

phc



40

Paisajes culturales y percepciones sociales

CONSEJERÍA DE TURISMO,
CULTURA Y DEPORTE

Consejero de Turismo,
Cultura y Deporte
Arturo Bernal Bergua

Viceconsejero de Turismo,
Cultura y Deporte
Víctor Manuel González García

Secretaría General para la
Cultura
Salomón Castiel Abecasis

Director del Instituto Andaluz
del Patrimonio Histórico (IAPH)
Juan José Primo Jurado

Edita:
Consejería de Turismo, Cultura y
Deporte. Junta de Andalucía

Copyright:
Consejería de Turismo, Cultura y
Deporte. Junta de Andalucía

Coordinación de la edición:
Instituto Andaluz del Patrimonio
Histórico

COORDINACIÓN CIENTÍFICA:
Silvia Fernández Cacho, IAPH
Isabel Durán Salado, IAPH

AUTORES:
María Jesús Albarreal Núñez
Ana Coronado Sánchez
Alicia Castillo Mena
Mar Loren-Méndez
Adrián Rodríguez-Segura
Yves Luginbühl
José María Rodrigo Cámara
Isabel Durán Salado
Silvia Fernández Cacho
Victor Fernández Salinas
Nicolás Mariné
Rosário Oliveira
Elena María Pérez González
Rebeca Blanco-Rotea
Irena García-Vázquez
Carmen Venegas-Moreno
Jesús Rodríguez Rodríguez
Juan José Domínguez-Vela
César González Pérez
Patricia Martín-Rodilla
Francesca Leder
Francesca E. Damiano
Joaquín Sabaté Bell
Pere Sala i Martí
Chiara Spadaro
Francesco Vallerani

COORDINACIÓN GENERAL DEL
PROGRAMA DE PUBLICACIONES
DEL IAPH:
Marta Sameño Puerto
Directora de Investigación
y Transferencia

EQUIPO EDITORIAL IAPH:
María Cuéllar Gordillo
Cinta Delgado Soler
Carmen Guerrero Quintero

CORRECCIÓN DE TEXTOS:
Deculturas S.C.A.

DISEÑO:
Manolo García nz

MAQUETACIÓN:
Teresa Barroso

IMPRESIÓN:
Coria Gráfica SL



Este libro es parte del proyecto
PAYSOC. *Paisaje y Sociedad.*
Análisis de la percepción
social en paisajes culturales
(RTI2018-096611-B-I00)
financiado por el MCIN/
AEI/10.13039/501100011033
y por FEDER Una manera de
hacer Europa.

Esta obra está bajo una
licencia
Reconocimiento-NoComercial-
SinObraDerivada 3.0 España
Creative Commons.
Usted es libre de copiar,
distribuir
y comunicar públicamente la
obra bajo las condiciones
siguientes:
– Reconocimiento. Debe
reconocer los créditos
de la obra de la manera
especificada por el autor o el
licenciador.
– No comercial. No puede
utilizar esta obra para fines
comerciales.
– Sin obras derivadas. No se
puede alterar, transformar o
generar una obra derivada a
partir de esta obra.
Al reutilizar o distribuir la obra,
tiene que dejar bien claro los
términos de la licencia de
esta obra. Alguna de estas
condiciones puede no aplicarse
si se obtiene el permiso del
titular de los derechos de
autor.
Los derechos derivados
de usos legítimos u otras
limitaciones reconocidas por
ley no se ven afectados por lo
anterior.
La licencia completa está
disponible en:
[http://creativecommons.org/
licenses/bync-nd/3.0/es/](http://creativecommons.org/licenses/bync-nd/3.0/es/)

AÑO DE EDICIÓN: 2022
ISBN 978-84-9959-441-5
DL SE 2528-2022



Paisajes culturales
y percepciones sociales
Paesaggi culturali
e percezioni sociali
Cultural landscapes
and social perceptions

Coordinación científica:
Silvia Fernández Cacho
Isabel Durán Salado

Índice

P. 13

Introducción

Bloque A

Aspectos teóricos

P. 29

01

Percepción en la arquitectura y el paisaje

María Jesús Albarreal Núñez y Ana Coronado Sánchez

P. 49

02

Estudios de percepción social y paisaje: la apuesta por un tratamiento patrimonial integral, multidimensionado y corresponsable

Alicia Castillo Mena

P. 73

03

Genealogías de la percepción social: integración de experiencia y emoción en la valoración patrimonial de nuestro entorno

Mar Loren-Méndez y Adrián Segura Rodríguez

P. 99

04

Las representaciones sociales de los paisajes y sus relaciones con el patrimonio cultural

Yves Luginbühl

P. 125

05

The social perception of landscape in networked digital media: the contribution of the human and social sciences

José María Rodrigo Cámara

Bloque B

Aspectos metodológicos

P. 151

06

Cultural landscapes and social perceptions on the Internet. A methodological proposal

Isabel Durán Salado y Silvia Fernández Cacho

P. 181

07

Las percepciones sociales en los paisajes culturales de la Lista del Patrimonio Mundial

Víctor Fernández Salinas

P. 215

08

La foto y el dato: comentario crítico a la datificación de imágenes de redes sociales para cuantificar la percepción del paisaje

Nicolás Mariné Carretero

P. 243

09

Landscape perception as a basis for landscape strategies. Developments in Portugal

Rosário Oliveira

P. 277

10

Perception and social participation as sustainable strategies in tourism planning: the sensitivity of landscapes

Elena María Pérez González

Bloque C

Experiencias prácticas

P. 299

11

Entre la Fiesta y la Festa do emigrante. Comunidad y paisajes fortificados en la frontera gallego-portuguesa

Rebeca Blanco-Rotea

P. 327

12

La consideración de la percepción social del paisaje en los trabajos del Centro de Estudios Paisaje y Territorio

Irena García-Vázquez, Carmen Venegas-Moreno, Jesús Rodríguez Rodríguez y Juan José Domínguez-Vela

P. 357

13

Patrimonio 2.0: una experiencia sobre participación ciudadana e información patrimonial

César González-Pérez y Patricia Martín-Rodilla

P. 383

14

Los paisajes culturales en las políticas de desarrollo local: actualización de un tema de investigación. El caso de Comacchio en el Delta del Po

Francesca Leder y Francesca E. Damiano

P. 405

15

El vector social en los proyectos en paisajes culturales

Joaquín Sabaté Bell

P. 431

16

Integrar la percepción del paisaje. La experiencia del Observatorio del Paisaje de Cataluña

Pere Sala i Martí

P. 455

17

Paesaggi culturali tra barche, orti e vigneti: percezioni sociali e recupero del senso dei luoghi in Laguna di Venezia

Chiara Spadaro e Francesco Vallerani



17

Paesaggi culturali
tra barche, orti e
vigneti: percezioni
sociali e recupero
del senso dei luoghi
in Laguna di Venezia

Chiara Spadaro, Antropóloga
Francesco Vallerani, Università Ca' Foscari Venezia

Introduzione

Se Venezia è una città anfibia che giace in un ambiente fragile, la cui caratteristica deriva dall'adomesticamento dell'idrosfera, le dinamiche in rapido cambiamento riguardanti il delicato interfacciarsi tra terra e acqua richiedono un'attenzione particolare per gestire adeguatamente questo paesaggio acquatico unico.

La straordinaria importanza del patrimonio ambientale e culturale del contesto urbano veneziano è stata ufficialmente riconosciuta dall'UNESCO, dal Consiglio Internazionale dei Monumenti e dei Siti (ICOMOS) e dalla Convenzione sulle zone umide (la cosiddetta Convenzione di Ramsar). Tutti si sono concentrati sugli eccezionali valori culturali e naturali di Venezia e della sua laguna, sulla base della consapevolezza che il patrimonio culturale dipende anche dal contesto naturale e dalle funzioni ecosistemiche dell'area umida che avvolge la città. Tale assetto anfibio insulare gioca un ruolo significativo nell'apprezzamento della sua unicità, esprimendo inoltre la fruttuosa e abile padronanza tecnica di mantenere in funzione il sistema lagunare, di per sé destinato a inarrestabili dinamiche evolutive, fin dall'alto medioevo.

Nonostante dagli anni '80 del secolo scorso sia emersa una nuova e diffusa sensibilità in tutti i contesti fortemente urbanizzati, attenta non solo al recupero della qualità ambientale, ma anche alla tutela e valorizzazione della peculiare materialità delle vestigia storiche e culturali rinvenibili nel paesaggio, il patrimonio culturale di Venezia e della sua laguna è oggi esposto agli effetti omologanti della globalizzazione e di improprie pratiche territoriali. Il crescente inquinamento e consumo idrico, insieme agli abusi dovuti agli interventi di ingegneria per prevenire le maree più invasive, gli effetti allarmanti del turismo di massa, ulteriormente accentuato dal rischioso transito di grandi navi da crociera, sono le minacce più evidenti all'unicità del patrimonio di Venezia.

All'interno del caso studio qui considerato sarà importante avviare le nostre considerazioni affidandoci a quanto espresso dalla "Convenzione Europea del Paesaggio" circa il ruolo delle percezioni degli abitanti che vivono in un determinato luogo – oltre che dei suoi abitanti temporanei, quali viaggiatori, turisti o studenti – e delle politiche di salvaguardia della qualità ambientale in questa geografia storicamente segnata

dall'intervento umano e affollata di "visitatori", come li definisce la Convenzione stessa. Prima della pandemia da Covid-19, infatti, gli arrivi nel centro storico erano stati 5 milioni e 523mila unità, per quasi 13 milioni di presenze nel 2019¹, a fronte di una popolazione residente di 52.143 persone (2019)². Le impressionanti cifre del turismo di massa che divora Venezia attirano la nostra attenzione sul centro storico, ma ci fanno distrarre dalla complessità del paesaggio lagunare – su cui ci concentriamo invece in queste pagine –, peculiare sistema ambientale esito di una complessa evoluzione geo-storica, dove la base naturale è l'obiettivo costante dell'azione umana.

In un mondo moderno che ha emarginato gli spazi d'acqua, in particolare nei contesti umidi, il rapporto tra i veneziani e la laguna sembra invece continuare (Cavallo, Vallerani e Visentin 2021) e, anzi, acquisire nuova importanza nel rapido mutamento delle condizioni di vita dovuto alle sfide dell'Antropocene. Mentre le relazioni quotidiane con l'acqua si trasformano, si diffondono nuove pratiche che provano a disegnare un'alternativa sensibile, di cura nei confronti del paesaggio e di maggiore attenzione al futuro della laguna. In questo *aquapela-go* (Hayward 2012), non privo di

conflitti, coesistono infatti i grandi interventi antropici – che in molti casi hanno avuto conseguenze irreversibili sul delicato equilibrio veneziano – e pratiche minute, quotidiane, decise a vivere nell'*oikos* lagunare intessendo nuove relazioni ecologiche. Si tratta spesso di microcosmi che riescono a dialogare anche con una parte di quei "visitatori", a intrecciare relazioni con gli abitanti temporanei, a creare scambi tra il mondo dell'accademia, le associazioni, i produttori e gli artigiani locali, senza dimenticare il ruolo fondamentale delle presenze "più che umane". In questo senso, le Environmental Humanities, le scienze umane ambientali, hanno qui trovato una sede accogliente: "caleidoscopio planetario di tutte le dinamiche che caratterizzano l'Antropocene" (Iovino e Beggiora 2021, 8). Venezia gioca un ruolo chiave sia nel contesto della crisi ambientale che delle risposte culturali a tale crisi.

Il tema che sviluppiamo nel presente contributo punta proprio alla ricerca del recupero del senso dei luoghi, in un breve viaggio nei paesaggi culturali della Laguna di Venezia, tra barche, orti e vigneti. Grazie all'uso delle storie orali, tra memorie lagunari e immaginari di futuro, entriamo nel paesaggio vivo delle periferie lontane dalle dinamiche del

turismo di massa, dove esperienze contadine consolidate convivono con inediti progetti guidati da giovani “neorurali”.

In un territorio che attira le attenzioni delle grandi narrazioni mediatiche e politiche, oltre che di innumerevoli studi, accademici e non, per trovare le tracce della percezione del paesaggio è infatti utile mettersi in ascolto degli abitanti e fare ritorno alle memorie personali, alle storie di vita e a quelle forme narrative a cui oggi si presta raramente attenzione, a differenza di un tempo passato in cui le conoscenze della popolazione locale venivano riconosciute (Cavallo, Vallerani e Visentin 2021; Vallerani e Visentin 2018). Secondo il geografo Massimo Quaini, “compito della scrittura, in particolare della geo-grafia o scrittura della terra, è quello di conservare nel tempo la memoria effimera degli uomini e delle donne senza scrittura” (Quaini 2005, 129). Si tratta, nel nostro caso, di una scrittura che prende avvio dall’oralità di chi abita questi luoghi e li vive quotidianamente, dalla “geo-fonia” di chi ha deciso di restare anfibio o, in altri casi, di tornare a essere lagunare (Teti 2022).

Queste voci ci restituiscono una percezione di Venezia e la sua laguna più complessa di quella comu-

nemente nota. Nella parte settentrionale della laguna, è il caso delle isole di Murano e di Sant’Erasmus, quest’ultima considerata da sempre nell’immaginario locale come “l’orto di Venezia” per le sue terre salmastre costellate di fertili orti. In tal senso, la prospettiva delle politiche locali del cibo (Dansero *et al.* 2019) ci è sembrata particolarmente interessante e proficua per osservare la crescente presa di coscienza dell’importanza dei paesaggi culturali all’interno della Laguna di Venezia e del rafforzarsi delle percezioni sociali nei loro confronti. In stretto dialogo con queste esperienze di produzione agricola, resiste il mondo della piccola pesca con le barche tradizionali, in alcuni casi ancora usate anche per il trasporto degli stessi prodotti alimentari dalle periferie lagunari al centro storico.

“Ways of acting in the environment are also ways of perceiving it”, ha scritto Tim Ingold (Ingold 2000, 9): è la prospettiva che assumiamo nel raccontare, infine, le iniziative rilevabili all’interno di alcuni spazi culturali che stanno riuscendo a riportare storie e pratiche delle periferie lagunari nel centro storico, per attivare nuovi processi di territorialità condivisa. Ci sembra che sia ricominciata da qui una nuova tessitura di quel “senso

globale del locale, un senso globale del luogo” (Massey 2008, 263), capace di consolidare comunità sensibili e attive nei confronti del luogo-Laguna e della Laguna-mondo.

Isole che vivono. Rigenerazione fiorita a Murano

Se “la laguna è per Venezia quello che per altre città è la campagna, anzi molto di più” (Settis 2015, 19), ovvero un *medium* fra lo spazio urbano, l’arcipelago, la terraferma e il mare, storicamente questo ambiente ha rifornito la città da un punto di vista alimentare – come ha ben raccontato la mostra “Acqua e cibo a Venezia. Storie della Laguna e della città”, nel 2015 a Palazzo Ducale³. In questo senso, l’*aquapelago* – per usare il neologismo con cui Philip Hayward restituisce un senso “ampio del territorio e dell’esperienza umana di un ambiente marino e terrestre, interconnesso e interattivo” (Hayward 2012, 5) – ha storicamente dialogato con la città a partire da un punto nevralgico: il mercato di Rialto, che conobbe grande fortuna tra il XII e il XVIII secolo, con le corporazioni dei *frutaroli*, *herbaroli* e *naranzeri* (venditori di arance), dei *beccheri* e dei *lupanegheri* (commercianti di salsicce), dei venditori di pesce e degli ortolani.

Se oggi il ruolo del mercato realtino è profondamente cambiato e necessita un ripensamento per non essere snaturato e perduto (Calabi e Galeazzo 2015; Gora 2021), la rete lagunare di orti, frutteti e vigneti continua a essere viva grazie all’iniziativa di aziende agricole ancora attive, con le loro filiere di distribuzione alternativa che danno una risposta alla crescente richiesta di prodotti alimentari locali di qualità. Le periferie lagunari hanno anche attirato, negli ultimi anni, nuove iniziative imprenditoriali dedicate in particolare alla produzione di vino e olio d’oliva, che sfruttano la notorietà di Venezia per accrescere il proprio prestigio (Cavallo e Mastrovito, in corso di stampa). E se, rispetto al centro storico, sono molti meno i visitatori che arrivano a spingersi fuori dal contesto monumentale, alcune isole conservano ancora il loro fascino turistico grazie alle caratteristiche peculiari che in passato ne hanno fatto la fortuna, come nel caso dell’arte del vetro nell’isola di Murano. Normalmente questa isola a nord di Venezia vede un grande afflusso di turisti desiderosi di visitare le fornaci e acquistare un souvenir, ma durante la pandemia da Covid-19 l’isola era deserta. Allo scomparire dei più classici riferimenti turistici – come i chioschi per la vendita di cartoline,

mappe e calamite, rimasti chiusi per molti mesi –, le isole si sono ripopolate di progetti minuti, ideati e portati avanti dagli abitanti.

Molte sono esperienze legate a pratiche alimentari e di dialogo con il paesaggio del settore primario lagunare, riconducibili a quel mondo delle “politiche locali del cibo”⁴ che a partire dall’Expo 2015 a Milano – dedicato al tema “Nutrire il pianeta, energia per la vita” – e dalla firma del Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP)⁵, si stanno diffondendo anche nel nostro paese. Si tratta di pratiche strettamente connesse al luogo, al ruolo degli attori, e delle attrici, e alle peculiari caratteristiche della *governance* urbana locale. Come ha osservato Andrea Calori, la possibilità di influenzare efficacemente il sistema alimentare locale verso una forma più sostenibile, resiliente ed equa, dipende in buona parte dalla capacità degli abitanti di mobilitarsi e partecipare, a partire dalla loro percezione della necessità di agire come parte di un paesaggio alimentare (Calori *et al.* 2017).

Restando a Murano, un esempio è l’Orto degli Angeli, un progetto di una coppia rimasta per un periodo senza lavoro a causa della pandemia. Era il 2016 quando Giovanni Pancino ha iniziato a

coltivare un fazzoletto di terra in stato di abbandono, lavorandolo da solo e producendo delle verdure per l’autoconsumo. Qualche anno dopo, anche grazie al tempo libero “obbligato” ritrovato durante la pandemia, è riuscito a coinvolgere in questo progetto la sua famiglia e a creare connessioni con altri abitanti di questa parte dell’isola. Accanto agli ortaggi coltivati da Giovanni, dal 2020 Chiara Picardi ha deciso di fare spazio ai fiori da taglio e alle erbe aromatiche. Dal precedente stato di abbandono, l’orto-giardino cambia di stagione in stagione e di anno in anno, diventando uno spazio di cura colorato, che attira sempre più attenzioni, facilitando virtuose relazioni di vicinato. Molte persone scelgono quotidianamente di percorrere questa strada, per vedere lo spazio verde. “L’altro giorno è passata una mamma che mi ha detto che fa sempre il giro da questa parte per insegnare i nomi dei fiori a suo figlio. E ci sono anche molte signore che ora sono anziane, che coltivavano una volta, e anche se adesso non lo fanno più per la fatica, passano da noi e se la godono un po’. E molti vecchietti che all’inizio mi guardavano malissimo, perché criticavano questa scelta dei fiori. Ma ora invece apprezzano la bellezza di questo posto”, ha detto Chiara durante un’intervista nell’agosto 2021.



Chiara e Giovanni nel loro "Orto degli Angeli" a Murano, agosto 2021. Foto: Chiara Spadaro

Dieci minuti a piedi dall'orto giardino di Chiara e Giovanni, nella parte dell'isola chiamata Sacca Serenella, c'è un altro giardino di fiori sbocciati su un'area un tempo incolta, questa volta grazie all'impegno di un'artista di Miami, Judi Harvest, che aveva seguito un corso di apicoltura con la New York City Beekeepers Association⁶. Nel 1987, quando studiava alla New York Studio School, è stata invitata a esporre il suo lavoro nella galleria veneziana Graziussi, e dopo il successo della

mostra ha deciso di fermarsi a Venezia. Durante un'altra mostra in Laguna, ha incontrato il maestro Giorgio Giuman, proprietario di una fabbrica di vetro a Sacca Serenella, a Murano, dietro alla quale c'era un giardino abbandonato. Nel 2012 Judi ha chiesto di poterlo recuperare: ha scavato il terreno, l'ha ripulito dai vetri rotti, ha portato terra nuova e piantato alberi da frutto, fiori e aromatiche per nutrire quattro arnie, trasformandolo così in un giardino per le api, l'Honey Garden.

Nel 2013 ha presentato alla Biennale arte il progetto del giardino del miele e l'installazione "Denatured: Honeybees + Murano"⁷, nella quale due file di vasi di vetro fatti a mano, dalle forme irregolari e con le sfumature color del miele, ci parlano della crisi ambientale e globale degli impollinatori e della parallela crisi, culturale e locale, dell'arte del vetro nell'isola di Murano.

E com'è stato per l'Orto degli Angeli, anche il giardino del miele ha nutrito nel tempo la relazione tra umani e non-umani, in questo caso le api e i lavoratori della fabbrica del vetro. Inoltre, a partire da questo progetto, maestri vetrai, apicoltori internazionali e scienziati ambientali hanno dialogato durante la conferenza "Cross-Pollination", in occasione di un'altra esposizione di Judi Harvest, "Propagation Bees + Seeds", nel 2017⁸.

Le arnie nell'Honey Garden ora sono otto; le prime quattro sono state portate a Sacca Serenella da uno storico ortolano e apicoltore dell'isola di Sant'Erasmo, Elio Mavaracchio, che ha accettato di sostenere il progetto di Judi in un momento in cui nessuno voleva separarsi dalle api, a causa delle morie sempre più frequenti. Insieme alla moglie Veronica, ha trasportato in barca quattro arnie colorate

fino a Murano, dalla sua azienda agricola in via dei Forti.

Sant'Erasmo: nuove proposte per "l'orto di Venezia"

Il film "Atlantide" (2021) – che è ambientato nell'isola di Sant'Erasmo e racconta la vita di alcuni adolescenti accomunati da una passione per i "barchini" –, si apre con due riprese della Venezia "agricola": un campo di carciofi a Sant'Erasmo e l'orto dei frati minori nell'isola di San Francesco del Deserto. Il regista, Yuri Ancarani, ha voluto partire dalla terra per comunicare un aspetto del territorio veneziano su cui poi non tornerà nell'arco del film, evidenziando un tema comunque importante nell'isola storicamente conosciuta come "l'orto di Venezia": "Tutti i pochi adulti presenti nel film sono in contatto con la terra, ma non hanno possibilità di comunicare con i giovani", ha spiegato Ancarani⁹.

Nella parte meridionale dell'isola, vicino alla fermata del vaporetto Capannone, ci sono due aziende agricole importanti: "I sapori di Sant'Erasmo" della famiglia Finotello e "Orto di Venezia", fondata dall'imprenditore francese Michel Toulouze. A pochi passi da un altro spazio vitale per l'isola, l'ostello "Il Lato Azzurro", la cui cucina si rifor-

nisce di ingredienti dalle aziende locali. Poco lontano da qui, si trova la Torre Massimiliana – fortezza ottocentesca oggi dedicata a esposizioni ed eventi culturali, che un bando del Comune ha voluto destinare nel 2021 a “vetrina delle eccellenze dell’isola” – dove d’estate si stabilisce per qualche mese la pizzeria mobile siciliana “Ape verde pistacchio”. Proseguendo verso il centro dell’isola, nei pressi della fermata Chiesa, ci sono altre aziende agricole di più recente istituzione – “Da Gino e Inda” dove si coltivano ortaggi e cereali e si allevano animali di bassa corte e una mucca; “I&S Farm”, l’unica azienda certificata biologica e condotta secondo i principi dell’agroecologia; “La vigna del mar”, una società fondata da tre viticoltori della zona di Valdobbiadene che producono il “prosecco Erasmo” – e l’apicoltura Miele del doge. Anche Elio Mavaracchio, che abbiamo già citato, ha un grande orto per l’autoconsumo e numerosi alveari, e vende il miele.

A nord dell’isola si trova invece il progetto più recente, “Osti in orto”, nato durante la pandemia da una collaborazione tra alcuni osti veneziani riuniti nell’associazione “Ristoranti della buona accoglienza” – fondata nel 1992 per valorizzare la cultura gastronomica veneziana e le produzioni del territorio lagu-

nare – e due giovani ortolani. Tra loro, Davide, 37 anni, è anche il fiduciario di Slow Food Venezia e collabora con l’associazione “Laguna nel Bicchiere”, che recupera le vigne abbandonate della Laguna, raccoglie le uve e le trasforma in vino nell’ex-monastero camaldolese dell’isola di San Michele¹⁰. Anche se Venezia non è una meta gastronomica – dice –, “crediamo che si possa valorizzare l’agricoltura nelle isole e la biodiversità in campo, fornendo agli abitanti e ai ristoranti verdure fresche, con pochi passaggi”. Nel 2014 Davide aveva già avviato un’esperienza di agricoltura a Sant’Erasmo, “La maravegia”, ma l’impresa si era poi interrotta. Dal maggio 2021 coltiva i campi di “Osti in orto” con Mario, ventunenne nato a Sant’Erasmo. Sono dodici i ristoranti che, insieme a un distributore¹¹, hanno fatto un investimento collettivo per avviare una produzione dedicata alle loro cucine, su un terreno sabbioso di tre ettari e mezzo che fino ai primi anni ‘90 era un’azienda con vigneti, frutteti, animali da cortile e mucche, dove gli isolani andavano a prendere il latte fresco. Tra i due lati dell’orto, dove sono state montate grandi serre, passa una strada pubblica dove adesso le persone, prima abituate a vedere rovi, si fermano a chiedere informazioni e parlare con gli ortolani.

Come altri progetti che valorizzano il patrimonio alimentare veneziano, anche l'idea di "Osti in orto" si è affermata durante la pandemia, quando "abbiamo immaginato un futuro diverso per la nostra città", come dice Cesare Benelli, *patron* del ristorante Al Covo e tra i promotori del progetto. Questa idea della collaborazione tra soggetti diversi per valorizzare il patrimonio alimentare è una novità per l'isola, costellata di aziende familiari di piccole e medie dimensioni, indicando inoltre una via percorribile per risolvere il problema del ricambio generazionale. È un tema che sta a cuore anche a Fiorella, moglie di uno dei due fratelli titolari dell'azienda agricola "I sapori di Sant'Erasmo". Per lei, i terreni abbandonati dell'isola dovrebbero essere dati a dei giovani competenti, ad esempio laureati in agraria, riuniti in forme associative. "Io farei proprio una cooperativa dello studente, o qualcosa del genere, che possa anche proporsi negli alberghi, nei ristoranti e dire: Adesso decidiamo noi che cosa metti in tavola", dice durante un'intervista.

Nella stessa isola, tuttavia, convivono idee molto diverse di agricoltura e di filiera alimentare; in definitiva, idee molto diverse di "cosa mettere in tavola". Un esempio è il tema della distribuzione del prodotto:

l'azienda "I&S Farm" ha scelto di vendere tutti i suoi ortaggi in un piccolo negozio bio nel centro storico di Venezia, spesso frequentato da turisti. "I sapori di Sant'Erasmo" ha un maggior legame con gli abitanti e dal 2007 produce ortaggi solo per la vendita diretta e per pochi ristoranti. Si è specializzata nella vendita diretta alle famiglie veneziane e sempre di più a clienti giovani e maggiormente consapevoli nell'acquisto di un prodotto a filiera corta. Registrandosi sul sito dell'azienda agricola è possibile ordinare la propria spesa e due volte alla settimana le verdure sono consegnate in barca in centro storico e nelle isole del Lido e della Giudecca. "Il chilometro zero e la vendita diretta, tutte queste cose qua, in sé a Sant'Erasmo non è stato scoperto niente di nuovo. Già si coltivava, chi andava a Murano, chi... abbiamo sempre avuto un po' quella mania di riuscire anche a vendere il prodotto da soli", riflette Carlo Finotello dentro alla serra, con la forbice in mano, mentre raccoglie i pomodori e pota le piante. Raccontando un pezzetto di storia della sua famiglia, ci ricorda l'importanza che il trasporto con le barche tradizionali ha sempre avuto per queste filiere.

"Noi siamo purosangue, nati qua da genitori di Sant'Erasmo. Mia nonna paterna è originaria di Burano,



Carlo nella serra dell'azienda agricola "I sapori di Sant'Erasmo, agosto 2021". Foto: Paolo della Corte

mentre da parte di mia mamma sono tutti di Sant'Erasmo. Mia nonna era una regatante, si chiamava Margherita Citton, era un personaggio. Ha vinto tre regate storiche e ha avuto due seconde. È conosciuta come *a vecia del canalasso* [la vecchia del canalaccio], perché ha cominciato tardi le regate. Era veramente una persona da compagnia, io andavo da piccoletto, avevo 12-14 anni, a dargli una mano, perché anche lei coltivava, anche mio nonno coltivava, e un giorno si è stufata ha detto Basta! Non andiamo più al mercato all'ingrosso.

Vado a vendere i prodotti da sola. Allora partiva con la barca e andava a Burano a remi e poi dopo *se ga stufà* [si è stancata] a remi e ha preso una topa con un motore otto cavalli, però non sapeva fare la retromarcia. Aveva sempre il remo dietro: quando arrivava doveva fermarsi, rallentava, spegneva il motore e tutto a remi [ride]¹².

La piccola pesca e il recupero delle barche tradizionali

Il complesso articolarsi morfologico della laguna e della immediata rete

scolante che solca la prospiciente bassa pianura ospita ancora segni evidenti in grado di narrare antiche consuetudini nautiche, a supporto non solo della piccola pesca, ma anche come mezzo di comunicazione per gli orticoltori, per gli ultimi raccoglitori di canna palustre, per i cacciatori e per le intense relazioni commerciali tra la Terraferma e Venezia. Tali attività coesistevano, e tuttora coesistono, anche con pratiche ricreative legate alla voga da diporto e alla navigazione con la vela al terzo, dando vita già da fine '800, soprattutto nella Venezia insulare, ai primi sodalizi remieri (Crovato 2007), non diversamente da quanto avveniva nelle principali città europee con le associazioni di 'canottieri'. Siamo nel mondo affascinante della mobilità acquatica, esito consolidato di un efficace adattamento al prevalere di ambienti anfibi, dove la barca diviene prolungamento e supporto di una corporeità del tutto basata sulla peculiare condizione del galleggiare.

La territorialità lagunare non può infatti prescindere dall'indiscusso prevalere del *water perspectivism* (Krause 2019), ovvero il porsi all'interno della costruzione funzionale di relazioni che fin dalle origini del definirsi dell'arcipelago veneziano

ne hanno trasformato le originarie condizioni di "mondo anfibio inestricabile, con isole galleggianti di vegetazione, di foreste melmose e, in un ambiente dove pullula la vita selvatica, di miserabili pescatori" (Braudel 1986, 48). Il piccolo natante in legno è lo strumento per rendere abitabile gli incerti confini tra terra e acqua, per la cui costruzione è necessario avvalersi della materia prima fornita dai peculiari ecosistemi forestali rinvenibili a ridosso dell'interfaccia di transizione solcato dalle aste terminali dei numerosi fiumi sfocianti in laguna. Dunque non è solo un oggetto tecnico, di cui è possibile analizzare le svariate tipologie e che, purtroppo, solo una piccola parte sono ancora operative ai giorni nostri. Le barche tradizionali della laguna costituiscono infatti irrinunciabili spunti narrativi con ben definiti ruoli nella suggestiva biografia di questi paesaggi anfibi.

Se l'antica cosmologia di Antenore fondatore di Padova (*Patavium*), sostenuta dall'elogio di Tito Livio nei confronti della perizia nautica delle popolazioni locali con le loro *fluviales naves planis alveis fabricatae* (Gasparotto 1961), cioè barche a fondo piatto atte a superare bassi fondali, è ormai un patrimonio per pochi eruditi, l'odierno interesse per le barche della tradizione lagunare

è il risultato di numerose motivazioni, in gran parte riconducibili alla crescente sensibilità nei confronti di tutti gli elementi che compongono la peculiarità dei paesaggi lagunari. Ma si tratta anche di condivise percezioni sociali che affondano le radici nell'indiscusso valore estetico e affettivo di una materialità galleggiante che consente di spostarsi nell'elemento liquido lagunare, fatto di bassi fondali, di canali tortuosi, di isole di fango, il tutto ritmato dal pulsare delle maree. Basti qui menzionare il multiforme susseguirsi all'interno dell'iconografia pittorica e cartografica, dedicata ai paesaggi lagunari, delle immancabili imbarcazioni, vivificante filo conduttore che conferma l'avvenuto controllo di una tutt'altro che agevole spazialità umida. Dalle imbarcazioni immortalate da Vittore Carpaccio alle svariate tipologie nautiche citate nella immensa produzione dei pittori vedutisti e degli incisori del XVIII secolo, fino all'esplicito interesse per i pescatori e le loro barche da parte del verismo pittorico tardo romantico, emerge uno sguardo costante e attento al ruolo della mobilità acquatica, indispensabile supporto quotidiano all'abitare acquapeligico.

Per una geografia della piccola pesca in laguna è bene premettere che si tratta di una attività

contrapposta alla moderna omogeneità strumentale della pesca in mare aperto, utilizzando infatti natanti di modeste dimensioni, in gran parte riconducibili alle tipologie ancora oggi costruite nei piccoli cantieri, e che sono attraccati nei centri lagunari dove tutt'oggi si concentrano gli ultimi, in gran parte anziani, protagonisti di questa attività millenaria. Ecco che lungo le banchine di Treporti, di Burano, della Giudecca, di Malamocco, ma soprattutto di San Piero in Volta, Pellestrina e Chioggia, nonostante l'evidente declino di questa categoria professionale, è ancora possibile percepire tra il pittoresco affaccio dell'edilizia a schiera e le banchine d'ormeggio lungo i canali minori, gli elementi visibili, ma anche olfattivi e sonori che compongono l'ancor solida organizzazione formale del paesaggio della piccola pesca.

Per quanto riguarda le tecniche e gli attrezzi di cattura utilizzati, è agevole notare che si tratta di prelievi selettivi, come nel caso delle reti fisse da posta, sostenute da pali di spessore non superiore ai 5 centimetri, la cui orditura connota ancora ampi specchi lagunari. Tali installazioni, assieme alle poste fisse per l'allevamento dei mitili, particolarmente diffusi in laguna sud, e ai capanni su palafitta per la pesca con i bilancioni o come



Palafitte in laguna sud come deposito attrezzi, luglio 2022. Foto: Francesco Vallerani

basi appoggio per i prelievi di molluschi e crostacei, variamente distribuiti dalle aste di fiumi e canali sfocianti in laguna alle postazioni collocate poco distanti da Chioggia e Pellestrina, impongono la loro connotante visibilità sulla piatta vastità degli orizzonti anfibì.

Ma il tema delle barche tradizionali e della piccola pesca, così attraenti per il viaggiatore poco attento, costituisce una solida illusione che riesce ad occultare il lato oscuro di

un senso del luogo per alcuni aspetti addirittura “topofobico”, adottando una tra le più efficaci categorie interpretative elaborate dalla geografia umanistica (Tuan 1974; Trigg 2016). Si allude in particolare al ruolo delle piccole barche, in questo caso definite come ‘barchini’, tutt’altro che arcaici relitti di una secolare tradizione nautica. Si tratta infatti di natanti in alluminio saldato in grado di sostenere la propulsione di motori fuoribordo di oltre 200 hp di potenza, certamente

spropositati rispetto a finalità di prelievo regolamentate. I canali Vena e Lombardo, nel centro storico di Chioggia, ne ospitano in numero crescente, espellendo dalla lotteria poco chiara dell'assegnazione dei post-barca i natanti tradizionali. Il successo economico della pesca illegale della vongola filippina (*Tapes philippinarum*) è vicenda fin troppo conosciuta, che si svolge con la complicità delle nebbie e delle ore notturne, invisibile criticità territoriale più affine alla durezza della cronaca nera che alle affascinanti atmosfere idilliache suscitate dagli anziani protagonisti di una attività ancora in equilibrio con le dinamiche ecosistemiche del paesaggio lagunare.

Dalla “dispensa viva” del paesaggio lagunare alle “tavole conviviali”

In questo navigare, è interessante notare come il tema della riscoperta del paesaggio anfibio, accompagnata alla consapevolezza delle sue fragilità ambientali, sia al centro di alcune recenti iniziative che stanno avvicinando sempre più persone a una conoscenza sensibile della laguna, a partire da una più ampia prospettiva mediterranea.

“Coabitare nell’umidità” è il titolo del terzo ciclo di conversazioni

itineranti “Venice as a model for the future?”, promosso dal centro artistico e culturale Ocean Space e TBA21-Academy¹³ nella chiesa sconsacrata di San Lorenzo, nel sestiere di Castello a Venezia. Il ciclo fa parte di un più ampio programma di studio transdisciplinare dedicato ai “Mediterranei”, che supporta “progetti, pedagogie collettive e voci lungo le sponde del Mediterraneo attraverso i campi dell’arte, della cultura, della scienza e dell’attivismo”, come si legge nella presentazione di Ocean Space. In questo percorso, come hanno spiegato gli organizzatori, le conversazioni itineranti diventano uno strumento di azione localizzata utile a porre maggiore attenzione a fenomeni spesso trascurati, ma fondamentali per l’equilibrio dell’ecosistema lagunare. L’evoluzione del paesaggio alimentare – e con esso delle nostre dispense – è uno di questi; è un tema su cui Ocean Space ha iniziato a riflettere dal 2021, ospitando nel suo suggestivo spazio espositivo il ciclo di incontri a tavola dal titolo “Tidetables”¹⁴. La domanda ispiratrice di questo percorso veniva da un testo in cui l’umanista australiana Elspeth Probyn si chiede come possiamo “mangiare con l’oceano” (Probyn 2016), estendendo i nostri interessi per le pratiche alimentari dall’ambiente terrestre a quello acquatico. In particolare,

durante queste cene ospitate da Ocean Space, si proponeva una riflessione sulla salinità come caratteristica ambivalente: il sale conserva i cibi e riequilibra i sapori, ma sta anche erodendo e danneggia il paesaggio lagunare e gli edifici. Attraverso l'atto di mangiare considerato come vero e proprio metodo d'indagine, nel solco del dibattito sulla crisi climatica, attraverso questi momenti conviviali il cibo è diventato così strumento per una conoscenza critica della laguna.

Anche quest'anno la tavola di Ocean Space ha continuato a essere spazio di confronto sui complessi legami tra ciò che mangiamo e le dinamiche ecologiche, con particolare attenzione ai corpi idrici, e incoraggiando un approccio interspecie. Il progetto si è infatti ulteriormente sviluppato con gli appuntamenti chiamati "Convivial Tables", da maggio a settembre 2022, i cui contenuti confluiranno in una pubblicazione online¹⁵. "Salinità", "tossicità" e "specie invasive" sono i tre temi scelti per le cene – ciascuna guidata da una *discussant* che facilitava la conversazione collettiva¹⁶ –, durante le quali la tavola è diventata il simbolo di questo paesaggio culturale, suggerendo che quando si è in Laguna non ci si nutre con, e in, un paesaggio idilliaco, al

contrario: ci si trova in un ambiente che richiede attenzione e cura nella relazione ecologica con altri esseri viventi.

In alcuni casi, sia nel 2021 che nel 2022, prima delle cene sono state organizzate nelle isole alcune passeggiate di scoperta e approvvigionamento alimentare, durante le quali osservare direttamente e con rispetto, muovendosi insieme, la "dispensa viva" del paesaggio lagunare, per riconoscere, raccogliere e assaggiare bacche ed erbe selvatiche, da riportare poi sulla tavola di Ocean Space¹⁷. È una pratica collettiva che facilita la conoscenza delle materie prime e del territorio, e quindi il suo recupero, portando le persone ad acquisire una maggiore consapevolezza sul valore dei luoghi a partire dal movimento del proprio corpo nell'ambiente vivo.

Questi momenti di *foraging* e le stesse "tavole conviviali" sono organizzate in collaborazione con il collettivo interdisciplinare "Tocia! Cucina e comunità", che dal 2019 riunisce cuochi, ortolani, artisti, attivisti e accademici, per ripensare attraverso il cibo la relazione con il territorio. "Tocia!" adotta un approccio conviviale il cui punto di partenza è "la *dispensa viva*: quello che il territorio ci mette, o meno, a disposizione, dandoci un senso



Un momento di “Convivial Tables. Entrée: The Pannier of the Lagoon: Toxicity”, TBA21-Academy’s Ocean Space. Foto: di Barbara Nardacchione, giugno 2022

del limite e delle opportunità, e dell’identità”, come ha detto il cuoco fondatore del progetto, Marco Bravetti, in occasione di un evento del maggio 2021 intitolato, appunto, “Living Pantry”. Quel pomeriggio i partecipanti, riuniti in campo San Lorenzo, hanno camminato fino alla vicina sede dell’associazione Spiazzi, che ospita “Tocia!”, dove a ciascuno è stato affidato un ingrediente: una processione alimentare li ha riportati a Ocean Space, dove poi si è svolta la cena.

Per Marco Bravetti, la tecnica della fermentazione dei cibi – che permette di lavorare con materiali di scarto, recuperati, ad esempio, dal mercato del pesce – è allo stesso tempo una pratica quotidiana e una metafora dell’azione del collettivo. “In qualche modo pensiamo che questi vasi dove si lasciamo i cibi fermentare siano un’estensione del paesaggio dove viviamo, e ci insegnano com’è possibile allo stesso tempo preservare ed evolvere grazie alla relazione

con altri esseri viventi”, come gli enzimi e i batteri che attivano la fermentazione.

La tavola è l'altro strumento centrale del modo in cui “Tocia!” vive nella comunità: mette tutti sullo stesso piano, e facilita il confronto e lo scambio di saperi. Diverse figure delle due università veneziane – Ca' Foscari e luav – hanno partecipato a questi eventi, sedendo a tavola accanto a pescatori, disegnatori, artisti e apicoltrici, solo per fare alcuni esempi. La convivialità di queste tavole è riuscita così ad attivare delle corrispondenze tra persone con differenti estrazioni, interessi, professioni e di diverse classi sociali, che hanno condiviso delle riflessioni sul futuro della laguna e sui modi per tutelarla. A cena si è ritrovata una comunità alimentare attiva.

Per concludere: la percezione del paesaggio nell'“atlante del cibo” della laguna

Mentre la tavola di Ocean Space, nel centro storico di Venezia, diventava un'estensione della laguna grazie agli ingredienti delle “Convivial Tables”, ricercatori e studenti delle università Ca' Foscari e luav, nel luglio 2022, hanno provato a immaginare – nell'ambito del workshop “Cibo e

Laguna. Towards an Atlas”¹⁸ – il disegno di un “Atlante del cibo della Laguna di Venezia”. L'idea è venuta osservando altre simili esperienze, in particolare nelle città di Torino e Matera, che hanno usato questo strumento cartografico per visualizzare il sistema locale del cibo e mettere a disposizione le conoscenze su di esso, attraverso delle piattaforme online. Allo stesso tempo, gli atlanti del cibo rappresentano dei “contesti” – nel senso di spazi che mettono in rete gli attori del sistema alimentare, facilitando la partecipazione e lo scambio di conoscenze –, oltre che dei “processi” condivisi. Si tratta cioè di ricostruire saperi in costante evoluzione, collegandoli a politiche alimentari più eque e resilienti, cercando occasioni per far dialogare sui territori la ricerca con la domanda sociale di formazione (Dansero, Fassio e Tamborrini 2018).

Il workshop “Cibo e Laguna” si è rivelato una importante occasione di collaborazione e confronto interdisciplinare tra le due università cittadine – che si stanno facendo portavoce anche presso l'amministrazione veneziana dell'urgente riflessione sulle risorse alimentari al tempo della crisi climatica – rivolgendosi a studenti e studentesse con l'obiettivo di indagare il complesso sistema alimentare



Fare ricerca camminando a Sant'Erasmus, ottobre 2021. Foto: Chiara Spadaro

della laguna di Venezia, e arrivare a tracciare alcune iniziali riflessioni condivise “towards an Atlas”. Oltre alle lezioni in aula e alle giornate di ricerca sul campo, il programma è stato arricchito da un ciclo di conversazioni pubbliche per aprire il confronto con la cittadinanza. Uno di questi appuntamenti, dedicato al tema delle sementi e della sovranità alimentare, è stato ospitato proprio da Ocean Space¹⁹.

Oltre ad animare gli spazi pubblici cittadini, durante il workshop si è

confermata quella attitudine ad avvicinarsi a una comprensione delle dinamiche paesaggistiche a partire dal movimento lento attraverso i corpi idrici, e dai piedi, camminando e incontrando direttamente nelle isole gli attori delle filiere alimentari. “Il ritmo del passo genera una specie di ritmo del pensiero, e il tragitto attraverso un paesaggio echeggia o stimola il tragitto attraverso un corso di pensieri”, scrive Rebecca Solnit nella sua “Storia del camminare” (2002). Seguendo questo ritmo – e quello

di altri, necessari spostamenti a bordo di imbarcazioni – grazie agli incontri sul campo si è attivata una dinamica circolare: gli studiosi coinvolti nel workshop hanno messo a disposizione le loro conoscenze, riportandole alla rete di contatti sul territorio che è fondamento di quegli stessi saperi e che a sua volta restituisce densità e concretezza agli studi in corso. “I moti della mente non possono essere tracciati, mentre quelli dei piedi sono riconoscibili”, scrive sempre Solnit, riferendosi alla storia del camminare come “storia del pensare concretizzata”. E mentre il processo di immaginazione dell’atlante è ancora in corso mentre scriviamo, è anche grazie a tale concretezza che possiamo recuperare il senso dei luoghi in una prospettiva attiva, rivolgendoci sempre di più a quelle forme di ricerca socialmente rilevante (Varotto 2016), oggi imprescindibili. Oltre a questo, la dura lucidità che viene dalla percezione del paesaggio all’epoca della crisi climatica dovrebbe spingerci verso ricerche che siano anche ecologicamente rilevanti e percepite tali anche dai paesaggi, umani e non, in cui ci muoviamo. Seguendo questa direzione, il recupero del senso dei luoghi attraverso la prospettiva delle politiche locali del cibo, sembra essere una strada

percorribile nel segno delle relazioni sistemiche, facendo dialogare virtuosamente la scala locale con quella globale e richiamandoci alle nostre responsabilità, fuori e dentro l’accademia.

Notas

1. I dati sono tratti dall'“Annuario del Turismo. Dati 2020”, Città di Venezia, 7 febbraio 2022. Le presenze indicano il numero complessivo di pernottamenti. Sempre secondo lo stesso documento, a seguito della pandemia da Covid-19, nel 2020 gli arrivi hanno registrato un calo del -75,8 % sul 2019, pari a un decremento assoluto di circa 4 milioni e 186mila unità.

2. La fonte è il Comune di Venezia, Servizio elettorale e leva militare, statistica su dati dell'Anagrafe comunale: comune.venezia.it/it/content/serie-storiche. Secondo i più recenti dati del Comune, il 10 agosto 2022 la popolazione residente nel centro storico è sceso sotto i 50mila abitanti (49.997 persone).

3. La mostra è stata curata da Donatella Calabi, con il coordinamento scientifico di Gabriella Belli. Si veda il sito: palazzoducale.visitmuve.it/it/mostre/archivio-mostre/mostra-acqua-e-cibo/2015/04/7052/storie-della-laguna-e-della-citta.

4. In questo contesto abbiamo preferito la definizione “politiche locali del cibo” ad altre in uso (ad esempio “politiche urbane del cibo” o Urban Food Policies), per sottolineare la prospettiva sistemica lagunare e le relazioni – ecologiche, geografiche, umane – che stanno nel continuum tra spazi urbani e rurali, secondo la visione territorialista che viene ripresa anche dalla Rete italiana Politiche locali del cibo (politichelocalicibo.it).

5. Il MUFPP, oggi firmato da 240 città nel mondo, è un accordo internazionale dei sindaci dedicato alle politiche alimentari eque e resilienti: milanurbanfoodpolicypact.org.

6. Cfr. “L'arcipelago delle api”, Chiara Spadaro, Wetlands 2022.

7. Sulla mostra si veda judiharvest.com/denatured-honeybees-murano.

8. Sulla mostra si veda judiharvest.com/propagation-bees-seeds.

9. Dall'intervista pubblicata su Altreconomia nell'aprile

2022, “Yuri Ancarani. Venezia non è (solo) romantica”: altreconomia.it/yuri-ancarani-venezianon-e-solo-romantica.

10. Il sito dell'associazione è lagunanelbicchiere.it.

11. Il distributore è Rialto Frutta. I ristoranti sono: Al Covo, Da Rioba, Riviera, Testiere, Trattoria Vittoria da Aldo, Marciano e Marcianino, Vini da Gigio, Antiche Carampane, Trattoria Anzolo Raffaele, Covino, Trattoria da Ignazio e Da Guido.

12. Intervista a Carlo Finotello del 10 agosto 2021, presso la sua azienda agricola, “I sapori di Sant'Erasmo”.

13. Ocean Space (ocean-space.org) presenta mostre, ricerche e programmi pubblici dedicati, attraverso le arti, all'alfabetizzazione e la difesa degli oceani. È uno spazio aperto al pubblico dal 2019 da TBA21-Academy, della fondazione di arte contemporanea Thyssen-Bornemisza (tba21.org).

14. Le “tavole delle maree” (2021) sono state curate dalla storica

culturale L. Sasha Gora, con lo chef Marco Bravetti e la food designer Katinka Versendaal.

15. Il progetto "Tavole conviviali" (2022) è condotto da María Montero Sierra, Barbara Nardacchione, Markus Reymann e Alice Ongaro Sartori.

16. Le conduttrici sono state Jane Da Mosto, dell'associazione "We Are Here Venice", per la cena sulla salinità; l'artista cilena Camila Marambio per la tossicità; e per le specie invasive Anna

Perdibon (con la chef Silvia Rozas), ricercatrice in storia delle religioni ed etnobotanica.

17. Il programma di passeggiate di Ocean Space dal 2020 è a cura di Barbara Casavecchia e Pietro Consolandi.

18. Il workshop è stato organizzato a Venezia dalle due università, in collaborazione con il Museo del Novecento di Mestre, M9, dal 27 giugno al 9 luglio 2022. Il workshop rientrava nelle attività del progetto Horizon

2020 "Cities2030", che si propone di sviluppare nuove politiche alimentari sostenibili, resilienti ed eque nelle città casi-studio, tra cui Venezia (iuav.it/Didattica1/workshop-e/2022/towards-a-/index.htm).

19. Ospiti dell'incontro erano Chiara Pavan, chef di Venissa, a Mazzorbo, nella Laguna Nord, e Andrea Giubilato, ortolano dell'azienda agricola biologica Madre Terra, di Santa Maria di Sala, nella terraferma veneziana.

Bibliografia

- Braudel, F. (1986) *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*. Torino: Einaudi
- Calabi, D. e Galeazzo, L. (a cura di) (2015) *Acqua e cibo a Venezia. Storie della laguna e della città*, catalogo della mostra. Marsilio, 19-23
- Calori, A., Dansero, E., Pettenati, G. e Toldo, A. (2017) *Urban food planning in Italian cities: a comparative analysis of the cases of Milan and Turin. Agroecology and Sustainable Food Systems*, 41:8, pp. 1026-1046
- Cavallo, F. e Mastrovito, D. (in corso di stampa) *Wine on water/Oil on water. Traditions and liquid modernity of viticulture and olive growing in the Lagoon of Venice*. In Cavallo, F. e Mastrovito, D. *Tokyo and Venice as Cities on Water. Past Memories and Future Perspectives*. Venezia: Editrice Cafoscarina
- Cavallo, F., Vallerani, F. e Visentin, F. (2021) *Heart of wetness. Living, narrating, representing ancient memories and new water rhythms in the Venice Lagoon*. *Shima*, vol. 15, n.° 1, pp. 1-17
- Dansero, E., Fassio, F. e Tamborrini, P. (2018) *L'Atlante del cibo di Torino metropolitana, Rapporto n. 1*. Torino: Celid
- Dansero, E., Marino, D., Mazzocchi, G. e Nicolarea, Y. (a cura di) (2019) *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*. Torino: Celid
- Gora, L.S. (2021) *On Ice: Life and Lunch at Mercato di Rialto. Lagoonscapes. The Venice Journal of Environmental Humanities*, vol. 1, n.° 1, pp. 79-100. Venezia: Edizioni Ca' Foscari
- Fincardi, M. (2007) *Presentazione*. In: Crovato, G. *La regata di Castello o del XX settembre. Storia di una regata veneziana tra Ottocento e Novecento*. Venezia: Marsilio
- Gasparotto, C. (1961) *Padova Romana*. In: AAVV. *Storia di Padova*. Vicenza: Neri Pozza
- Kreuse, F. (2019) *Hydro-perspectivism: terrestrial life from a watery angle. Anthropological Notebooks*, 25 (2), pp. 93-101
- Hayward, P. (2012) *Aquapelagos and aquapelagic assemblages. Shima*, 6(1), pp. 1-11
- Ingold, T. (2000) *The perception of environment. Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*. London; New York: Routledge
- Iovino, S. e Beggiora, S. (2021) *Introducing Lagoonscapes. The Venice Journal of Environmental Humanities. Lagoonscapes. The Venice Journal of Environmental Humanities*, vol. 1, n.° 1, pp. 7-15. Venezia: Edizioni Ca' Foscari
- Massey, D. (2008) *A Global Sense of Place*. In: Oakes, T. e Price, P.L. (a cura di) *The Cultural Geography Reader*, pp. 257-263. Routledge
- Probyn, E. (2016) *Eating the Ocean*. Durham: Duke University Press
- Quaini, M. (2005) *L'ombra del paesaggio. L'orizzonte di un'utopia conviviale*. Reggio Emilia: Diabasis

Settis, S. (2015) Premessa. In: Calabi, D. e Galeazzo, L. (a cura di) *Acqua e cibo a Venezia. Storie della laguna e della città*, pp. 19-23. Venezia: Marsilio

Solnit, R. (2012) *Storia del camminare*. Milano: Bruno Mondadori

Teti, V. (2022) *La restanza*. Torino: Einaudi

Trigg, D. (2016) *Topophobia. A Phenomenology of Anxiety*. London; New York: Bloomsbury

Tuan, Y. (1974) *Topophilia: A Study of Environmental Perception, Attitudes and Values*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice-Hall

Vallerani, F. e Visentin, F. (a cura di) (2018) *Waterways and the cultural landscape*. London: Routledge

Varotto, M. (2016) La geografia italiana tra “vecchia” e “nuova” terza missione: una riflessione in prospettiva. *Rivista Geografica Italiana*, 123, n.° 2, pp. 215-228