazione o θεωρία (> theoria > osservazione senza distrazione) per condurci alle conoscenze, che regolano l'agire umano.

Il processo filosofico si è fatto concreto quando i diversi proprietari raccontavano la loro storia d'amore e d'odio con la loro Terra. Insomma nient'altro che il loro approccio ad Essa. I racconti, le osservazioni, ma anche le credenze della tradizione sono i sogni, i punti di vista di attori raccolte dai cinque erranti, i nostri autori in residenza, che da una terra all'altra hanno ritradotto queste storie in altre *stories* visibili e visive, da esporre al pubblico. Per un istante, forse, ci siamo trovati tutti non più dominatori sulla Natura, ma piuttosto appartenenti e coabitanti di un ecosistema perso nella memoria.

Per un istante, forse, ci siamo trovati tutti non più dominatori sulla Natura, ma piuttosto

appartenenti e coabitanti di un ecosistema perso nella memoria.

Le alluvioni, gli alberi distrutti sulle montagne, ma anche le epidemie globali sono il segnale che ci hanno introdotti in un periodo di passaggio. Non ne conosciamo la lunghezza e dove ci porterà questa **κρίσις** (> krisis > discernimento, separazione, giudizio" ma anche "punto di svolta), la quale etimologia antica è diversa dai valori dell'*homo sapiens digitalis*.

La concettualità delle opere e della nostra esposizione, si affievolisce un po' finalmente, perché il linguaggio si trasforma in svelamento comunicato.

Ecco a voi l'**ἀλήθεια** nata dalla loro "osservazione senza distrazione" (**θεωρία**) della nuova natura (**φύσις**) del Terzo Paesaggio contemporaneo.

Andrea Federico Cecchin nobilita il meme, la più veloce e comune attualizzazione dell'informazione.

L'**ἀλήθεια** si concentra nel dialogo tra paesaggio codificato dai media e dalla poetica nostalgica del populismo mediatico e la cultura contemporanea pop, popolare appunto. Le nuove icone sono i riferimenti cinematografici e dell'attualità, ma soprattutto i meta significati portano ad altri riferimenti personali, collegati al contesto che li contiene. Il paesaggio del parco alimentare torna ad essere il teatro della commedia dell'arte. Il Re Leone porta, con l'ironia cinica, a una solenne riflessione verso il futuro, ma anche il self-marketing come necessità da cui ripartire. Sopra ogni idea, l'azione permette di espandere il nostro concetto di spazio e territorio oltre i confini del senso comune.

Jacopo Rosati, illustratore editoriale, si presenta una armonica ed elegante della critica giornalistica. L'utopia è predominante sul presente, che c'è, esiste ma guarda sempre avanti.

Lo stile e il gioco delle dimensioni permette il paragonare tra idee e sensazioni della contemporaneità. Inoltre, si amplifica la percezione del *gaming* di Second Life (SL) e SIM CITY (SC). Le vite parallele nel web, dove le città ideali e stili di vita soggettivi si rappresentano al massimo della loro libertà.

Anche qui l'arte, come la Vita, è un gioco dove il prodotto è un'espressione culturale. Non solo del semplice cibo per sopravvivere. Ma un elemento per vivere bene. Il trittico Bengodi è l'occasione per frutta e verdura di trasformarsi in espressione dell'intelletto e ritrovare la semplicità nel caos nella società della velocizzazione del tempo.

Chiara Trentin, porta con sé la conoscenza per gradi, alternando razionalità e empatia. C'è la mappatura dello spazio, con le visioni del drone e il territorio esplorato al suo interno. Viscerale. C'è il suo camminare trasversale, non seguendo i confini che l'uomo ha definito per la Natura. E soprattutto c'è la condivisione, l'inclusione con altre persone tra le pieghe del territorio. È un'azione non performativa, ma di arte partecipativa, poiché l'autrice chiede

di elaborare l'esperienza assieme, per ritornarle il proprio vissuto.

Marina Senatore chiarisce la differenza che ritroviamo nell'opera di Chiara Trentin:

*"l'arte performativa ha bisogno di attori.
L'arte partecipativa non è solo l'attivazione del pubblico.
L'arte partecipativa prevede l'emancipazione delle persone
coinvolte, anche attraverso la lotta sociale¹".*

Alla fine l'autore recupera dalla terra le sue sensazioni e le conserva in ampole di vetro e in collage di oggetti per chi ha partecipato e chi no. Lo spirito è quello materno di protezione per conservare e generare qualcosa che verrà.

Claudio Marinaccio è il sognatore realista. Non accetta il sogno da condividere e le provocazioni pungenti sul mondo contemporaneo nascono per risvegliarci dal comune torpore.

Il fumetto è un'arma pericolosa, utilizzata per mantenerci vigili nella scissione tra reale e ciò che riguarda ognuno di noi.

Eraclito disse che:

"Per l'uomo il carattere è il demone".

L'autore trova e rappresenta il demone dell'uomo e del mondo contemporaneo, rifiutando per sé un ruolo ufficiale.

La presenza del fumetto è la dimostrazione dell'interdisciplinarietà e la multiculturalità del linguaggio più vicino alla comunicazione pop, mostrandoci ciò a cui non vogliamo credere. Lo fa a suo modo e il passaggio si presenta come visiva metafora di quanto sempre Eraclito invece dimostrò con le parole:

*La malattia rende la salute piacevole e buona, la fame la sazietà,
la fatica il riposo.*

Alla fine ogni responsabilità ricadrà su ciascuno di noi:

*"Il signore, il cui oracolo è a Delfi,
non dice nè nasconde, ma indica".*

Le sue trascrizioni grafiche sono una forma di collage letterario, colte, ma anche satirico e ironico.

La letteratura per immagini gli permette una divagazione di citazioni filosofiche, senza sminuirne il significato più profondo. Alla fine di tutto:

1 - Intervista a Marinella Senatore, ArtesFATTI #37 (s2) – Marinella Senatore – Artista disciplinare

"Ciò che si oppone converge, e dai discordanti bellissima armonia".

Fabio Magnasciutti illustratore, attraverso il suo umorismo raffinato, a tratti Pirandelliano, ma anche sagace, dimostra tutte le sue qualità intellettuali di comunicatore della quotidianità e psicologo dell'età contemporanea, dando una considerazione personale di quello che avrebbe potuto essere un parco alimentare. Tutto ciò proviene dalla libertà della sua maschera:

"L'umorismo non ha affatto bisogno d'un fondo etico, può averlo o non averlo: questo dipende dalla personalità, dall'indole dello scrittore"².

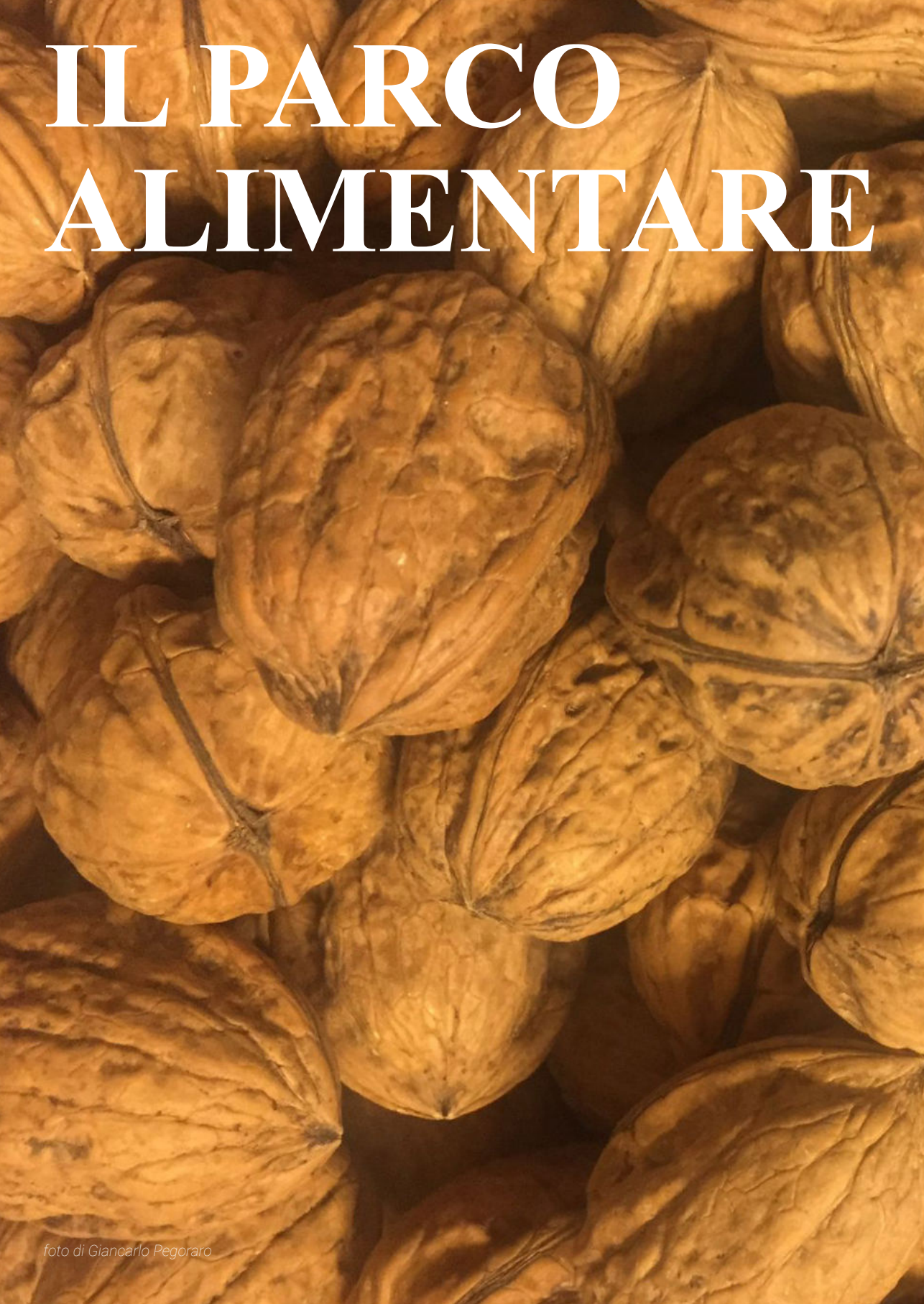
Come una pianta rassicura la sua compagna "che non è affatto grassa", allo stesso modo il gabbiano ricorda ai visitatori, ma anche al curatore, a direttore e ai committenti, che il parco alimentare in effetti potrebbe trovarsi anche in fondo al mare. È certo che ogni illustrazione è una opera d'arte, che rimanda all'ineffabile, che non può concludersi nel suo effetto comico o umoristico, ma porta sempre a cercare un'alterità. L'operazione dell'illustratore, un Dante romano, che dallo sguardo impenetrabile sguinzaglia le sue conoscenze ci insegna che:

"troviamo di tutto nella nostra memoria: è una specie di farmacia, di laboratorio chimico, dove si mettono le mani a caso, ora su una droga calmante, ora su un veleno pericoloso"³.

È la ricerca dell'imminente e incontrollabile **κρίσις**, che ci porta a guardare in maniera diversa ciò che abbiamo dimenticato di essere.

2 - Luigi Pirandello, *L'umorismo*, 1920

3 - Marcel Proust, *À la recherche du temps perdu*, 1927



IL PARCO ALIMENTARE



instagram
chimajarno

sito web
chimajarno.com

email
chimajarno@gmail.com

CHIARA TRENTIN

Chiara Martina Jarno Trentin (CHIMAJARNO) è nata nel 1978 a Motta di Livenza (TV).

Design oggetti: aggregazioni indossabili di bottoni arte_azioni.

Attività artistica: installazioni, libri d'artista, fotografia.

Partecipa da anni a esposizioni collettive e eventi in Italia, Europa, America e Asia, tra le principali: "XXI TRIENNALE International Exhibition; Design After Design" Palazzo della Triennale, Milano; "Beijing international jewelry art exhibition" Beijing Institute of Fashion Technology Park (BIFTPARK), Beijing, China; "Sieraad International Jewellery Art Fair" Westergas Gashouder, Amsterdam, The Netherlands; "Not only decoration" Alja&Friends Galeria, Vienna; "Co:operation - garnish" Baltimore Jewelry Center, Maryland America; "FJ Visions of Tomorrow" HOMI Fashion&Jewels, Fiera Milano, Rho; "F-Utili Gioielli per Emergency HELP" Museo Marino Marini, Firenze; "Manos" Helsinki World Design Capital 2012, Paviljonki, Helsinki Finland.

Un itinerario con viste mutanti

Chiara Trentin

Camminare, raccontare un percorso. Tassellare, comporre i tasselli di questo percorso. Aggregare, mettere assieme stati d'animo, idee, immagini, differenti prospettive, colori, musiche, percezioni, istinti, forme, trame di storie. In queste modalità ritrovo il tentativo di tenere legate cose diverse, i bottoni diventano i miei strumenti di traduzione. Adoro immaginare che i miei lavori siano intrecci non solo di semplici oggetti, ma di elementi che hanno il senso di qualcosa di ritrovato e che sono in grado di caricarsi affettivamente di ricordi e vecchie storie. Questo mio percorso è ricerca di costruzione di un'identità, è necessità di espressione, è prospettiva di un'artigianalità con occhi diversi. Autodidatta, scelgo materiali e li decontestualizzo dalla loro originale funzionalità, provo ad usare un linguaggio che racconti un vissuto contemporaneo ma che attinge a storie passate che sono riuscite a meravigliarmi, una particolare esperienza, un dettaglio, una sfumatura... Chimajarno nasce anni fa da una personale esigenza di arricchire il mio corpo dandogli un significato, non nel solo valore estetico, ma rendendolo partecipe di una narrazione, un decondizionato equilibrio del corpo stesso... Sono asole libere...

Il mio intento è di raccontare il territorio del Parco Alimentare guardandolo da prospettive differenti: quelle di un cammino inteso come walking art.

Dopo aver studiato le mappe del Parco Alimentare, l'ho considerato come un'isola e ho tracciato un mio percorso, una sorta di traversata che dal Tagliamento arriva fino al mare, da acqua ad acqua, da est a ovest come i pellegrini che dai Pirenei vanno a Santiago de Compostela, utilizzando anche vecchie e nuove vie presenti in questo territorio: la Via Romea Strata, la Via Postumia, la Via Annia.

Ho diviso in 5 tappe (5 giornate) questo percorso e aperto la partecipazione al cammino a chi aveva il piacere di accompagnarmi. Abbiamo camminato per un totale di circa 110 km, in queste date: 12/03/23 San Michele al Tagliamento - Concordia Sagittaria (26 km, 13 partecipanti); 15/03/23 Concordia Sagittaria - Torre di Mosto (16 km, 6 partecipanti); 06/04/23 Torre di Mosto - Duna Verde (24 km, 5 partecipanti); 08/04/23 Duna Verde - Jesolo (18 km, 5 partecipanti); 15/04/23 Jesolo - Punta Sabbioni (24 km, 7 partecipanti).

Camminando abbiamo visitato alcune delle realtà di questo Parco Alimentare. Ogni giornata l'ho dedicata a un prodotto: asparago, vino, riso, noce e carciofo. Il progetto che ho presentato vuole narrare la storia di questa esperienza: attraversare la terra calpestandola a piedi, con una visione da differenti prospettive.



*Fermo immagine da video fatto
in collaborazione da Chiara
Trentin e Davide Veneruzzo*

3

3

IL PARCO ALIMENTARE A PIEDI

Rice fields forever...
A cercare percorsi fuori dai
tragici più tetevi e turchi.
mi sono accorta che le
terre a pochi km da casa
mia assumono tutta
un'altra prospettiva. la
serenità dei paesi aiuta
più...

06.04.2023
da Torino di Moncal
a Chiuso Vercelli
24 Ann. affettivi parenti

IL PARCO A

giovedì 6 aprile

giovedì 6 ap

Questo è un invito a prender
per effettuare una sorta di trave
inteso come Parco Alimentare
antiche e nuove vie (Via Ro
L'azienda

© 2000 Blackwell Science Ltd

1° tappa da San Michele al Tagliamento
2° tappa da Concordia Sagorana a Torviscosa
3° tappa da Torviscosa a Gemona
4° tappa da Gemona a Udine
5° tappa dal Jesolo a Portogruaro

[illegible]

4

IL PARCO ALIMENTARE A PIEDI

Souvenir di cammino...
Dal 2010 ho iniziato a percorrere percorsi a piedi.
E non ho più smesso...



TAPPA 4

16.04.2023
Da Jesolo
19 km (dalla casa)

5

IL PARCO ALIMENTARE A PIEDI

Quando ho immaginato il progetto "Il Parco Alimentare a piedi" come pratica artistica legata all'azione di attraversare una terra, ho studiato solo i luoghi da toccare, senza



TAPPA 5

17.04.2023
Da Jesolo
19 km (dalla casa)

DIARIO

IL PARCO ALIMENTARE A PIEDI

DI CHIARA TRENTIN (CHIMIAURVOCI)

sabato 15 aprile 2023 3ª tappa

ritrovo ore 9.00: Jesolo VE
piazza Jesolo Forte Balneario

Questo è un invito a prender parte ad un cammino da me immaginato, per effettuare una sorta di traversata del territorio della Venezia Orientale inteso come Parco Alimentare, dal Tagliamento al mare, ripercorrendo antiche e nuove vie (Via Roma Strada, Via Annia, Via Postumia). Il cammino come walking art.

Progetto per la residenza artistica "Acquolina in arte".

Le tappe saranno:
1ª tappa da San Michele al Tagliamento a Concordia Sagittaria - 25 km lungo la Via Postumia
2ª tappa da Concordia Sagittaria a Torbole di Jesolo - 14 km lungo la Via Roma Strada/Via Annia
3ª tappa da Torbole di Jesolo a Duna Verde - 25 km circa
4ª tappa da Duna Verde a Jesolo - 25 km circa
5ª tappa da Jesolo al mare (Jesolo) - 25 km circa lungo costa

Il percorso è a piedi, con scarpe da trekking o sneakers, ma è possibile anche in bicicletta o in carrozina. Per info: Chiara Trentin (Chimaurvoci) - 0421/200000000

IL PARCO ALIMENTARE A PIEDI

DI CHIARA TRENTIN (CHIMIAURVOCI)

sabato 8 aprile 2023 4ª tappa

ritrovo ore 9.00: Duna Verde VE
park di Via Umago

Questo è un invito a prender parte ad un cammino da me immaginato, per effettuare una sorta di traversata del territorio della Venezia Orientale inteso come Parco Alimentare, dal Tagliamento al mare, ripercorrendo antiche e nuove vie (Via Roma Strada, Via Annia, Via Postumia). Il cammino come walking art.

Progetto per la residenza artistica "Acquolina in arte".

Le tappe saranno:
1ª tappa da San Michele al Tagliamento a Concordia Sagittaria - 25 km lungo la Via Postumia
2ª tappa da Concordia Sagittaria a Torbole di Jesolo - 14 km lungo la Via Roma Strada/Via Annia
3ª tappa da Torbole di Jesolo a Duna Verde - 25 km circa
4ª tappa da Duna Verde a Jesolo - 25 km circa
5ª tappa da Jesolo al mare (Jesolo) - 25 km circa lungo costa

Il percorso è a piedi, con scarpe da trekking o sneakers, ma è possibile anche in bicicletta o in carrozina. Per info: Chiara Trentin (Chimaurvoci) - 0421/200000000

IL PARCO ALIMENTARE A PIEDI

DI CHIARA TRENTIN (CHIMIAURVOCI)

sabato 15 aprile 2023 5ª tappa

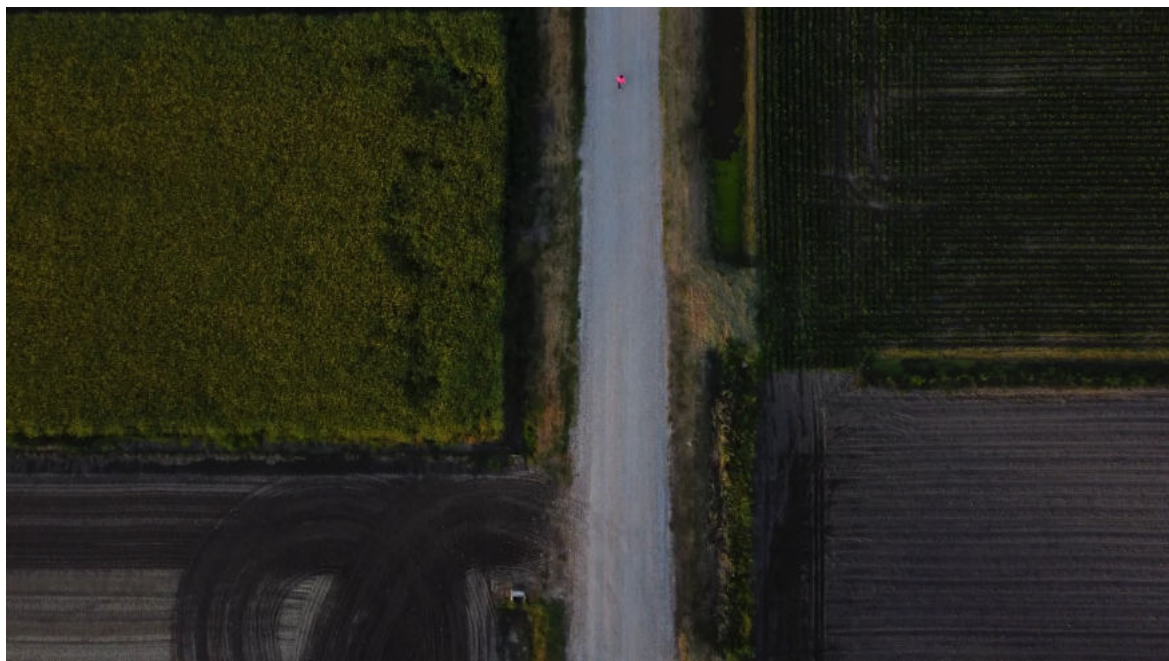
ritrovo ore 9.00: Jesolo VE
piazza Jesolo Forte Balneario

Questo è un invito a prender parte ad un cammino da me immaginato, per effettuare una sorta di traversata del territorio della Venezia Orientale inteso come Parco Alimentare, dal Tagliamento al mare, ripercorrendo antiche e nuove vie (Via Roma Strada, Via Annia, Via Postumia). Il cammino come walking art.

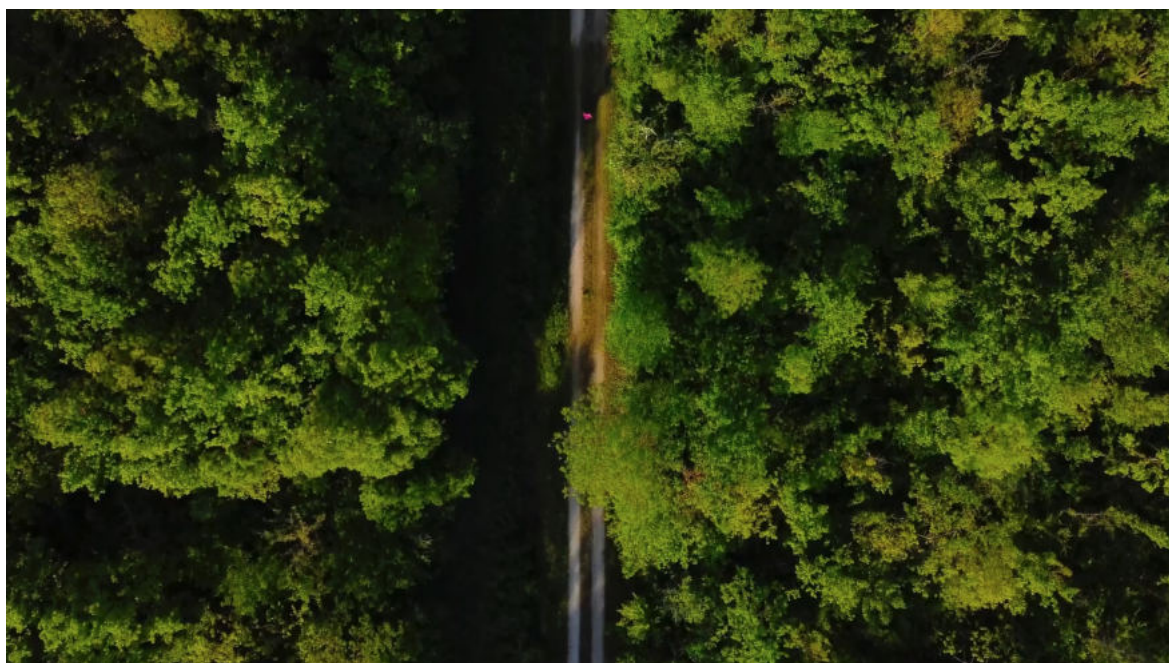
Progetto per la residenza artistica "Acquolina in arte".

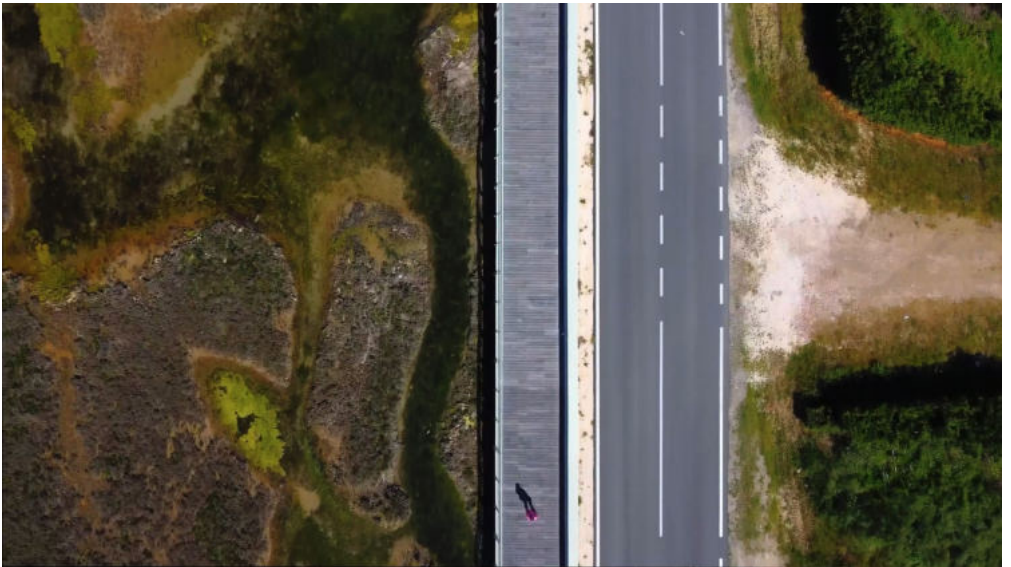
Le tappe saranno:
1ª tappa da San Michele al Tagliamento a Concordia Sagittaria - 25 km lungo la Via Postumia
2ª tappa da Concordia Sagittaria a Torbole di Jesolo - 14 km lungo la Via Roma Strada/Via Annia
3ª tappa da Torbole di Jesolo a Duna Verde - 25 km circa
4ª tappa da Duna Verde a Jesolo - 25 km circa
5ª tappa da Jesolo al mare (Jesolo) - 25 km circa lungo costa

Il percorso è a piedi, con scarpe da trekking o sneakers, ma è possibile anche in bicicletta o in carrozina. Per info: Chiara Trentin (Chimaurvoci) - 0421/200000000



Fermi immagine da video realizzati in collaborazione da Chiara Trentin e Davide Veneruzzo, durante le 5 tappe del "Parco Alimentare a piedi", progetto di un possibile itinerario paesaggistico ed agroalimentare da San Michele al Tagliamento a Punta Sabbioni

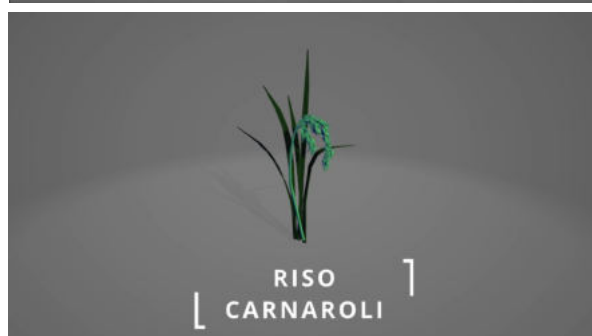
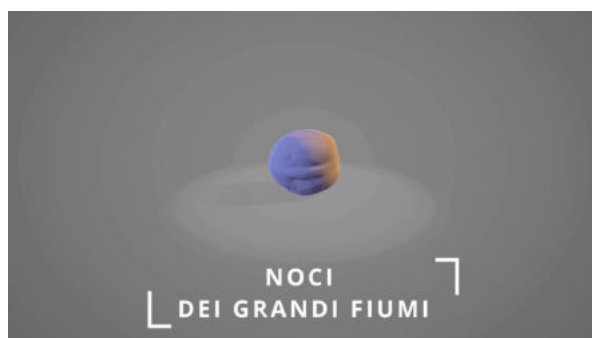




PRODOTTI

Chiara Trentin
Davide Veneruzzo

DESIGN



*Riproduzioni digitali e
stampa 3D di prodotti del
Parco Alimentare*

instagram
andreafedericocecchin

sito web
seceservizi.com

email
andreacecchin@live.it

ANDREA FEDERICO CECCHIN

Andrea Federico Cecchin è nato a Torino nel 1984 e si è laureato in Scienze e tecniche neuropsicologiche.

Lavora nel campo della grafica e della stampa pubblicitaria, appassionato di politica, ama cucinare ravioli cinesi. Le sue immagini sono diventate un cult.

Times, Le Figaro, The Independent sono solo alcune delle testate internazionali che hanno scelto di affidarsi all'ironia di Andrea per approfondire con un sorriso temi d'attualità.



**ENLARGE YOUR
VENICE**



(sinistra)
Sénarentola
 Cenerentola - W. Jackson, H.
 Luske e C. Geronimi 1950

(sotto)
Portogruaroad
 Abbey Road - The Beatles
 1969

(pagina 62)
Enlarge your Venice
 Rocco Antonio Tano, Ortona,
 4 maggio 1964





*E quando aprì il settimo prosecco, si fece nel cielo un profondo
silenzio di mezz'ora*

Il settimo sigillo - Ingmar Bergman 1957



E.T. telefono casòn...

E.T. l'extraterrestre - Steven Spielberg 1982



Viandante sul mare di caigo

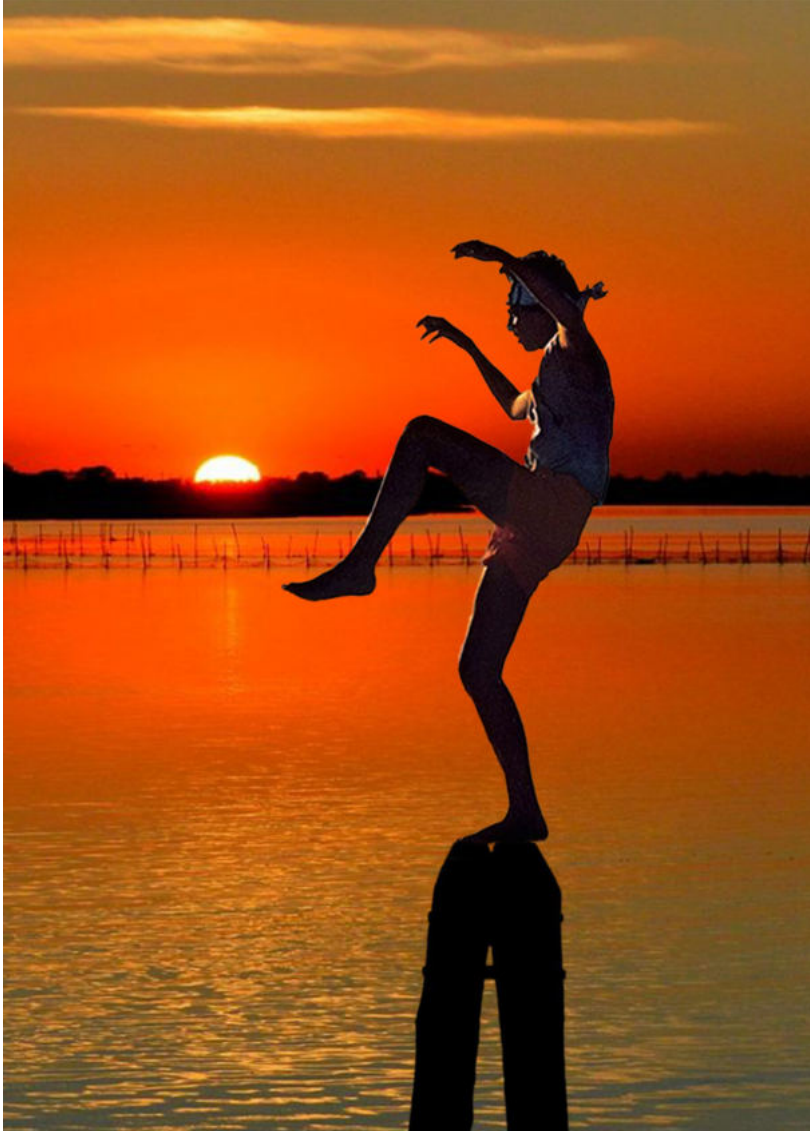
Viandante sul mare di nebbia - Caspar David Friedrich 1818



Punta Sabbioni sòtosora
Stranger Things - The Duffer Brothers 2016



Un giorno tutto questo sarà tuo-1
Il Re Leone - Rob Minkoff, Roger Allers 1994



The Karate putin
The Karate Kid - John G. Avildsen 1984



El fiol de l'omo

Il figlio dell'uomo - René Magritte 1964 - *Collage digitale*, 2023



Ragazza con l'orecchino di capasanta

Ragazza con l'orecchino di perla - Johannes Vermeer 1665



La barena delle scimmie

Il pianeta delle scimmie - Franklin J. Schaffner 1968



Barena Viva
Matteo Renzi Firenze, 1975



Le gioie della litoranea veneta
Monella - Tinto Brass 1998



"Un giorno tutto questo sarà tuo-2"
Il Re Leone - Rob Minkoff, Roger Allers
1994



Bali ontì
Dirty Dancing - Emile Ardolino 1987



La vita xé bea senza moroso
Chiara Ferragni Cremona, 7 maggio 1987



Assa de bèvare, Artax!
La Storia Infinita - Michael Ende 1984



Mi piace l'odore del Lison DOCG al mattino -Apocalypse Now - Francis Ford Coppola 1979



Voria che ti te fusi qua
Wish You Were Here - Pink Floyd 1975



La Serenissima colpisce ancora
Star Wars - George Lucas 1977

instagram
[jacopo.rosati](#)

sito web
[jacoporosati.com](#)

email
jacoporosati@gmail.com

JACOPO ROSATI

Jacopo Rosati è un illustratore italiano.

Ha iniziato la sua carriera a Venezia nel 2006 presso Studio Camuffo come illustratore e grafico. Lavora principalmente per il mercato editoriale e pubblicitario, nel corso degli anni ha utilizzato diverse tecniche per lo sviluppo delle sue opere. Dal collage al software digitale gli piace sperimentare liberamente approcci diversi in base alle esigenze del cliente.

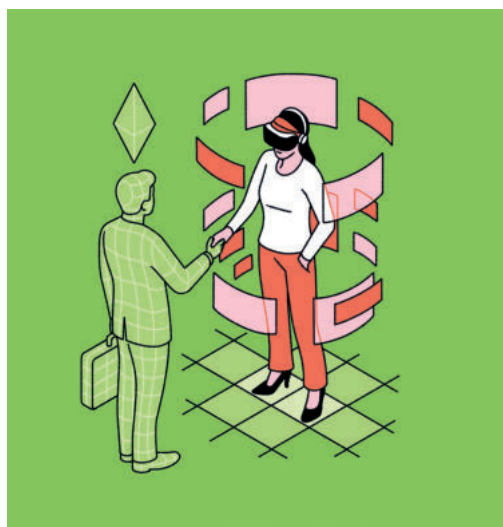
Pubblica e collabora con: *Die Zeit • La Repubblica • Il Sole 24Ore • L'Espresso • Maikii • Telepass • Eni • Das Magazine • Berlin Poche • Donna Moderna • Les Echoes • Playboy • Popular Mechanics • Vanity Fair • The Wall Street Journal • The Daily Telegraph • Monocle • The Washington Post • Wired • The Good Life • Pirelli • Campari • Lavazza • Courier*



The New Climate War, 2021
Usbek & Rica Magazine



Paris brûle-t-il?, 2022
The Good Life Magazine



Virtual 3d world, 2021
Nvidia Crux Investor



Comment je suis devenu libraire, 2023
Copertina "La Croix Hebdo"

TEMPI NUOVISSIMI



Emergenza Covid alle spalle: le fiere preparano la fase 2, 2022
Il Sole 24 Ore

LUDICHE UTOPIE-NUOVE VISIONI



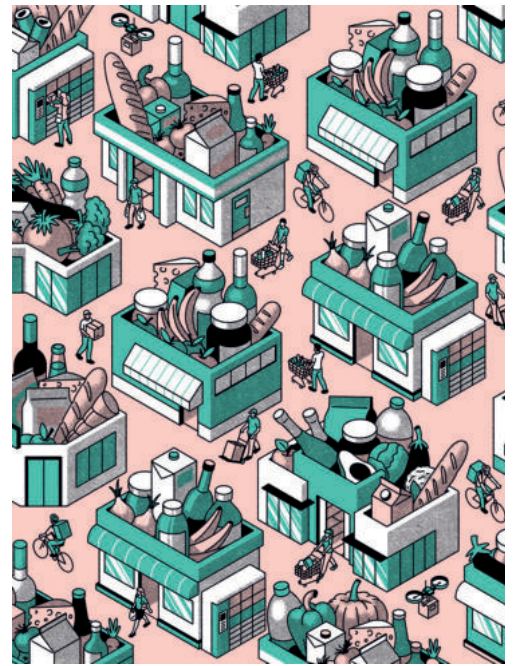
Giochi senza impatto
Cover - Nuova Ecologia, 2021



Energia bene comune
Cover - Nuova Ecologia, 2022



MNCAP Annual Report, 2022



Food Retail, 2022



A Modo Mio
Smeg – Lavazza, 2020



Zaino
The Milanenser n.112, 2022



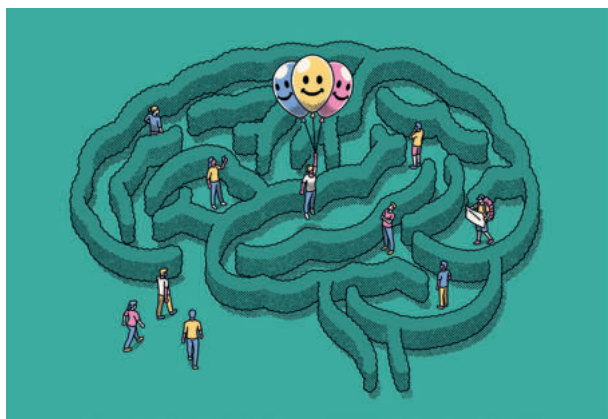
Basecamp Hoste, 2021



*Maison Hermès
Silhouette Magazine, 2023*



*Come ordinare un calice
di Sake con naturalezza
Compagnia dei Caraibi, 2022*



*Le paradoxe de l'hédonisme
The Good Life Magazine, 2023*



Sustainability
EIF – Annual Report, 2022



Superbonus
Plus24 – Il Sole 24 Ore, 2022



Le città dell'universo,
Copertina Il Saggiatore, 2023



Venice, 2021

AGRILANDIA



JACOPO

RESIDENZA



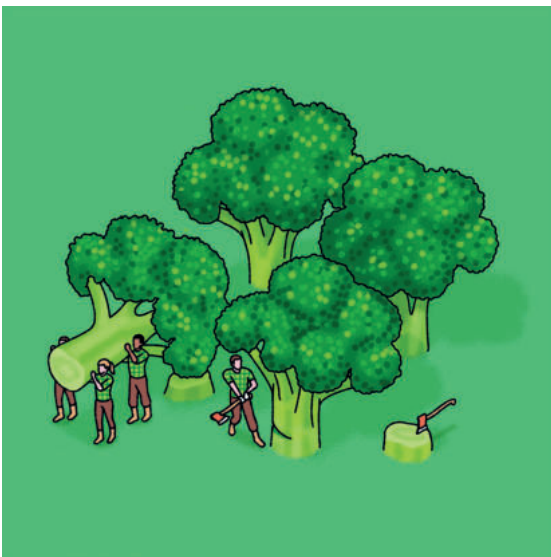
ROSATI



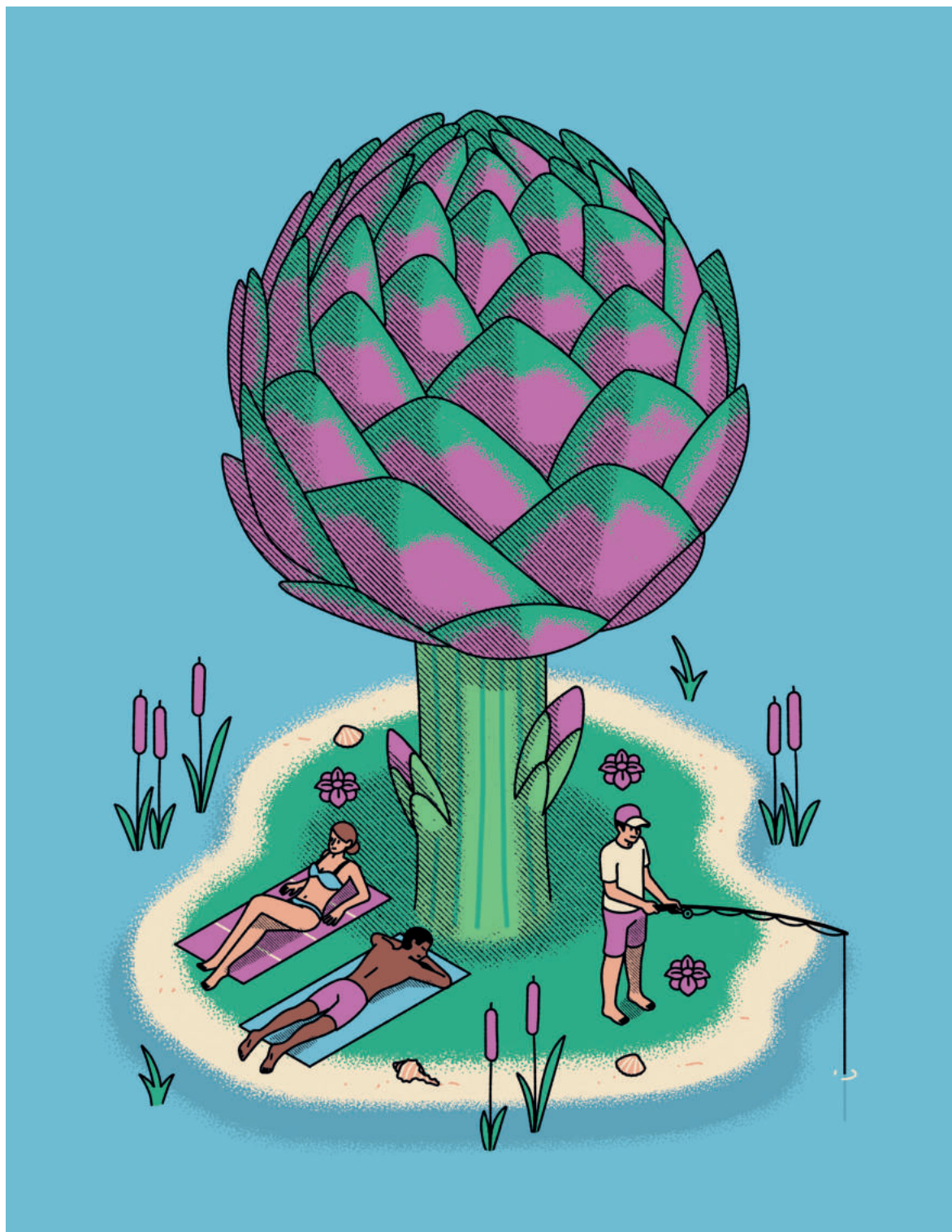
I love sushi, 2023
Vegal - M9 District



I love apples, 2023
Vegal - M9 District



I love broccoli, 2023
Vegal - M9 District



Il Carciofo Violetto di S. Erasmo, 2023
Vegal - M9 District



Pere del Veneziano, 2023
Vegal - M9 District



instagram
fabio_magnasciutti

sito web
fabiomagnasciutti.com

email
info@fabiomagnasciutti.com

FABIO MAGNASCIUTTI

Fabio Magnasciutti è nato a Roma nel 1966.

Illustratore e vignettista ha al suo attivo numerosi libri con gli editori Giunti, Curci, Lapis, Salani, Treccani, Barta e altri.

Tra le sue collaborazioni figurano la Repubblica, l'Unità, il Fatto quotidiano, gli Altri, Linus e Left, per cui realizza copertine e vignette.

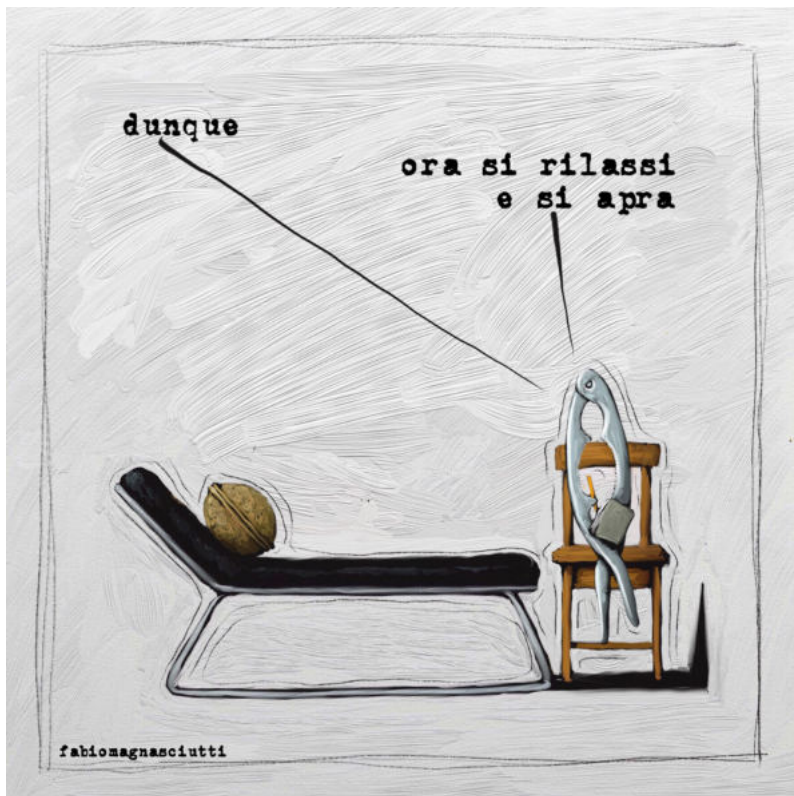
Ha curato sigle e animazioni dei programmi "Che tempo che fa" edizioni 2007 e successive e di "Pane quotidiano" (RAI 3). Ha realizzato illustrazioni per il programma AnnoZero edizione 2010-2011 e Servizio pubblico.

Ha conseguito diversi riconoscimenti, tra cui il premio come miglior vignettista 2015 presso il Museo della Satira di Forte dei Marmi.

Insegna illustrazione editoriale presso lo IED di Roma.

Nel 2005 ha fondata la scuola di illustrazione Officina B5.

Sul lettino di Freud



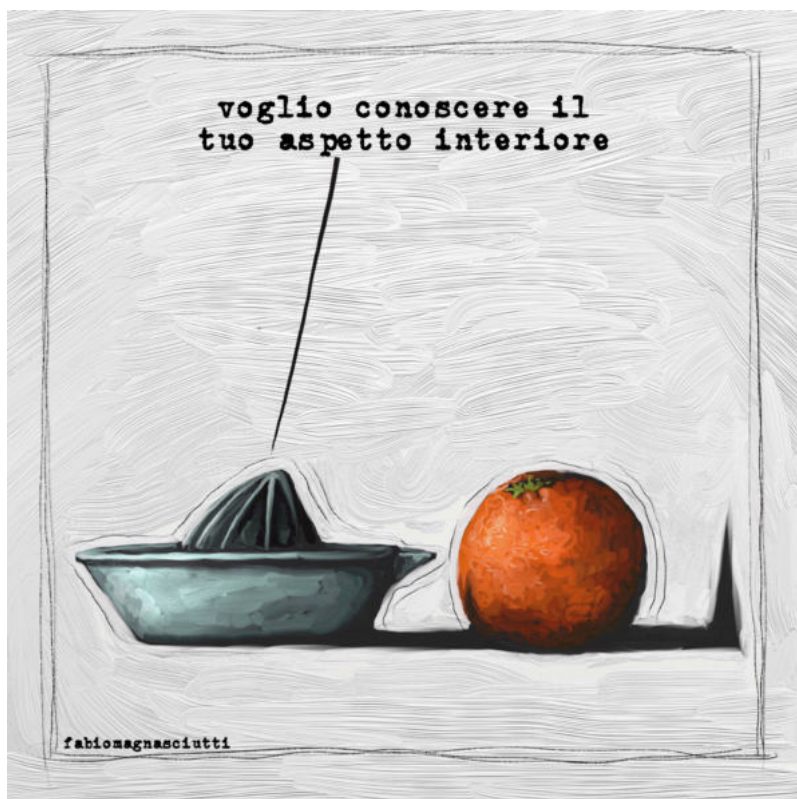












Dialoghi Alimentari















instagram
clamarinaccio

libro
trentatrèraggiionizzanti

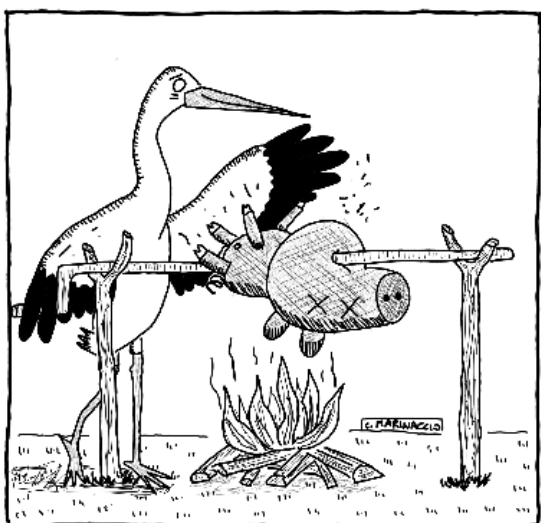
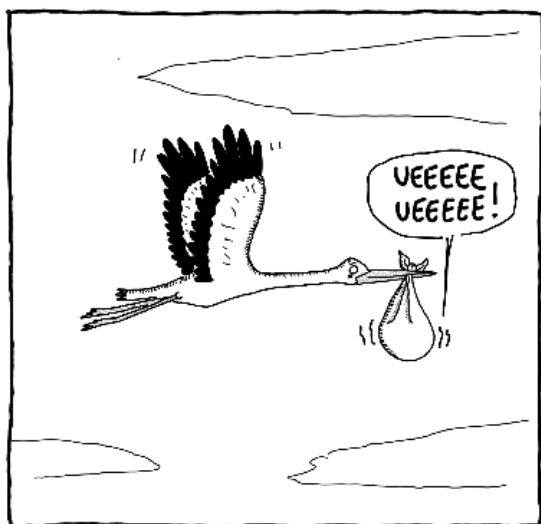
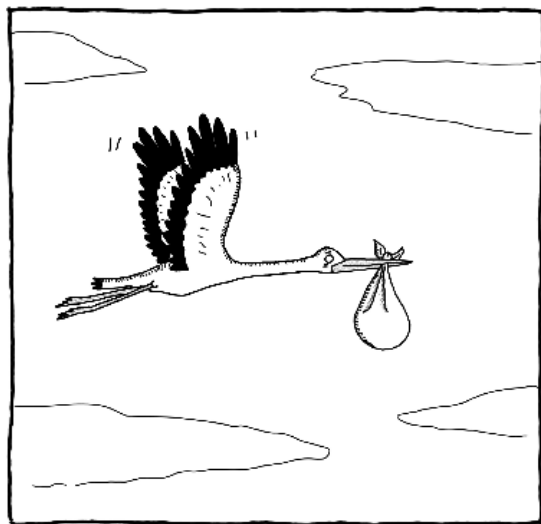
email
claudio.marinaccio@gmail.com

CLAUDIO MARINACCIO

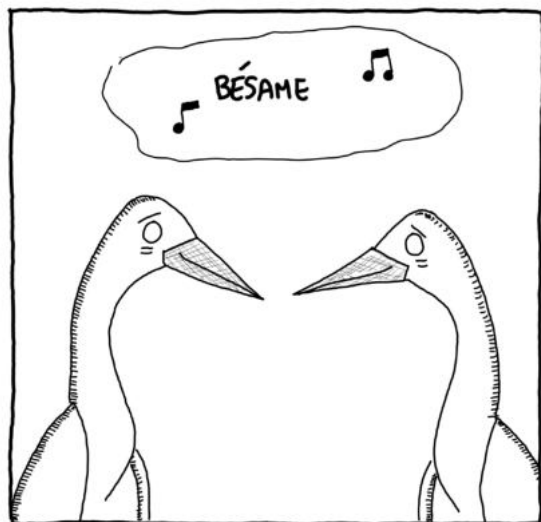
Claudio Marinaccio è nato a Torino nel 1982.

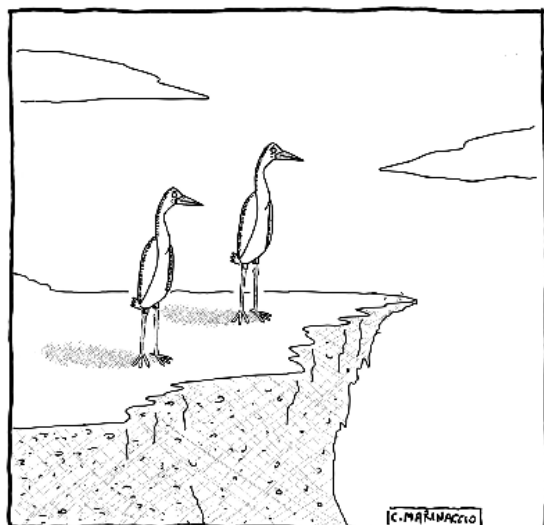
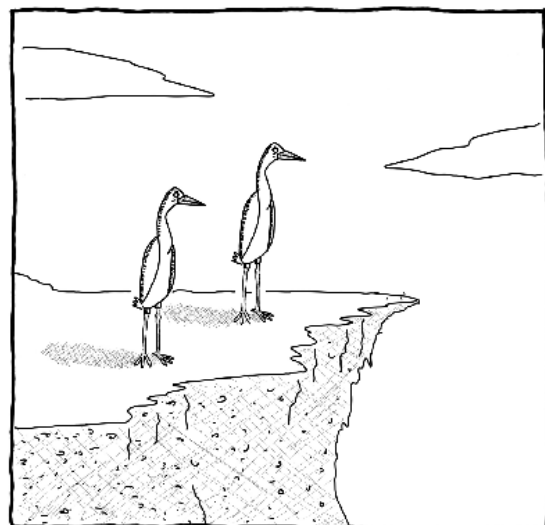
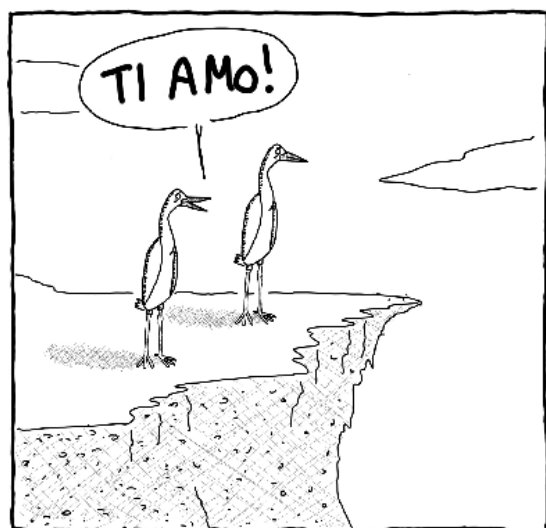
Disegna per La Stampa, Internazionale, Rolling Stone ed è il vignettista dell'HuffPost. Nel 2016 esce il suo romanzo *"Come un pugno"* (Aliberti) e nel 2017 una raccolta di dialoghi e racconti cinici dal titolo *"Non disturbare"* (Miraggi).

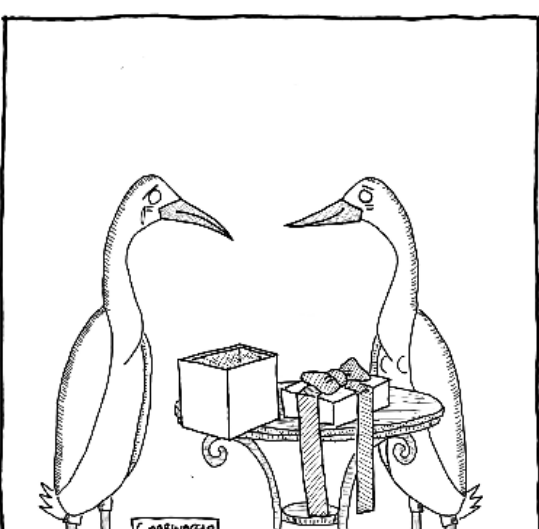
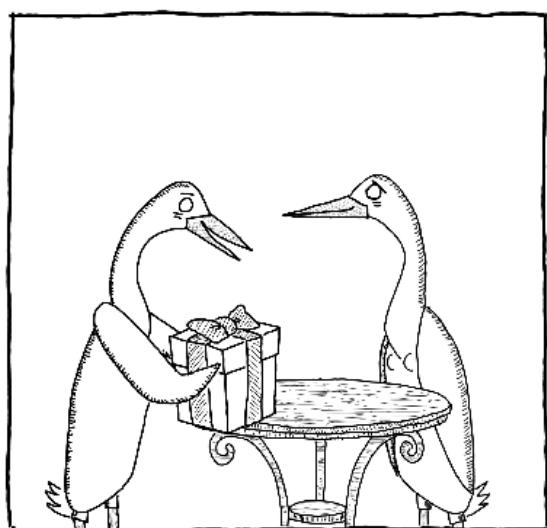
Il volo

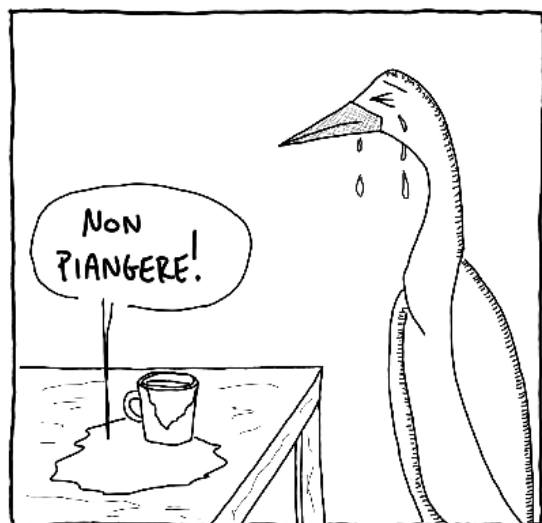
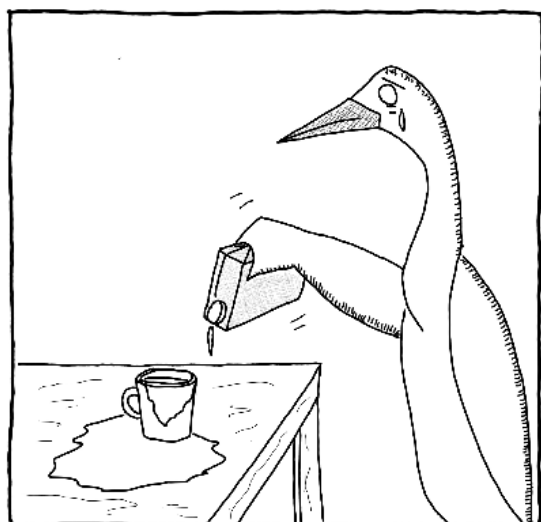
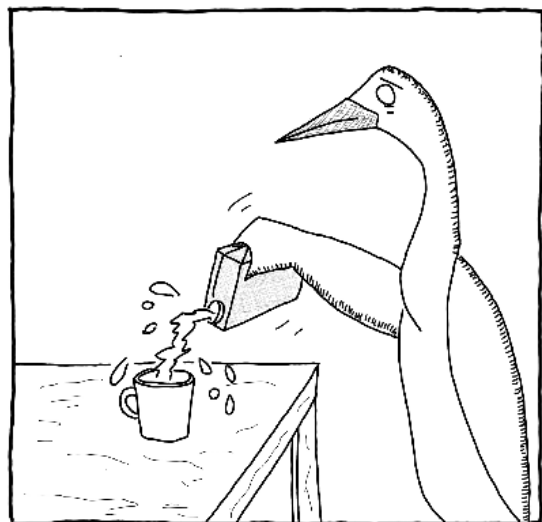


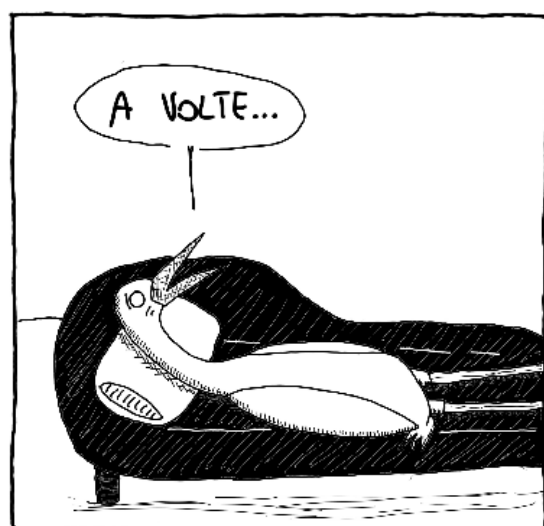
dell'airone

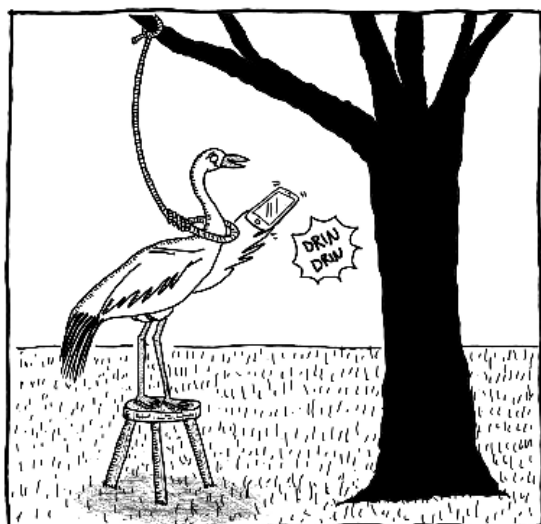




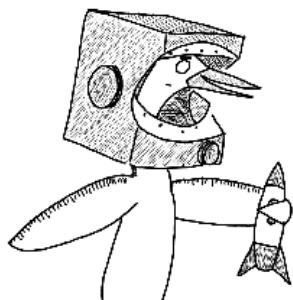








8 ANNI



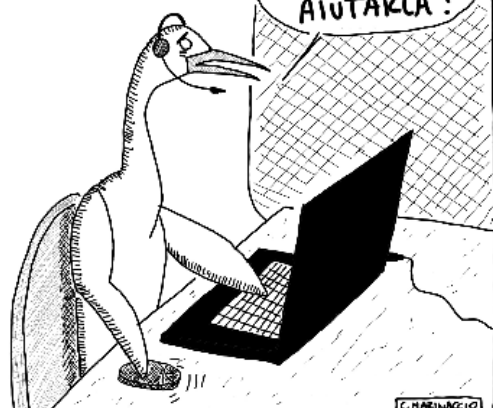
18 ANNI



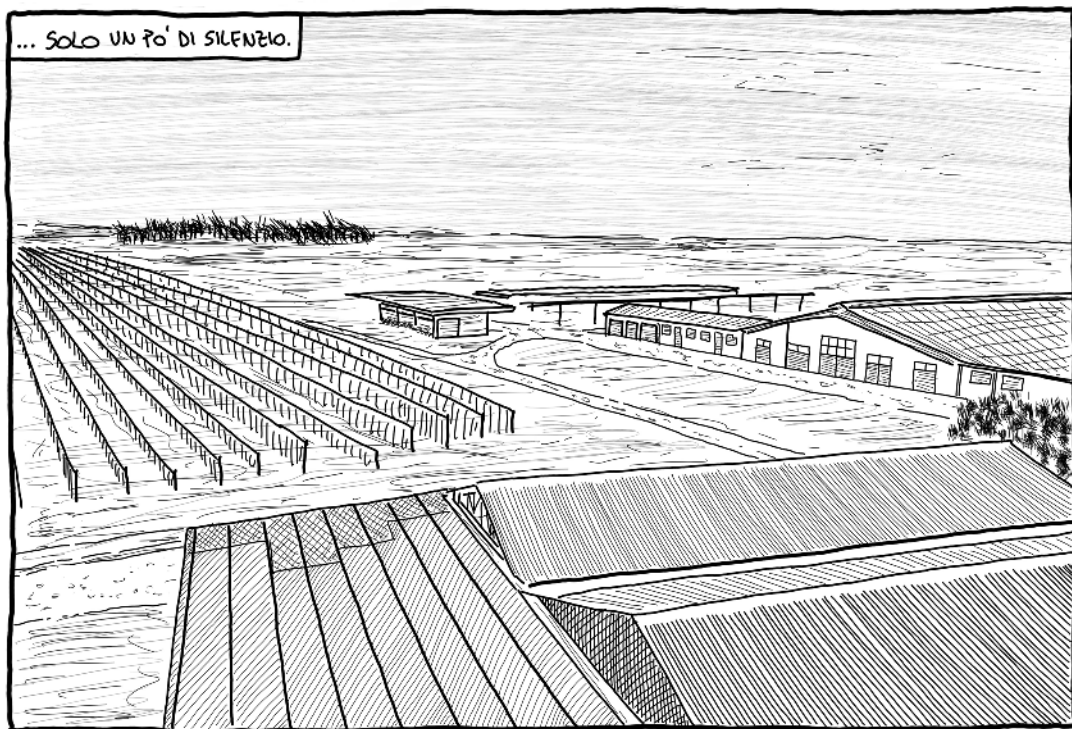
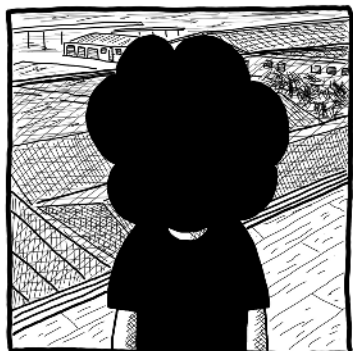
25 ANNI



30 ANNI

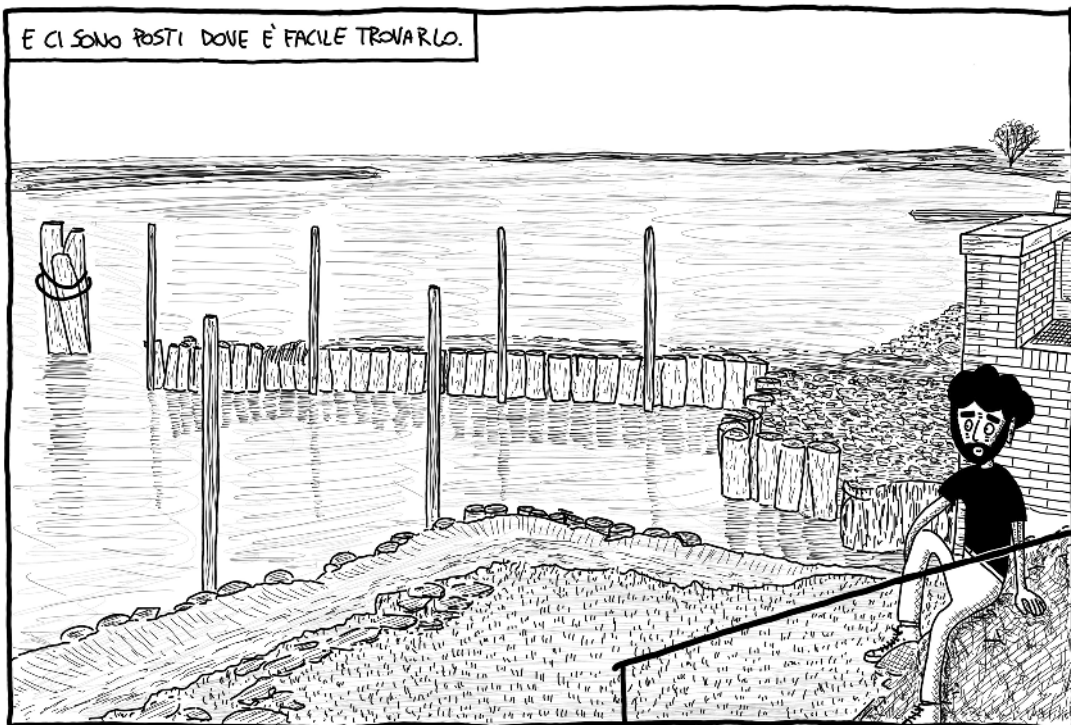


Qualcosa



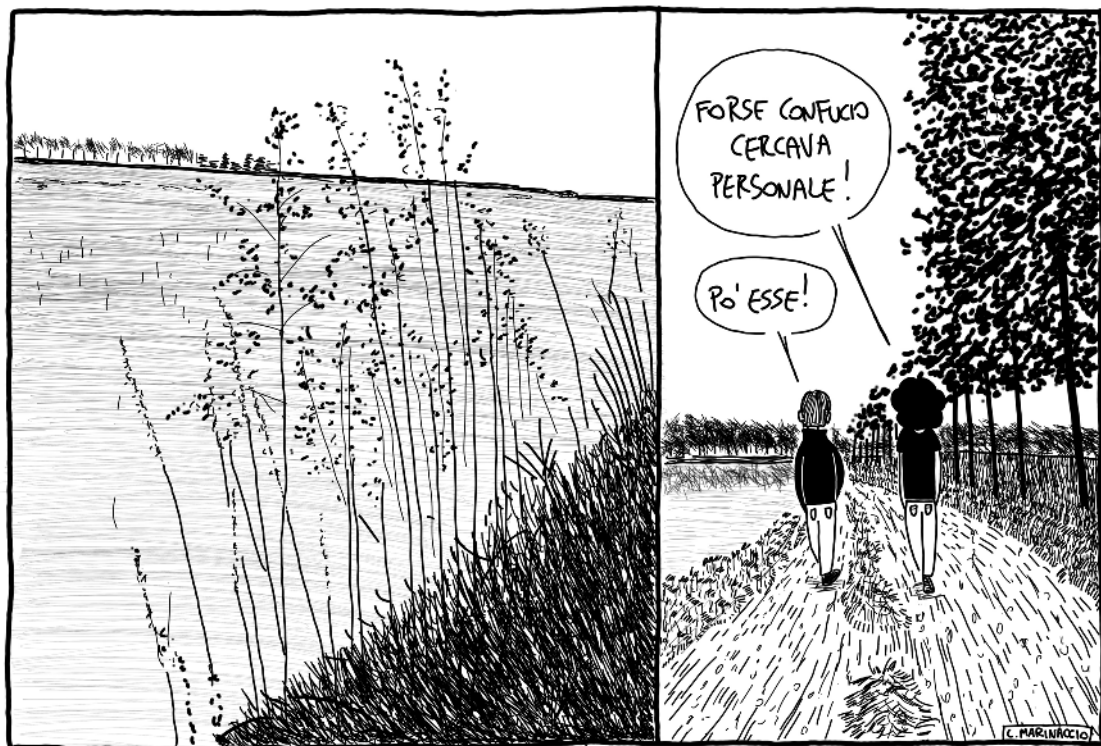
che so di lui

E CI SONO POSTI DOVE È FACILE TROVARLO.





CONFUCIO DISSE: "SE VEDI UN AFFAMATO NON DARGLI DEL RISO: INSEGNAGLI A COLTIVARLO."













“PSLarte” si pone l’obiettivo di comunicare i progetti finanziati dal PSL, utilizzando diversi linguaggi artistici per coinvolgere aziende ed enti beneficiari e favorire una riflessione sull’identità territoriale, lo sviluppo rurale e la sostenibilità, attraverso i temi chiave scelti dal territorio: la valorizzazione degli itinerari e del paniere dei prodotti agricoli costituenti il “Parco alimentare”.

Dal 2017, sono state realizzate cinque edizioni: *Transterritori*, *Un paesaggio da raccontare*, *ABC - ArteBonificaCampagna*, *Carta abitata*, *Slurp – Acquolina*.

Diciannove artisti coinvolti: Marco Maria Zanin (Padova, 1983), Federica Landi (Rimini, 1986), Victor Leguy (San Paolo, 1979), Pedro Vaz (Maputo, 1977), Elisa Cozzarini (Pordenone, 1978), Giorgia Valmorri (Cesena, 1984), Ludovico Pensato (Bologna, 1981), Alessandra Ivul (Montebelluna, 1981), Fernando Masone (Pietrelcina, 1952), Elena Ajani (Cantù, 1984), Chiara Becattini (Montevarchi, 1988), Gabriele Coassin (Treviso, 1953), Oreste Sabadin (Venezia, 1958), Caterina Giannotti (La Spezia, 1967), Chiara Trentin (Motta di Livenza, 1978), Claudio Marinaccio (Torino, 1982), Jacopo Rosati (Venezia, 1987), Andrea Cecchin (Torino, 1984), Fabio Magnasciutti (Roma, 1966).

Sei curatori e direttori artistici: Carlo Sala, Lorenza Stroppa, Silvia Petronici, Giorgio Baldo, Silvia Pichi, Nicola Bustreo.

Cinque partner: Humus Interdisciplinary Residence, Ediciclo editore, Studio 23, Barchetta Blu, M9 district.

Cento opere d’arte realizzate durante le cinque residenze artistiche.

Duecento immagini raccolte durante i concorsi fotografici.

Cinque video e cinque pubblicazioni-cataloghi, raccontano la sintesi della produzione e delle metodologie utilizzate.

PSLarte 2023

SLURP - ACQUOLINA - Points of view

Soggetto promotore

VeGAL ©VeGAL 2023

Via Cimetta 1, 30026 Portogruaro

Tel. +39 0421.394202 / vegal@vegal.net

Filippo Tonero (Presidente), Giorgio Puppini (Vice Presidente), Alex Kornfeind, Loris Pancino, Alessandro Zorzenoni (Consiglieri)

Iniziativa realizzata nell'ambito del Piano di Comunicazione del Programma di Sviluppo Locale (PSL) LEADER 2014/22 - Punti, Superfici e Linee di VeGAL

Il progetto SLURP - ACQUOLINA - Points of view, dà attuazione all'edizione 2023 di PSLarte, iniziativa che si pone l'obiettivo di comunicare i progetti finanziati dal PSL 2014/22, utilizzando diversi linguaggi artistici per favorire una riflessione sull'identità territoriale, lo sviluppo rurale e la sostenibilità

Collaborazioni: M9 District, Comune di Torre di Mosto, MuPa-Museo del Paesaggio, Agri Venezia, CIA Venezia, Coldiretti Venezia, Confagricoltura Venezia

Direzione artistica: Giorgio Baldo

Curatore: Nicola Bustreo

Artisti: Andrea Federico Cecchin, Fabio Magnasciutti, Claudio Marinaccio, Jacopo Rosati, Chiara Trentin

Design: Marco Dal Monego

Testi: Giorgio Baldo, Nicola Bustreo, Giancarlo Pegoraro

Fotografie: archivio VeGAL (Giovanni Tagini, Giancarlo Pegoraro)

Collaborazioni: Antonio Rigon, Claudia Biotto, Simonetta Calasso

Pubblicazione e distribuzione gratuita
tiratura 400 copie

Stampato in Italia
Portogruaro, marzo 2024



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020

Organismo responsabile dell'informazione: VeGAL

Autorità di gestione: Regione del Veneto Direzione AdG FEASR Parchi e Foreste



FONDI EUROPEI AGRICOLI PER LO SVILUPPO RURALE L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI