

pubblicato il 29 aprile 2019

*English version*

Sei cresciuta a Venezia e ti sei laureata a Ca' Foscari. Un' enfasi interessante caratterizza le tue tesi. Ci racconti il processo della tua ricerca?

Mi sono laureata in Sostenibilità e Business Design, e in Linguistica e Scienze Umane. Ho scritto due tesi, una su "Ecologia e urbanizzazione della Laguna di Venezia", e l'altra su "La strategia aziendale in tempi di cambiamenti rapidi e imprevisi". Quindi, la mia enfasi è su Venezia e sul cambiamento!

Durante i miei studi, ero particolarmente interessata alle lingue parlate a Venezia nel passato: *Venessian*, latino e greco. Ho passato anni a ricercare antiche mappe della Laguna: quello che era iniziato come tesi riguardante la terminologia lagunare, presto incluse esempi di come la Laguna fu salvata e modellata dagli ingegneri veneziani durante i periodi critici del passato. E in particolare, mi è piaciuto esplorare come i veneziani padroneggiavano l'arte di vivere in modo autosufficiente nella nostra Laguna, arricchendo il loro cibo con deliziose erbe e spezie.

Hai lanciato un tuo sito con tua nonna, Lina. Perché tu e Lina avete deciso che il patrimonio culinario di Venezia sarebbe stato rilevante per la società e le persone di oggi?

Lina aprì il suo primo ristorante a Venezia nel 1945 e non poté fare a meno di notare come il cibo offerto ai turisti a Venezia fosse diverso dal cibo consumato nella parte della Laguna in cui era cresciuta, vicino a Treporti. La gente andava in cerca di erbe in primavera, e usava anche erbe e frutta selvatica nei loro piatti in inverno!

Ho riconosciuto i piatti aromatizzati con erbe e spezie che Lina ha preparato per me in molte ricette storiche delle biblioteche veneziane. Infatti, troppo spesso mi sono occupata delle ricette che ho trovato in libri dimenticati. Questo era il cibo mangiato in epoca preindustriale, e serviva a uno scopo: Cibo = salute = bellezza. Il cibo era considerato medicina naturale nella Venezia del passato, quindi abbiamo pensato che nei nostri tempi, mutevoli e frenetici, aggiungere tocchi salutari e deliziosi al cibo potesse essere utile.

Abbiamo anche fatto alcuni esperimenti, coltivando le erbe della Laguna nel giardino e usandole per aromatizzare il cibo. Una volta, una zuppa di verdure estiva a base di curcuma, peperoncino, fiori di macis, foglie fresche di alloro, menta e prezzemolo mi ha aiutato a riprendermi quasi subito da un'influenza estiva piuttosto brutta. Spesso reinventiamo antiche ricette usando erbe e spezie come il fieno greco, la radice di liquirizia, il cardamomo e l'anice stellato, e abbiamo visto risultati meravigliosi.



In che modo La Venessiana si è sviluppata da quando hai iniziato la piattaforma quattro anni fa? Quando abbiamo lanciato La Venessiana nel giugno 2015, abbiamo immaginato una rivista virtuale che spiegasse la Venezia segreta, i suoi giardini e orti, e il lavoro degli artigiani e artisti in città. E, naturalmente, volevamo mostrare le isole poco conosciute di questa bellissima Laguna! Le nostre lettrici presto mi hanno incoraggiata a scrivere più articoli su ricette storiche. Questi post hanno ricevuto il maggior numero di visualizzazioni sin dall'inizio. È così che si sviluppa la nostra nicchia, andando oltre il food blogging e condividendo ricette che a prima vista non sembrano veneziane, perché usano erbe, fiori e spezie in combinazioni insolite e dimenticate. Ad esempio, le nostre ricette includono erbe e fiori di Laguna come enula marina, porcellana di mare, minutina, portulaca, critmo marittimo, artemisia, fiori di lillà, fiori di sambuco e di ribes. Condividiamo anche le ricette e le storie del cibo ancestrale stagionale, come la torta alla menta arancio con ciliegie e glassa di calendula, burro all'artemisia e al melograno, mousse di lillà bianco, frittelle al mandarino con sciroppo alla viola, e la torta con grappa e fiori di lillà. Abbiamo anche recuperato la ricetta originale per la torta greca, una torta popolare a Venezia nel XIII



secolo.

Dato che i lettori ci chiedevano altre ricette di questo tipo, pensavamo che creare corsi online fosse il formato ideale per raccontare la storia di Venezia e del suo cibo, in modo diverso e multimediale.



Il tuo primo corso online sulla cultura e storia della Serenissima mostra la tua profonda conoscenza e il tuo amore per Venezia. Questo corso multimediale è ricco di aneddoti meravigliosi. Puoi dirci cosa offre il corso che non può essere trovato da nessun'altra parte? I nostri corsi online condividono originali ricette veneziane e storie sul cibo della Laguna, erbe e spezie per la prima volta in inglese! Si tratta di ricette per la maggior parte scritte in latino e greco tra il XIII e il XVIII secolo, quindi c'è una barriera linguistica da superare per leggerle. Nei nostri corsi online, vogliamo creare una nuova "casa" per queste ricette veneziane dimenticate, tratte da libri trascurati, in modo che le persone possano vederle e assaggiarle! Mentre i documenti storici sono ben studiati, la cultura del cibo veneziano non lo è. Quindi stiamo facendo un lavoro pionieristico, distillando ricette e storie da libri in biblioteche come San Francesco della Vigna e la biblioteca del monastero di San Zaccaria, di cui Lina è la guardiana.



Stai esplorando la cultura del cibo veneziano, ma hai anche pubblicato guide alla cucina del Carnevale e ai giardini di Venezia. Puoi condividere con noi quali argomenti esplorerai nei tuoi corsi online oltre la serie dedicata alla cucina?

Oltre la serie dei corsi dedicata al cibo ancestrale e alle erbe e spezie stagionali, stiamo preparando lezioni online sul giardinaggio e sulle isole sconosciute della Laguna. Nel 2020, pubblicheremo un corso online dedicato ai prodotti di bellezza e profumeria veneziana storici. Stiamo anche lavorando su corsi per viaggiatori responsabili e sulla lingua veneziana.





Ero affascinata quando mi hai detto che la tua comunità di lettori consiste di turisti e di veneziani. Qual è stata la reazione al tuo lavoro a Venezia?

Diciamo che la reazione che ho ricevuto a Venezia è stata molto mista all'inizio! Soprattutto la mia famiglia, ad eccezione di Lina che ha sostenuto questo progetto fin dall'inizio, era piuttosto scettica che qualcuno potesse interessarsi alla storia e alla cucina veneziana, raccontata in modo molto diverso. Ormai, mi chiedono di includere le loro idee, imprese e ricette! E un buon numero di persone del mio sestiere ci chiedono di condividere i loro negozi e ristoranti sul blog, nei libri e corsi online.

Scrivo il blog e i corsi online in inglese per raggiungere il maggior numero di persone possibile. Il blog attira in particolare lettori dagli Stati Uniti, Gran Bretagna, Canada ed Australia. Abbiamo anche molti amici in Francia, Spagna, Grecia e Austria, che commentano sul blog o mi inviano messaggi privati, facendo domande su Venezia e sul cibo veneziano.

Le nostre ricette storiche, le guide sulla cucina e sulla Laguna e le gift guides dedicate alla promozione di specialità alimentari, libri e lavori artigianali ricevono la maggior parte delle visualizzazioni di pagina.



Hai espresso un'idea unica per creare una roadmap chiara utilizzando l'approccio ESG per comprendere e risolvere le problematiche di Venezia a lungo termine. Puoi spiegarci come funziona?

Negli ultimi cinque anni ho notato che gli articoli pubblicati negli giornali internazionali su Venezia riguardano principalmente navi da crociera, alte maree e il numero di abitanti in diminuzione.

A mio avviso, coprire solo aspetti negativi e rischi non è equilibrato e non sosterrà Venezia e i Veneziani nel lungo termine. Perché non scriviamo su opportunità e idee per creare una città rivitalizzata e vivace? Se vogliamo davvero posizionare Venezia come città vitale, dobbiamo parlare dei suoi sviluppi positivi. Al fine di presentare assieme opportunità e rischi, abbiamo bisogno di un sistema di comunicazione responsabile, in grado di misurare sia i progressi che le battute d'arresto verso il raggiungimento dei nostri obiettivi.

Ci vorrebbe un dashboard e da lì, possiamo partire per sviluppare un masterplan e una strategia equilibrati ed olistici per trasformare la città per quanto riguarda economia, tutela ambientale e società.

Abbiamo bisogno di piani olistici in grado di coprire e comunicare le misure multidisciplinari che



renderanno Venezia adatta alla vita nel XXI secolo. Anche città storiche come Venezia possono evolvere e fungere da modelli di riferimento per lo stile di vita postindustriale, abbracciando i benefici della vita digitalizzata e al contempo mostrando i suoi confini.

Le banche internazionali utilizzano modelli di dashboard come il Sistema ESG, per valutare e supportare gli aspetti di sostenibilità dei clienti aziendali. Si tratta di modelli che coprono e comunicano problematiche complesse in modo sintetico e chiaro, che potrebbero fungere da piano d'azione per attuare e rivedere i passi necessari e interdisciplinari per trasformare Venezia in quella città umana che è la sua vocazione: una città che insegna uno stile di vita equilibrato per ottenere sicurezza in tempi instabili. Secondo me, questo fine rappresenta l'essenza di Venezia ed il motivo per cui abbiamo questa città unica nella nostra vita.



Tutto il mondo si preoccupa per Venezia. Vediamo le sue lotte ma spesso ci sentiamo incapaci di sapere come dare una mano. Che consiglio daresti alle persone che vogliono sostenere Venezia? Come visitatore, puoi contribuire in modo significativo: Quando vieni a Venezia, compra nelle piccole botteghe al Mercato di Rialto e nei negozi artigianali, aiutandoli a superare questi tempi di transizione e godendoti dei prodotti di qualità che solo Venezia può offrire. Sono questi veneziani, artigiani e piccole imprese che dovranno, e vorranno, compiere i passi successivi per posizionare

Venezia come esperta di arti e mestieri e come città modello per la società postmoderna.

I prossimi cinque-dieci anni saranno decisivi per la sopravvivenza di Venezia che dovrà cogliere l'occasione per possedere il suo spazio giocando tutti i suoi punti di forza. Il risultato di questo processo si vedrà entro l'anno 2025.

links:

[la Venessiana](#)

[Venetian Heritage Course](#)

[Spring Flavors and Ancestral Food of the Lagoon](#)

[Carnival in Venice e-guide](#)

[The Venetian Christmas Bakery](#)

Il servizio fotografico è dell'autrice