

**I**n un'isola della laguna, attorno a un antico vitigno, un progetto "modello" che integra offerta turistica sostenibile e ristorazione di classe con la popolazione e le tradizioni locali. Ne parliamo con Gianluca Bisol, il promotore e realizzatore.



High water at Venissa photo ©Mattia Mionetto



High water at Venissa photo ©Mattia Mionetto



Venissa foto ©Mattia Mionetto



Venissa - foto ©Mattia Mionetto



Venissa - foto ©Francesco Galifi



Venissa foto ©Nevio Doz

“Ho cominciato a frequentare Torcello fin dagli anni Novanta venendoci di tanto in tanto con alcuni amici. Ma solo nel 2001, grazie a una luce particolare di quel momento, il mio sguardo è caduto su un giardino che non avevo mai notato prima, catturando la mia curiosità”.

Comincia così la sua narrazione Gianluca Bisol, discendente di **una famiglia che produce vino** da ventuno generazioni, un'infanzia passata tra vitigni e cantine in Santo Stefano di Valdobbiadene, quasi al giro di boa, rubando a Camilleri, dei cinquant'anni ben portati. Appena un'ombra di baffi sbarazzini e occhi vivaci e sorridenti, perfettamente a suo agio nell'abito elegante che sa di saper portare con estrema naturalezza, quasi fosse una seconda pelle.



*The Prosecco DOCG Hills photo  
©Mattia Mionetto*



*Gianluca Bisol - foto ©Mattia  
Mionetto*



*Bisol - the time honoured winery*



*Gianluca Bisol e Desiderio Bisol - foto  
©Mattia Mionetto*

“Ho bussato alla porta di casa di Nicoletta Emmer che mi ha introdotto in un giardino con quattrocento viti di varie tipologie, indicandomene tre di particolare importanza, di un vitigno autoctono veneziano”. Così Gianluca fa la conoscenza del Dorona, l’uva da tavola e da vino degli antichi veneziani, che fin dal suo nome evoca morbidi colori e luci ambrate di vendemmie, tra filari di viti a piede franco in minuscoli fazzoletti di terra, isole nella corrente nell’azzurro tenue e intenso della laguna. E cominciano le ricerche, condotte assieme dal fratello Desiderio, l’enologo, e da Roberto Cipresso, esperto di **terroir**, che verificano l’originalità del vitigno e portano a scoprire l’esistenza di altre ottanta piante a Sant’Erasmus.

Si prova a vinificare e i risultati sono lusinghieri, di modo che si decide di moltiplicare le pianticelle che raggiungono il numero di tremila settecento esemplari. Nel contempo si studiano i terreni in cui far crescere le viti, e si scopre che i migliori sono quelli della laguna nord, ricchi di limo e argilla, per l’opera secolare dei fiumi. Quell’area vasta di velme e barene che ancora oggi conserva le caratteristiche tipiche dell’ambiente salmastro lagunare che invece la laguna sud ha irrimediabilmente perduto, trasformata in un braccio di mare. Un territorio che Gianluca battezza con il nome di Venezia Nativa, per l’importanza storica di aver ospitato i più antichi insediamenti umani e per la forza generatrice che evoca, necessaria al successo del progetto.

S’individua un terreno del Comune a Mazzorbo, l’antica Maiurbium, inutilizzato. Dove sorge ancor

oggi la Chiesa di Santa Caterina del XIII secolo e dove c'era un convento. E dove ancora esiste una vigna murata risalente al medioevo rifatta nel corso del Settecento, testimonianza dell'antica battaglia degli abitanti contro l'ostilità degli elementi, contro l'acqua alta.



Matteo Bisol at Venissa - Photo  
©Mattia Mionetto



The Venissa grape harvest - photo  
©Mattia Mionetto



The Venissa grape harvest ©Mattia  
Mionetto



Venissa - vegetable gardens Photo  
©Mattia Mionetto



Venissa - Vegetable gardens ©Mattia  
Mionetto



Venissa in Autumn photo ©Mattia  
Mionetto

Così Gianluca decide di presentare il progetto al sindaco Cacciari, che ne rimane affascinato e fa partire un bando nel 2007, vinto da Bisol che subito destina i due ettari concessi metà a vigna e metà a orto, dove gli anziani di Burano possono coltivare le loro verdure. La prima vendemmia del Dorona avviene nel 2010, avendo prima deciso di ridurre la produttività potenziale portandola a 3,5 quintali per ettaro, al fine di ottenere un vino di qualità superiore.

Vi accorrono presidente della regione e nuovo sindaco, entrambi a cogliere i primi grappoli. E nasce **Venissa**, il sogno realizzato di far gravitare attorno a un vitigno coltivato fin dal XV secolo un progetto che integra offerta turistica sostenibile e ristorazione di classe con la popolazione e le tradizioni locali, coinvolgendo in svariate attività, anziani, bambini, merlettaie, remiere e pescatori. E i pittori, di cui Burano va storicamente fiera.

“La partecipazione della popolazione locale è stata fin da subito il nostro primo obiettivo - sorride Gianluca. Recentemente siamo riusciti ad aprire il cancello che dà sul ponte di legno che collega

Mazzorbo a Burano, in modo che la gente possa venire con più facilità. Perché è la gente il nostro valore aggiunto, rappresenta l'autenticità dell'ambiente circostante". Minacciato dallo spopolamento, per le difficoltà del vivere in una piccola isola, cui bisogna porre rimedio, creando opportunità di lavoro e ragioni per restare.

Per questo i progetti di Bisol non si fermano alla gestione della sua vigna, del piccolo **resort** che vi è nato e alla gestione dell'osteria e del ristorante, affidati alle cure del figlio Matteo. Che già vanta **una clientela colta**, di provenienza internazionale, soprattutto nord europea, ma in cui gli ospiti italiani rappresentano pur sempre un corposo quaranta per cento. Vuole espandersi Gianluca.



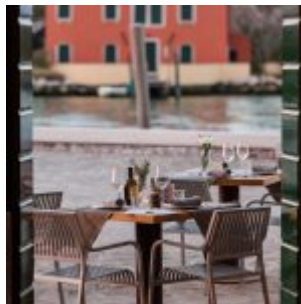
*The Venissa grape harvest Photo  
©Mattia Mionetto*



*Venissa's Chef 2015 Photo ©Mattia  
Mionetto*



*Gianluca Bisol at Venissa - Photo  
©Mattia Mionetto*



*Osteria Contemporanea - External  
area - Photo ©Mattia Mionetto \_  
Silvia Vettoretti*



*Rosso Venissa Photo ©Mattia  
Mionetto*

“Stiamo individuando alcune aree che storicamente hanno ospitato conventi che avevano orti e vigne. Torcello aveva centoventi viticoltori nel Settecento - prosegue - e ospitava anche un convento di frati borgognoni che facevano il vino della loro terra. Che vorremmo riprendere. Un amico tedesco di Mazzorbo ha quattromila metri di terreno dove vorremmo piantare la Malvasia, e fare orti. E alle sei stanze che ora possiamo offrire ai nostri ospiti, vorremmo a breve affiancare qualche casa a Burano, che stiamo cercando di comprare, per fare un albergo diffuso da offrire a un turismo rispettoso, che già conosce Venezia, ma preferisce una sua parte più tranquilla, con più

verde, legata al buon cibo.

Un ambiente ancora autentico, a un tiro di schioppo dalla città, dov'è dolce andare mischiati alla gente del luogo nel vaporetto di linea, e perdersi a mirare le increspature della laguna dal finestrino, senza fretta". Anche per questo è nato il **Consorzio Venezia Nativa**, per la valorizzazione di Burano, Mazzorbo e Torcello, che raggruppa già una ventina di soci con l'intento di promuovere piccole attività legate al mondo dell'artigianato, dell'arte e delle tradizioni.

"Dal punto di vista economico - confessa Gianluca - avrei preferito non averla fatta, Venissa. In fondo è solo la passione che mi ha spinto. Un innamoramento per questo territorio, per la sua storia e le sue genti". Che dalle colline di Santo Stefano di Valdobbiadene l'ha spinto a interessarsi a questa parte remota della laguna, tra velme, barene e ghebi, in acque percorse da barche di pescatori, corrispondendo, attraverso il salvataggio del vitigno riscoperto, alla ricerca delle proprie origini più profonde. E cedendo alla fascinazione visiva offerta dai colori del luogo che già diede i natali a Baldassarre Galuppi. Rapito e incantato com'è occorso, prima che a lui, sul piano della sperimentazione linguistica, al suo conterraneo **Andrea Zanzotto**

*«Oci de bisca, de basilissa,  
testa de fogo ch 'l giasso inpissa,  
nu te preghemo: sbrega sù fora,  
nu te inplremo, tuto te inplora;  
móstrite sora, vien sù, vien sù,  
tiremo tuti insieme, ti e nu  
aàh Venessia aàh Venissa aàh Venùsia.*