Università
Ca'Foscari
Venezia

Corso di Laurea Magistrale
in
Sviluppo Interculturale dei Sistemi Turistici
Ex. D. M. 270/2004

Tesi di Laurea

I paesaggi insoliti del vino: percorsi urbani e periurbani nella Laguna di Venezia

Relatore
Ch. Prof. Cavallo Federica

Laureando
Paola Gerardini
Matricola 857850

Anno Accademico
2017 / 2018

Indice

Introduzione……4

I 1.1 Venezia e le vie del vino…….6

1.1.1 La *Vitis vinifera* L., dalle origini ai secoli della Serenissima: Venezia capitale enologica dell'età moderna……..6

1.1.2 Luoghi di mescita e di vendita del vino a Venezia: *Osterie, Malvasie, Bastioni, Magazzeni, Samarcheti, Caneve*……28

I 1.2 Vino nei paesaggi urbani e periurbani: la nuova città

1.2.1 Dal modello città e campagna al fenomeno delle '*campagne urbane*'……46

1.2.2 Coltivare l'urbano e il periurbano, evoluzione storica: dall'hortus romano agli orti urbani del XXI secolo……... 55

1.2.3 Agricoltura urbana e viticoltura urbana a confronto: il patrimonio dei vitigni antichi minori……... 66

1.2.4 Prospettive urbane rivolte verso il cielo: *Green roof, Urban wineries, Vertical Farm.* ……..……*73*

II 2.1 Case studies……..91

2.1.1 Vigneti urbani: recupero delle identità storiche e del patrimonio di biodiversità…..91

2.1.2 Siena, *Senarvm Vinea* …….93

2.1.3 Parigi, *Le Clos Montmartre* ……101

2.1.4 Grecia, Salonicco……..107

III 3.1 Le isole nell'isola: eno-itinerari in Laguna……114

3.1.1 Perché la Laguna di Venezia……..114

3.1.2 *Urban cheers*: l'app delle vigne urbane……130

Conclusioni……145

Bibliografia……148

Sitografia……154

Introduzione

Il presente elaborato affronta il tema della viticoltura urbana, interpretata nelle sue varianti come possibile forma di sviluppo di un turismo di nicchia. Sebbene le caratteristiche morfologiche dei luoghi urbani sembrino difficilmente conciliarsi con quelle necessarie alla coltivazione della vite, il fenomeno analizzato sta riscontrando negli ultimi anni una notevole attenzione. La viticoltura urbana non è un fenomeno completamente nuovo, la componente innovativa è data dalle sue implicazioni che intravedono nel turismo una forma di sviluppo. Il caso studio scelto è Venezia con una particolare attenzione al suo contesto lagunare, un bacino acqueo afflitto da molte criticità ma allo stesso tempo ricco di possibilità. La particolarità del caso risiede nel fatto che Venezia turisticamente gode di un'eccessiva fama, quindi pensare ad una particolare forma di enoturismo urbano e periurbano ha un duplice obiettivo: decongestionare i flussi concentrati nelle zone principali e rappresentare una risorsa che apporti benefici ai territori periferici. L'utilizzo nel titolo dell'aggettivo insolito riferito ai percorsi, sottolinea quest'intento. Venezia ha un legame secolare con il vino, sia per il suo ruolo nei commerci sia per le forme di viticoltura locale praticate dai suoi abitanti. Questo sfondo storico ha stimolato l'avvio di diversi progetti volti a far riemergere questo patrimonio vitivinicolo, offrendone un'adeguata valorizzazione.

È importante studiare la viticoltura urbana perché è un fenomeno che si sta progressivamente ampliando, sia all'estero che all'interno dei confini nazionali. È necessario indagarne le dinamiche e le varie sfaccettature con l'obiettivo di costruire degli strumenti efficaci che supportino l'avvio di iniziative a riguardo. La viticoltura urbana è priva di una definizione critica, al contrario del più diffuso e studiato tema dell'agricoltura urbana, attraverso la quale però possono essere indagati alcuni aspetti inerenti la viticoltura. La scelta di questa tematica è sorta spontaneamente, non conoscevo quasi nulla del mondo del vino ma ho iniziato ad appassionarmi al settore lavorando in un'osteria a Venezia, esperienza che mi ha permesso di conoscere meglio la dimensione veneziana scoprendo realtà quali Laguna nel bicchiere. Durante il periodo finale dell'Erasmus ho iniziato ad interessarmi alla materia delle vigne veneziane cercando dei contatti in quest'ambito per poter svolgere il tirocinio curriculare, che ho poi fatto presso un'isola della laguna, Mazzorbo. L'isola, comunicante con la vicina Burano mediante un ponte è una delle diverse aree verdi veneziane ad avere una vigna murata. L'azienda Terre di Venezia S.r.l nel 2010 ha avviato un progetto di recupero dell'area, dando vita ad una tenuta viticola denominata Venissa dotata anche di una struttura ricettiva e di un

ristorante stellato. L'esperienza svolta qui seppur breve è stata estremamente formativa ed importante perché per due mesi ho avuto la possibilità di entrare in contatto con un ambiente diverso dalla mia quotidianità, suggerendomi lo spunto per avviare questa ricerca. L'obiettivo di questa tesi sarà quello di cercare di fornire delle risposte ai seguenti interrogativi: in un panorama caratterizzato dalla proliferazione di forme moderne di agricoltura urbana, quali *green roofs* e *vertical farms* la viticoltura urbana può raggiungere i livelli accademici di analisi e di studio? È possibile la creazione di una rete delle vigne urbane a livello globale che ne sostenga i progetti e le iniziative di sviluppo? Nel caso studiato di Venezia in che modo è possibile implementare la sua offerta enologica e che impatto può avere sul contesto lagunare? Nel tentativo di fornire delle risposte verrà analizzato nella prima parte il rapporto tra la *Vitis vinifera* L. e i luoghi urbani approfondendo sia il contesto storico e il ruolo che Venezia ha avuto nei secoli nel commercio e nel consumo del vino, sia l'affermazione della nuova città, arricchita con la componenta verde delle pratiche di agricoltura e viticoltura urbana (primo capitolo).

Successivamente verranno studiati tre esempi di vigneti urbani, i casi di Siena e Parigi, in quanto realtà più conosciute e strutturate e il terzo di Salonicco meno noto ed emergente. I metodi d'indagine prevederanno lo studio delle fonti bibliografiche, la sitografia e le interviste somministrate ai referenti dei rispettivi progetti (secondo capitolo). Infine verrà studiato il contesto lagunare veneziano analizzandone i punti deboli e i punti di forza e dalle varie considerazioni tratte verrà presentata una proposta di percorsi enoturistici a Venezia mediante la progettazione di un'applicativo per smartphone.

Le fonti bibliografiche spaziano in più ambiti: la prima parte attingerà a fonti di tipo storico, botanico e urbanistico, citando opere di paesaggisti quali Clément e Donadieu; la seconda ad articoli scientifici, testi inerenti i casi studiati e interviste fatte ai soggetti analizzati, mentre l'ultima e terza parte adopererà articoli e testi di geografia e di urbanistica della laguna di Venezia. Inoltre, partecipando alle attività dell'Associazione Laguna nel bicchiere mi è stato possibile avere ulteriore materiale grazie alle testimonianze dirette e interviste.

I.I Venezia e le vie del vino

1.1.1 La *Vitis vinifera* L., dalle origini ai secoli della Serenissima: Venezia capitale enologica dell'età moderna

'Rimedio curativo, lubrificante sociale, sostanza stupefacente e merce di scambio, il vino acquisisce ben presto un ruolo centrale nei culti religiosi, nella vita quotidiana e nell'economia di molte civilità antiche.

Non solo: presso tutti i popoli dell'antichità è sempre stato ritenuto, insieme all'olio, uno dei simboli più evidenti della ricchezza.'

Cianferoni, 2012 p.29

L'anno in cui l'Inghilterra perde Bordeaux, lo stesso in cui i Turchi conquistano Costantinopoli, i veneziani mandano ai reali d'Inghilterra otto botti di malvasia e così conquistano quel mercato'

Scienza, 2014 p.34

Botanicamente conosciuta come *Vitis vinifera* L., *Species plantarum*, 1 maggio 1973 la vite eurasiatica appartiene al genere *Vitis* e alla sottofamiglia *Ampelideae* della famiglia delle *Vitaceae*. Si tratta della pianta da frutto più diffusa al mondo, merito dell'egemone e basilare ruolo che ha sempre avuto nell'ambito culturale ed economico, sin dalle epoche più remote (Vignani, Paolucci, Scali, 2012, p.653).

Avviare un discorso sulla vite rappresenta qualcosa di enorme ed estremamente complesso che richiede specifiche e approfondite conoscenze. I contesti nei quali è inserita, oltre ad essere veramente molteplici, toccano argomenti anche molto disparati tra di loro. Il fascino e l'interesse verso questo tipo di coltura e di conseguenza di quello che ne rappresenta il più pregiato prodotto, ha spinto fin dall'antichità illustri figure a parlarne e ad indagare su di essa.

Riferimenti a fatti ed episodi inerenti la vite, la sua addomesticazione e il suo prodotto sono svariati: nel libro della Genesi Noè, descritto come 'coltivatore della terra' pianta la prima vigna, probabilmente nelle zone del Caucaso e ne beve il vino, fa però un uso spropositato e si ubriaca, (Gen 9, 20-23). Anche nell'Epopea di Gilgamesh, sicuramente antecedente al periodo biblico, si parla della coltivazione della vite. Il ruolo ricoperto da tale argomento è testimoniato anche da numerose opere della letteratura latina, tra le più celebri si menzionano Plinio il Vecchio che parla di viticoltura nei libri XIV e XVII del *Naturalis Historia*, assieme a Virgilio

nelle *Georgiche* (libro II), Catone nella prima metà del II sec a.C. parla di vite e vino nella quarta parte del suo *De Agricultura*, (Treccani) dove dice che il vigneto è tra le colture quella che ha più importanza (Buono, Vallariello, 2002). Tra i motti della 'Regola sanitaria salernitana', la più antica, celebre e illustre istituzione medievale medica dell'Occidente, la tematica del vino viene spesso citata, con riferimenti specifici al vino, alle sue qualità e ai i suoi rischi:

'Vina probantur odore, sapore, nitore, colore:
Si bona vina cupis: haec quinque probantur in illis:
Fortia, formosa, fragantia, frigida, frisca.'[1]

Le origini di tale coltura sono spesso state oggetto di numerosi dibattiti, tuttavia gli studiosi sono d'accordo nell'affermare che delle prime forme di vite, ormai estinte fossero già presenti nel continente europeo nell'Eocene inferiore, successivamente al Miocene superiore risalgono delle forme di vite con aspetti più simili all'odierna vite europea e si arriva poi alla vera *V. vinifera* quella atta a produrre vino, durante l'era quaternaria. Le frequenti ed estese glaciazioni fanno sì che la pianta della vite si rifugi nelle terre del bacino del Mediterraneo, specificatamente nei territori dai climi più temperati che corrispondono oggi agli stati della Georgia, dell'Armenia e dell'Iran. Ulteriori dubbi riguardano le due differenti sottospecie di *V. vinifera*: *V. vinifera* ssp. *sylvestris* e *V. vinifera* ssp. *sativa*; la prima 'selvatica' probabilmente di origine europea e lì presente da millenni, mentre la seconda 'coltivata' sorta in Oriente. 'Dopo l'introduzione della vite in Europa occidentale, le viti domesticate si sarebbero ulteriormente incrociate con *V. vinifera* ssp. *sylvestris* locali, originando nuove *cultivar*' (Vignani, Paolucci, Scali *et alii*, 2012, p. 653).

Se la pianta della vite ha origini che rimandando a oltre 100 milioni di anni e, come si è detto sopra, probabilmente era una specie già presente in Europa, notizie meno chiare si hanno intorno all'addomesticazione della stessa, la quale però presenta anch'essa origini antichissime. Secondo alcuni studiosi, una prima testimonianza certa è rappresentata dal ritrovamento di documenti inerenti la coltivazione della vite e la produzione di vino, risalenti al III millennio e ritrovati nell'area mesopotamica. 'Già nel VI millennio a.C, in un sito neolitico dell'Iran nordoccidentale, Hajii Firuz Tepe (5400-5000 a.C.), all'interno di recipienti ceramici sono stati rinvenuti depositi che le analisi chimiche hanno sorprendentemente rivelato costituiti da acido tartarico, presente negli acini d'uva e noto componente del vino, e da resina di terebinto, il cui uso come antiossidante per la conservazione del vino è ben attestato; gli stessi residui, oltre a

[1] I vini dall'odore hanno il lor pregio, e dal sapore, e dalla limpidezza, e dal colore, e sono i più perfetti, che tu possa bramar, que' che potenti, Trovi e belli, e fragranti, e freddi, e lievi, Sicché lo spirito in lor si riconosca. Gherli F., *La regola sanitaria salernitana*, Tascabili Economici Newton, Roma, 1993, p. 30.

tracce della fermentazione da succo d'uva a vino sono stati rinvenuti anche nel vicino sito di Godin Tepe, sul Tigri' (Cianferoni, 2012, p.31). L'attendibilità di questa tesi è stata ulteriormente confermata dalla comparsa dei termini inerenti la vite (vino, uva, vinaccioli) in numerosi tavolette cuneiformi: esemplare è il caso della tavoletta cuneiforme di Ebla (2400-2300 a.C.) proveniente dal Quartiere Meridionale del Palazzo Reale G, in cui vi è una chiara testimonianza del consumo di vino, difatti nello specifico questo reperto tratta 'le consegne per circa un centinaio di recipienti di vino a membri della famiglia reale eblaita.'[2]

A testimonianza del ruolo fondamentale ed elitario del consumo del vino durante l'antichità vi sono le molteplici fonti iconografiche egizie e mesopotamiche, che raffigurano il vino e le fasi della sua produzione.

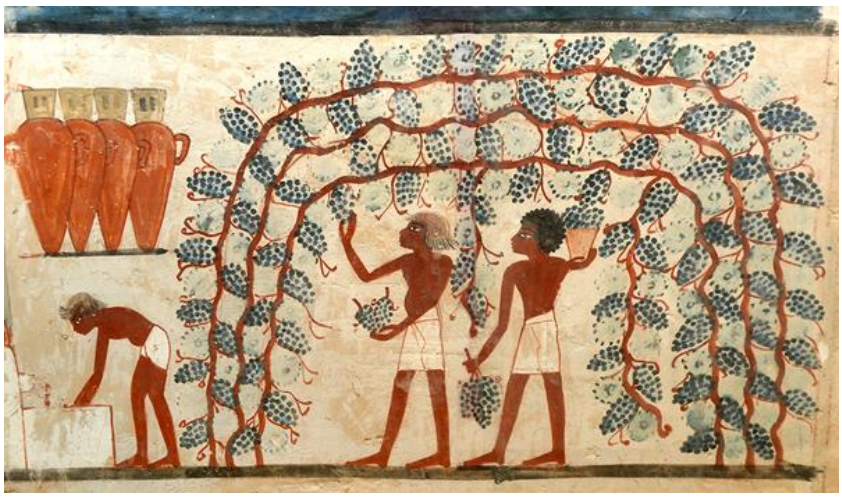


Immagine 1. Viticoltura presso gli Egizi. Fonte: www.nationalgeographic.it

Il II millennio vede l'affermarsi della coltivazione della vite atta a produrre vino e il suo commercio da parte di altre antiche culture, i Micenei e i Fenici. La cultura micenea vanta il merito di aver avviato 'il primo grande movimento commerciale verso l'Occidente' (Buono, Vallariello, 2002, p. 40), tra i prodotti scambiati assume un ruolo rilevante il vino. Oltre ad essere una bevanda che rientrava fra le loro abitudini alimentari, il commercio e il trasporto sarà poi ripreso dai Fenici, ed i numerosi reperti archeologici di anfore vinarie ne sono una testimonianza.

[2] *Ebla alle origini della civiltà urbana in Siria*, Electa Milano Elmond Editori Associati, Milano, 1995, p. 273

Intorno al IX sec. a.C. anche la civiltà greca riprende il commercio, stabilendo i contatti con le coste dell'Asia Minore, la Siria e le regioni caucasiche che si affacciavano sul Mar Nero. Tale ripresa raggiunge il suo apice durante il periodo compreso tra i secoli VIII-V a.C., in cui si assiste alla grande espansione commerciale che dal Mar Egeo inizia a spostarsi verso il Mediterraneo, raggiungendo i mari Ionio e Tirreno. In questo periodo vi fu in contemporanea anche la diffusione del mito del vino, da sempre elemento carico di valori simbolici e ideologici nel mondo classico.

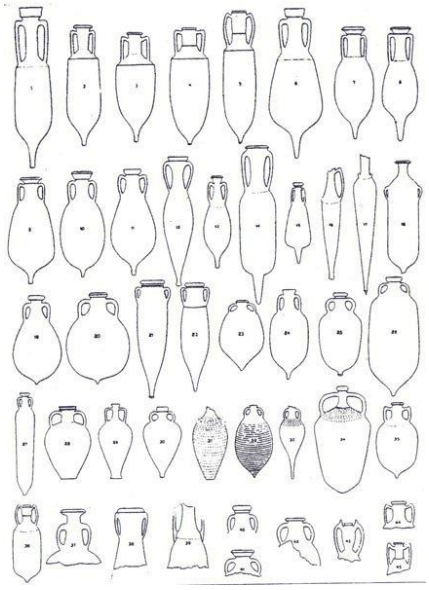


Immagine 2. Anfore vinarie. Fonte: https://futuropassato.wordpress.com/2012/11/30/le-anfore-da-trasporto-nel-mondo-antico/

Recenti studi affermano che quando nel VI sec. a.C. i coloni greci approdano sulle coste della Magna Grecia non vi apportano la vite, coltura già presente *in loco* nella penisola italiana dal Neolitico (Bartoloni, Acconcia, Kortenaar, 2012, p. 201) bensì una diversa considerazione del suo prodotto, introducendo il 'mito del vino' che poi verrà adottato dagli Etruschi e successivamente dai Romani. In un contesto italiano dove il vino era considerato un prodotto meramente utile alla sussistenza, privo di ogni valore, il merito dei greci fu proprio quello di attribuire quei significati simbolici, ideologici e religiosi che nel loro mondo classico esistevano da moltissimo tempo, elevando la sua immagine da semplice prodotto da consumare a 'potenziale riserva di ricchezza, un mezzo ricercato di baratto con altri prodotti, un genere destinato agli scambi commerciali. […] Divenne una moneta corrente di scambio e una fonte non secondaria di ricchezza per chi lo produceva e chi lo commerciava.' (Pini, 1988, p. 3) Se la vite e la pratica della viticoltura hanno origini estremamente antiche è tra i secoli VIII e VII a.C. che il vino assume forti valenze rituali, essendo consumato principalmente durante le cerimonie. Studi condotti dall'archeologo Coldstream affermano che proprio l'irradiazione dei poemi omerici nei territori dell'Enotria, antico nome attribuito dai Greci alla penisola italiana[3], conduce alla diffusione di pratiche quotidiane e tendenze di matrice greca e orientale che vedono l'utilizzo e il consumo del vino nelle cerimonie pubbliche e private. Si tratta comunque di una sorta di status sociale, che coinvolge solamente le fasce aristocratiche e nobili della civiltà di allora. Quest'apporto di origine greca è testimoniato dai numerosi ritrovamenti archeologici nelle necropoli etrusche. Più questa pratica cerimoniale si diffonde e più vi è la necessità di soddisfare la domanda, mediante la realizzazione di utensili e contenitori vari. Si

[3] *Ibidem*

assiste ad una vera e propria 'introduzione nella società aristocratica etrusca del rituale omerico del simposio (Cianferoni, 2012, p.31).

L'espansione greca oltre ad arricchire il vino di profondi ed elitari valori simbolici porta con sé nei territori italiani pregiate tipologie di vitigni provenienti dalle terre del Levante e differenti tipologie di coltivazione e di potatura diffuse in quei luoghi dove le condizioni climatiche permettevano la crescita di una pianta a basso ceppo, potata corta e con l'utilizzo di un sostegno morto (Cerchiai, 2012, p. 277).

Nella penisola italiana, la vite era già presente e i suoi popoli la coltivavano prima che vi approdassero i greci. Le aree che testimoniano tale coltura e pratica coincidono nella maggior parte con quelle di massima espansione etrusca: zona centrale tirrenica, parte della Campania e Pianura Padana. Le fonti affermano che gli Etruschi coltivassero la tipologia di vite selvatica (*V. vinifera* ssp. *sylvestris*), probabilmente quella che nasceva spontanea nei boschi di cui erano ricoperte le pianure. Gli studi condotti dallo storico Sereni menzionano una diversa tipologia di tecnica viticola, attribuendo proprio alla civiltà etrusca la diffusione della 'vite maritata all'albero' (Braconi, 2012, p. 293), altresì denominata piantata o alberata, diversa quindi dalla pratica mediterranea greca di vite bassa con utilizzo di sostegno morto. Una ricerca condotta nel 2004 definisce come primitiva forma di vigneto etrusco la lambruscaia 'vite naturalmente associata al tutore vivo' (Giannace, Ciacci, 2012, p. 40). In questo contesto molta attenzione era riposta alla scelta del tutore, il cui compito non era solo sostenere la vite, bensì proteggerla e non danneggiarla:[4] 'Varrone quando, parlando degli alberi da piantare ai confini del podere, consiglierà gli olmi, poiché sostengono la siepe, forniscono qualche canestro di uva, frasche gustosissime per il bestiame e legna da ardere' (Braconi, 2012, p.300).

Solo successivamente Greci e Romani avrebbero introdotto l'altra tipologia, la *V. vinifera* ssp. *sativa* con le sue molteplici varietà. L'eredità lasciata da due civiltà così differenti, ma integrate nello stesso territorio, ha avuto per la storia enologica italiana un'importanza enorme. Nonostante le diversità culturali, le dissimili tecniche e pratiche applicate alla coltivazione della vite da parte delle due civiltà, esse sono state in grado di fondersi pur mantenendo sempre una sorta di 'limes culturale' (Italia meridionale eredità greca, Italia centro-nordest eredità etrusca) dotando l'Italia di una sorta di doppio filone di tradizioni viticole. È possibile affermare come le diverse influenze siano confluite nella stessa direzione 'dovremmo in sostanza avere una viticoltura etrusco-romana, protostorica e arcaica, praticata con l'*arbustum*, progressivamente soppiantata dal sistema greco della *vinea*' (Braconi, 2012, p. 294).

[4] http://www.biologiavegetale.unina.it/delpinoa_files/44_53-63.pdf, consultato il 7/06/2018

Se nella cultura greca il vino dagli albori detiene significati profondi, pienamente associati ad un vero e proprio culto, l'epoca romana presenta un lieve ritardo nello sviluppo di tale attenzione. Nei primi secoli infatti la coltivazione della vite e la produzione di vino da parte della civiltà romana appare alquanto limitata e ridotta, e praticata in maniera 'piuttosto rudimentale' (Treccani, p.469). Solamente quando Roma inizia ad espandere il suo dominio verso il Mediterraneo si assiste ad un radicale cambiamento nei confronti di tale coltura che viene descritta da Catone nel *De Agricoltura* (prima metà del II secolo a.C.) come una delle colture più redditizie, sorpassando d'importanza addirittura il grano, sempre più svalutato a causa delle enormi importazioni dai territori conquistati. Si diffonde e si tramanda il culto greco per Dioniso, le fonti letterarie, le feste vitivinicole ne costituiscono un valido esempio, tuttavia il culto romano per Bacco appare di significati di minor valore rispetto all'eredità greca. Pini afferma come 'per i Romani, comunque, più scettici e culturalmente più rozzi, ma anche più pragmatici e più vitalistici, il culto di Bacco non raggiunse mai quello spessore mistico che l'immaginario collettivo dei Greci riservò invece a Dioniso, datore di gioia, largitore di oblio …' (Pini, 1988, p.4). La tradizione attribuisce al secondo re di Roma Numa Pompilio 'l'origine' della viticoltura, avendo egli introdotta la pratica di potare le viti selvatiche avviluppate agli alberi, prima del suo intervento infatti l'uva veniva semplicemente raccolta dagli alberi che la sostenevano (Braconi, 2012, p.294). In epoca romana si assiste ad un interesse maggiore verso la produttività e dunque all'estensione della coltura: il terreno viticolo cresce in dimensione, e si espande scendendo dai colli e colonizzando le pianure, un tempo habitat delle produzioni cerealicole. Questo potenziamento produttivo deciso dalla civiltà romana comporta l'esigenza di una maggiore manodopera alla quale si provvede mediante l'impiego di schiavi provenienti dalle colonie conquistate. Il miglioramento delle tecniche finalizzato a ottenere una maggiore produttività vitivinicola rientra anche fra gli obiettivi perseguiti nelle opere letterarie degli studiosi di agricoltura romana. I testi di Varrone, Catone, Columella e Palladio descrivono e approfondiscono i tipi di vite coltivate e le proprietà organolettiche dei vini ottenuti, nonché le tecniche di coltivazione con numerosi suggerimenti e approfondimenti, che costituiranno fino al XVIII secolo il sapere più importante sull'argomento. Durante l'epoca imperiale il livello di produttività di vino raggiunge punte elevatissime che hanno richiesto una cospicua produzione di anfore vinarie per il trasporto. Casi di sovrapproduzione vinaria si registrano in diverse località, degno di nota è il caso della Pianura padana, dove Plinio il Giovane narra di come 'le cantine non avessero più recipienti vinari per accogliere i frutti di vendemmie che continuavano a succedersi abbondanti' (Pini, 1988, p.5). In quest'area geografica, gran parte del vino prodotto era destinato ai militari ai confini dell'impero. Proprio ad Adria e ad Aquileia il vino subiva

modifiche, poiché essendo di bassa gradazione alcolica veniva tagliato con le varietà provenienti dai territori dell'Istria (Favero, 2014).

Lo sviluppo incontrollato, tuttavia, porta ad una grave carestia di grano, obbligando nel 92 d.C. l'imperatore Domiziano a emanare un editto che vietava l'importazione e l'impianto di nuove vigne nelle terre della penisola, oltre alla soppressione della metà di esse nelle province, riducendo drasticamente la coltura.[5] Questo divieto verrà però nel 281 d.C. revocato dall'imperatore Probo, spinto dalla necessità di ridurre gli elevati costi di trasporto dovuti all'impossibilità di produrre vino internamente *in loco* (Favero, 2014).

Questa abbondanza e disponibilità eccessiva di vino non è in alcun modo sinonimo di qualità, il popolo romano infatti consumava molto vino, però 'stando almeno ai nostri gusti odierni, beveva molto male' (Pini, 1988, p.5). Si produceva in grande quantità vino comune, con una gradazione alcolica estremamente bassa, con una tendenza elevata a inacidirsi; in questo periodo era una bevanda consumata da tutte le classi sociali, anche quelle di rango inferiore compresi gli schiavi. Da questa produzione, prevalentemente di massa le cui tracce archeologiche sono molto rare, si distingue una produzione di carattere elitario, la cui disponibilità di fonti che lo attestano è più ampia. I protagonisti di questa produzione sono i vini di lusso, destinati alle aristocrazie dell'epoca, le cui qualità organolettiche si discostano molto da quelle dei vini comuni, presentando gradazione alcolica molto elevata, risultato di particolari procedure, quali la cottura del mosto e la conservazione per lunghi periodi d'invecchiamento. Già in epoca romana si assiste ad una pratica che nel Medioevo sarà dapprima quasi d'obbligo e in una fase successiva vietata: questi vini dai sapori eccessivamente forti e amari vengono diluiti con acqua, in una percentuale che risulta pari alla metà della bevanda. In aggiunta ai 'vini di lusso' prodotti in loco, giungono dalla Grecia e dell'Oriente pregiati e celebri vini, molto liquorosi che acquistano sapori differenti in seguito all'apporto delle più svariate sostanze aromatiche.

Nell'ultimo periodo dell'impero, le guerre civili e l'anarchia militare trasformano le campagne in luoghi sempre più spopolati e abbandonati, di conseguenza la mancanza di manodopera per la coltivazione dei vasti latifondi segna la definitiva crisi della viticoltura, coltura altamente specializzata per la quale era necessaria una lavorazione variegata e costante durante l'intero anno solare. In aggiunta alla mancanza di contadini vi sono le epidemie, le carestie e la crisi economica, fattori che contribuiscono profondamente alla riduzione della coltura della vite, che costrinse in molte zone all'espianto dei vigneti per evitare le pesanti imposte del fisco (Treccani,

[5] http://www.vitignievini.it/public/Storia/La%20vite%20nelle%20conquiste%20romane.html, consultato il 7/07/2018

p.470). La produzione di vino tuttavia non cessò del tutto, ma la qualità che circolava peggiorò drasticamente. Oltre al vino iniziarono a circolare vini ottenuti da differenti frutti: 'vini di mele, di fichi, di corniole, di sorbi, di more, di nespole e d'altri frutti' (Pini, 1988, p.5), entrambe le produzioni erano volte a soddisfare quel bisogno di massa che perdurava ugualmente.

I territori italiani, in seguito alla caduta dell'impero romano e alle prime invasioni barbariche si presentano come vaste aree incolte, quasi interamente ricoperte di foreste. I bucolici paesaggi vitivinicoli, ordinati e coltivati da sapienti mani non esistono più. La coltura della vite che sembrava quasi del tutto scomparsa in realtà si insinuava in maniera disordinata e del tutto selvaggia in quelle stesse foreste, assieme a orti, rudimentali abitazioni e campi. E proprio questa presenza, sebbene secondaria, rappresenta la forza di un patrimonio del passato che vedrà nel Medioevo il periodo di massima espansione e fonte di ricchezza (Maroso, Varanini, 1984). In quest'opera di riemersione della viticoltura, un grande merito va alla religione cristiana: monaci, vescovi, abati, religiosi di ogni ordine sono i primi a riporre interesse nel mondo del vino e della sua produzione, diventando viticoltori ed enologi; il capitolo quarantesimo della Regola di San Benedetto costituisce uno fra i tanti esempi[6]

Nelle epoche classiche, il vino caricato di valori simbolici rappresentava il sacro, tuttavia solamente con il Cristianesimo 'assurge a piena santificazione' (Pini, 1988, p.7) diventando assieme al pane il protagonista della mensa eucaristica. L'importanza di avere disponibilità di questo prodotto in loco, dovuta alle difficoltà di un trasporto e approvvigionamento esterno è tale da influenzare in molti casi la scelta del luogo geografico dove fondare il monastero. L'uso del vino nei monasteri medievali aveva molteplici finalità: oltre alla principale e già citata funzione eucaristica, la cui celebrazione imponeva il consumo destinato anche ai fedeli 'loro consigliato per sciacquare la bocca ed evitare eventuali fuoriuscite di briciole di eucarestia'. Il vino costituiva la bevanda che i monaci offrivano a pellegrini e a visitatori, fungeva poi da rimedio per curare i malati, veniva offerto come ricompensa per lo svolgimento dei lavori pesanti ed infine era adoperato per lavare l'altare e i corpi dei defunti prima dell'unzione (precedentemente ripuliti con acqua) (Giannichedda, 2012, p. 37). La coltura della vite e il suo prodotto presentano un valore veramente molto elevato per gli enti ecclesiastici, i quali, oltre a disporre quasi sempre di appezzamenti di terra dotati delle condizioni climatiche e morfologiche favorevoli alla viticoltura, furono in grado di espanderla anche in quei luoghi considerati 'quasi proibitivi', data la sensibilità e le particolari necessità della pianta. Furono inoltre condotte, importanti azioni di bonifica di ampie aree paludose e disboscamenti dagli

[6] https://it.wikisource.org/wiki/La_regola_di_san_Benedetto/Capitolo_40, consultato il 12/07/2018

stessi ordini religiosi per avere le cosiddette *terra cum vineis* (appellativo utilizzato nell'Alto Medioevo per i vigneti)[7]. Degno di nota è l'esempio della bassa pianura veronese dove vi sono testimonianze di viticoltura lungo il fiume Po 'nella prima metà del IX secolo ad Ostiglia, ora in territorio mantovano, vengono messi a coltura alcuni appezzamenti, dove i coloni sono tenuti a *vineas pastinare*, cioè a preparare il terreno per la coltivazione della vite' (Maroso, Varanini, 1984, p. 8).

Nonostante diverse fonti attestino come in epoca medievale la qualità del vino prodotto fosse decisamente messa in secondo piano rispetto alla sua produttività in termini quantitativi, nei contesti monastici si registra un'inversione di tendenza. 'Avere un buon vino significava dunque per i monaci offrire una buona ospitalità e di una ospitalità piena di riguardo per gli ospiti, soprattutto quelli di rilevante condizione sociale, si sarebbero certamente ricordati con privilegi e donazioni'[8].

Nella ricerca di una maggiore qualità, gli ordini religiosi riescono nell'intento di apportare alla pratica vitivinicola numerose migliorie, che ampliano dalle tecniche di coltivazione della terra dove cresce la vigna, al sapiente uso di concimi e alle più specifiche tecniche di potatura. Il sostegno vivo, eredità romana viene sostituito con il sostegno morto, si tratta comunque di differenziazioni che saranno poi adattate in base alle condizioni climatiche delle diverse aree geografiche, ad esempio in Veneto vengono utilizzati pali di abete o larice.

Nei contesti monastici dunque il vigneto era considerato un luogo quasi divino, che necessitava di protezione e cure, da qui la scelta di collocarlo in luoghi chiusi quali broli, giardini e cortili all'interno di mura, spesso cittadine, offrendo testimonianze storiche della pratica di viticoltura urbana. Nel contesto veneziano rappresenta un celebre esempio il vigneto del Convento di San Francesco della Vigna che secondo la tradizione risulta essere il primo piantato a Venezia, i documenti del Galliccioli affermano: 'si vuole prima di ogn'altra coltivate nelle isole veneziane'[9].

Fra le varie funzioni per le quali i monaci nel Medioevo adoperavano il vino rientrano anche quelle curative della sua pianta e culinarie, difatti la vite parimenti alle altre piante mediche, sia domestiche sia selvatiche presentava numerose proprietà 'il succo della foglia della vigna giova alle ulcerazioni della budella e al brucior di stomaco, favorisce l'appetito nelle donne gravide. La lacrima della vigna, l'umore che la pianta produce in primavera, misto al vino è di

[7] Maroso G., Varanini G. M., *Vite e Vino nel Medioevo da fonti veronesi e venete*, Verona, Centro di Documentazione per la Storia della Valpolicella, 1984, p. 17
[8] *Ivi*, p. 8
[9] Figura 1 documento

giovamento alla calcolosi vescicale; la linfa, invece, ha la virtù di sradicare le verruche. Il succo dell'uva acerba è ottimo in caso di stomatiti; cotto con il miele o il vino dolce serve a lenire le infiammazioni della gola. Il vino, di per sé, invece *nuoxe ai nervi e a li sentimenti*' (Maroso, Varanini, 1984, p. 66).

Nella penisola italiana sotto la dominazione longobarda la limitata produzione vitivinicola rende il vino una merce elitaria, un vero e proprio status symbol nonché un prodotto di lusso 'Cassiodoro, ministro di Teodorico, scriveva al canonicario di Venezia che la cantina del suo re aveva bisogno di un vino degno della sua mensa' (Treccani, p. 470) richiedendo un vino proveniente dalla Valpolicella. L'attenzione e l'interesse riposto nella viticoltura durante l'Alto Medioevo raggiungono l'apice con l'Editto di Rotari del 643, il quale conteneva numerose pene e rigide punizioni per chi rubasse 'più di tre grappoli d'uva, pali di viti'[10] o danneggiasse in qualsiasi modo le viti stesse. 'Il taglio delle viti, il furto dei pali, delle pertiche, dei vimini, l'effrazione delle siepi poste a protezione delle vigne, la trascuratezza nel chiudere i pertugi che permettevano di varcare tali siepi, il pascolo indebito delle pecore e delle capre sono ovunque severamente proibiti' (Maroso, Varanini, 1984, p. 38).

Un'ulteriore testimonianza del ruolo primario di tale coltura sono i numerosi capitoli che Carlo Magno dedica alla vite e al vino nel *Capitulare de Villis*.[11] Il prestigio e l'importanza della viticoltura, inizialmente promossa dagli enti ecclesiastici e religiosi inizia ad interessare anche il mondo laico e signorile, che sempre di più ambisce a possedere terre adatte alla sua coltivazione. Se in un primo momento le motivazioni rimandano al raggiungimento di un'elevata posizione sociale, nonché simbolo di potere e prestigio, ben presto gli stessi proprietari terrieri si rendono conto che le grandi quantità di vino prodotte possono diventare una merce scambiabile e quindi redditizia.

Nel panorama medievale europeo e nello specifico quello italiano, il commercio di vino è l'elemento che ne rappresenterà l'apogeo. Le fonti riportano in merito un consumo molto elevato; individui di ogni estrazione sociale ne fanno uso, ritenendolo inoltre più sano e igienico dell'acqua, spesso inquinata e alterata, non solo bevanda comune ma anche 'una delle poche forme di evasione sociale, per sfuggire per qualche ora alle tribolazioni e al grigiore della vita quotidiana' (Pini, p. 8). Solo in età moderna questo monopolio andrà calando, con l'arrivo in Europa attraverso nuove rotte commerciali, di generi quali caffè, tè e cioccolato.

In tale contesto, l'area geografica del nord-est italiano e in particolare Venezia e la sua Laguna assumono un ruolo fondamentale e primario. Le realtà urbane del Veneto, regione dove la

[10] Treccani, p. 470
[11] *Ibidem*

viticoltura è onnipresente, si rendono conto delle potenzialità che il commercio fluviale del vino può rappresentare, adoperandosi a facilitarlo.

Una testimonianza diretta è il caso della città di Treviso: l'importanza commerciale del fiume Sile, facilmente navigabile e geograficamente strategico per i traffici commerciali verso Nord e verso la Laguna, porta le autorità cittadine, consce del punto di forza che detengono, a predisporre strumenti e attrezzature volte a facilitare lo scarico e carico del prodotto sulle imbarcazioni (Varanini, 1981).

'Vigne a perdita d'occhio, questo è il Veneto, è tanta parte del Veneto, siano i colli della Valpolicella o le pianure portogruaresi, o le colline dell'alta Marca Trevigiana, o tante altre aree meno famose ma altrettanto intensamente assiepate di viti, che debordano dai campi e allungano i tralci sulla massicciata delle strade. La vite è un elemento caratteristico del paesaggio veneto, fa parte dell'identità della nostra terra' (Zorzi, 2014).

Si è detto come nel Basso Medioevo la vendita e il commercio del vino abbiano avuto un ruolo importante, e proprio in questo contesto si trova chi più di tutti il soggetto che più di tutti ne ha permesso l'ascesa: Venezia e il suo popolo.

Sebbene una celebre fonte del X secolo riporti che Venezia '*non arat, non seminat, non vindemiat*' (Pini, 1988, p. 8) attitudine confermata anche dal motto veneziano di 'coltivar el mar e lassar star la tera'[12], in realtà Venezia oltre a distinguersi per il commercio vitivinicolo presenta anche una propria forma locale di viticoltura.

L'evoluzione storica e il ruolo che il vino hanno avuto a Venezia, hanno contribuito in buona parte alla sua fortuna e, il profondo legame che i suoi abitanti hanno con questa bevanda presenta peculiarità che contribuiscono a giustificare l'unicità della città.

Trattare di una Venezia enologica fornisce nuovi spunti di riflessione, che permettono di discostarla dall'immaginario comune attorno al quale ruota oggi.

Venezia e le sue isole armoniosamente inserite nel contesto della Laguna hanno sempre vantato una posizione geografica strategica. Seppur in parte isolata e protetta dalle acque lagunari, la realtà veneziana non si è mai chiusa in se stessa, mantenendo sempre un aspetto cosmopolita, conscia delle enormi potenzialità offerte dalle vicine vie d'acqua e di terra. Queste rappresentano da una parte il diretto accesso all'Adriatico, e alle sue rotte verso l'Oriente, dall'altra la possibilità di navigare lungo le vie fluviali della terraferma per raggiungere i paesi settentrionali e orientali dell'Italia.

---

[12] « La Serenissima aveva deliberatamente scelto di non avere un retroterra e di proiettare i propri interessi sul mare» Favero C., *Il vino nella storia di Venezia vigneti e cantine nelle terre dei dogi tra XIII e XXI secolo*, Venezia, Biblos, p. 152

Scienza afferma come la formazione della laguna quindi costituisca l'identità di quella che sarà poi la Serenissima, un'identità caratterizzata da connotati che non avranno eguali e che sono tutt'oggi visibili in quanto eredità di un luminoso passato.

All'interno di questo particolare contesto, il merito di aver saputo sfruttare le opportunità offerte da una serie di favorevoli condizioni va soprattutto ai suoi abitanti, ai veneziani e alla loro abilità di essere riusciti a 'tessere una fitta rete di relazioni commerciali con i porti più importanti dell'Italia, dell'Europa e del Mediterraneo' (Gottardo, 1993 p. 19), 'eredi non solo degli Etruschi e dei Greci che per primi avevano abitato quei luoghi sulle sponde dell'Adriatico, ma dei più astuti mercanti levantini, dai quali avevano imparato le raffinate tecniche di mercatura' (Scienza, 2014, p. 37).

Una considerazione in merito allo stretto rapporto che lega Venezia al vino riguarda il significato che lei stessa gli attribuisce, prendendo ispirazione dai significati attribuiti alla bevanda dalle antiche civiltà. Il vino non è solo una bevanda molto consumata, perché così lo sarà proprio a Venezia, ma un prodotto prezioso come le pregiate malvasie che la Serenissima importa e diffonde dalla Grecia. Si tratta inoltre di un prodotto redditizio, che sarà oggetto di una vastissima legislazione e imposto a dazi elevati volti a tutelarlo e a trarne profitto.

Le fonti riportano come la coltura della vite fosse una delle prime attività praticate dai residenti del Dogado, termine con cui ci si riferiva all'originale dominio della Repubblica della Serenissima, si tratta di una fascia di territorio comprendente di isole, lagune e 'apparati di foce della costa dell'Adriatico settentrionale'[13]si estendeva tra i nuclei urbani di Grado e Cavarzere. Probabilmente la presenza indigena in questi territori di tale coltura e dunque il passato di una storia vitivinicola veneziana è rimandabile all'antica dominazione etrusca, come testimoniano gli studi condotti negli ambiti prettamente linguistici inerenti la viticoltura e l'enologia (Scienza, 2014).

Tra il V e il VII secolo le invasioni barbariche, e in modo particolare la conquista nel 639 da parte dei Longobardi di Altino, spingono gli abitanti della terraferma a trovare rifugio proprio negli isolotti della Laguna, alcuni dei quali in parte già abitati. In questi territori, protetti dalle acque lagunari viene dato avvio ad una serie di opere volte a rendere quelle terre sempre più abitabili e coltivabili, mediante opere di bonifica e disboscamento.

'Disseminate d'intorno le fanno corona innumerevoli isole, che le necessità degli abitanti trasportarono ed adattarono, nei secoli, in baluardi di difesa contro il mare, in dimore di pescatori, in luoghi silenziosi di romitaggio per i monaci, di asilo per i malati, di riposo per i

[13] http://www.treccani.it/enciclopedia/dogado_%28Enciclopedia-Italiana%29/, consultato il 12/07/2018

morti, e nelle quali l'industre operosità della gente veneta fece fiorire orti e vigneti, o diede vita e splendore alle industrie mirabili del vetro e dei merletti, che anche oggi rendono famoso il loro nome nel mondo' (Lorenzetti, 1999, p. 769).

Lo sviluppo di questi territori avviene molto in fretta, si assiste sia alla costruzione di case ed abitazioni, sia allo sviluppo di un'edilizia religiosa (chiese, monasteri, conventi) di cui tutt'oggi ne rimane testimonianza. Torcello, fra tutte, diventa uno dei centri più prosperi: vi sono importanti chiese e monasteri, la sede vescovile infatti viene trasferita qui da Altino e vi rimarrà per diversi secoli. Si registra inoltre una fiorente industria, fra le quali spicca quella della lana. Tuttavia, questa profonda crescita inizia a vacillare e, verso i secoli XIV e XV inizia il declino dell'isola. Fra le cause che lo determinano vi è innanzitutto il crescente potere della vicina Venezia, l'impoverimento dei traffici commerciali, sempre più diretti verso il Mediterraneo e la diffusione della malaria, dovuta alla presenza di vaste aree di palude nella Laguna (Lorenzetti, 1999). Fra i prodotti commerciati dalla Serenissima, sale, pesce, grano, legname (nei primi secoli proveniente solo da Dalmazia e Istria, dopo il 1200 dalle zone del Cadore e Montello) il vino risulta essere uno dei più importanti. Nel VI secolo le fonti testimoniano un iniziale avvio del commercio del vino, importato dall'Istria a Ravenna. Nel X secolo, apogeo della dominazione veneziana nei territori della costa istriana 'i Veneziani poterono commerciare in territorio slavo ed in segno di amicizia, Capodistria consegnava annualmente al doge cento anfore di buon vino' (Gottardo, 1991, p. 7).

L'espansione territoriale prosegue, sia verso il Mediterraneo e verso le rotte orientali sia internamente verso la fascia occidentale del Mar Adriatico. Il commercio con le regioni italiane dall'Emilia-Romagna alla Puglia, regioni che costituivano un vero e proprio punto nevralgico permetteva ai mercanti veneziani di rifornirsi di olio, grano e anche vino (Gottardo, 1993). Il vino diventa un prodotto sempre più apprezzato e consumato, tanto che i veneziani comprendendone le potenzialità si spingono sempre più a sud, nel 1204 la quarta Crociata conferma l'egemonia veneziana sulle terre greche, luoghi d'origine delle pregiate malvasie.

Nel frattempo, i secoli attorno all'anno Mille descrivono un contesto europeo dove la viticoltura emerge quasi dappertutto, merito di un clima particolarmente favorevole, in cui si registrano temperature piuttosto elevate. I paesaggi vitivinicoli affiancati a quelli dove si coltiva l'ulivo si diffondono anche nelle regioni dell'Europa centro-settentrionale, fra gli esempi vi sono le vigne della Scozia e quelle coltivate nelle Alpi a 1200m, altitudini solitamente non consone alla tipologia di coltura. Così com'era stato in passato anche in questi secoli il merito della diffusione di questa pianta va all'opera compiuta dagli ordini monastici. Verso i secoli XIV e XV però le condizioni climatiche particolarmente propense alla viticoltura vengono a mancare,

a causa dell'arrivo della cosiddetta 'piccola glaciazione'. Le conseguenze di questo drastico e improvviso cambiamento climatico determina la riduzione della disponibilità di generi alimentari che causa una forte carestia e la scomparsa della maggior parte dei vigneti presenti nei territori europei. Il contesto sopradescritto viene ulteriormente aggravato dalla diffusione della peste nera, la quale provoca una gravissima crisi demografica. La mancanza di manodopera nuoce ulteriormente alla produzione vitivinicola rimasta. Le temperature rigide non permettono alle uve di raggiungere i giusti tempi di maturazione, limitando la produzione a vini di bassissima gradazione alcolica che inacidiscono in breve tempo, perdendo ogni sorta di aspetto qualitativo. In questo scenario, piuttosto negativo, l'abilità di Venezia è stata quella di aver intravisto forti e molteplici opportunità. I fattori sopradescritti fanno emergere nuove necessità, in primo luogo quelle inerenti la domanda alimentare e di vino degli emergenti paesi del nord, impossibilitati a produrre cereali e vino (Scienza, 2014). In secondo luogo, i desideri e le volontà delle aristocrazie e del clero, solite a disporre di prodotti d'elite e ricercati, non si accontentano di vini mediocri, ma pretendono vini di qualità, qualità che solo i fitti commerci con il Mediterraneo e con l'Oriente della Serenissima possono offrire. Venezia riesce dunque ad avere il monopolio sul commercio del vino, merito anche del successo commerciale dei cosiddetti '*vina navigata*' (vini importati via mare), la cui fama era nota già nelle epoche classiche, divenendo così in età moderna 'l'indiscussa capitale enologica del mondo' (Buonanno, 2014, p. 64).

'È il mercato globale, la rete dei suoi commerci, a fare di Venezia una città non meno esotica, per modernità e contaminazione dei costumi, dei porti cinesi o indiani nei quali fanno scalo tutte le potenze commerciali d'Europa nei secoli successivi' (Scienza, 2014, p. 34).

A Venezia la produzione, il commercio e il trasporto del vino erano affidati alle magistrature, quali Maggior Consiglio, Giustizia Nuova e Signori di Notte al Criminal. Il regolamento che ruotava attorno a questa merce era molto ampio e rigoroso. Tra i secoli XI e XIII si diffonde il contratto agrario denominato 'livello'[14]: il proprietario del fondo affidava ad un contadino un appezzamento di terra per un dato periodo e a determinate condizioni e ad un compenso pattuito (Gottardo, 1991). L'importanza del vino rispetto agli altri prodotti emerge anche dalla normativa prevista da questo tipo di contratto, dove se per i cereali e gli altri prodotti il contadino aveva l'obbligo di dare al suo proprietario una cifra parti ad un quarto o un terzo dell'intero raccolto, per l'uva la quota doveva essere pari alla metà. Nelle aree settentrionali

[14] Per ulteriori approfondimenti vedere http://www.treccani.it/enciclopedia/livello_%28Enciclopedia-Italiana%29/, consultato il 13/07/2018

dell'Italia, la quota variava da un quinto a un settimo per la produzione di cereali, mentre per l'uva era maggiore, quasi un terzo (Maroso, Varanini, 1984).

A Venezia quindi la coltura della vite rientra ufficialmente fra le tipologie di contratto livellario, secondo le fonti, come testimonia un documento del 1157 inerente la concessione di un pezzo di terra per un periodo pari a ventinove anni, da parte di un abate del Monastero di San Giorgio Maggiore, il quale specifica che in quel fondo devono essere piantate solamente dei vitigni.

Si registra un'offerta merceologica di vino molto più diversificata e, per certi aspetti innovativa. La distinzione in base al colore della tipologia di uva, presente anche a Venezia come testimoniano i bianchi '*vinum album*' e i rossi '*vinum rubeum, grossum, o vermilium*' (Gottardo, 1991, p. 8), viene sostituita dalla indicazione della provenienza geografica del vino. Il periodo che intercorre tra XIII e XIV secolo vede nella rete dei commerci, la distinzione fra i vini prodotti in aree a ridosso del Mar Adriatico i '*vina de intra culphum*'[15] e quelli provenienti da territori più distanti, i cosidetti ' *vina de extra culphum*' (*ibidem*). La distinzione in base all'origine rappresenta un aspetto molto importante anche ai fini del reddito, infatti ci sono prezzi e gabelle daziarie diversi per i vini che hanno l'origine da una regione lontana rispetto a quelli locali. Questo dato è così importante tanto che nei libri di cucina e anche medicina dell'epoca i vini sono contraddistinti dal luogo di origine e di produzione più che dalla tipologia (Scienza, 2014).

La forte domanda di vini pregiati e di lusso da parte delle aristocrazie veneziane fa sì che a Venezia inizino a diffondersi le malvasie, termine che secondo le fonti compare più volte, inizialmente nel 1326, in una deliberazione del Maggior Consiglio e successivamente nel 1371 in un decreto del Senato. I celebri vini di Malvasia, prendono il loro nome da Monembasia, antica città-fortezza in Laconia nel Peloponneso. I vitigni coltivati in questa terra verranno poi esportati dai veneziani e impiantati a Candia (Creta), diventato dominio veneziano in seguito alla IV crociata, che per circa quattrocento anni, fino alla dominazione turca diventerà l'isola vigneto di Malvasia, molto amato per il forte e inteso sapore, molto liquoroso. Tale bevanda trovò fortuna nelle tavole dei ceti medio-alti dei veneziani che assieme ad altri vini dolci di origine insulare (Sicilia, Cipro, isole dell'Egeo) accompagnavano le pietanze dolci[16] servite nei banchetti delle dimore patrizie e del Palazzo Ducale. Lo status symbol di questo vino è inoltre sottolineato dalla vasta produzione vetraria di bottiglie e accessori annessi per gustarlo e

[15] Culphum «Golfo, per antonomasia, al tempo della repubblica di Venezia il mare Adriatico» Devoto Oli Nuovo vocabolario illustrato della lingua italiana, Selezione The Reader Digest, 1987

[16]«Pignocatte, marzapani, ciambelle, *bussolai* e biscotteria varia» Rorato G., *Spezie vino pane della Serenissima*, Vittorio Veneto, Dario de Bastiani Editore, 2015

servirlo, che si sviluppa nell'isola di Murano, circa un secolo prima rispetto alla diffusione in Europa dell'innovazione della bottiglia. 'Accessori di vetro limpido e di grande finezza stilistica, che consentivano per la prima volta, al consumatore abituato ai contenitori di peltro, argento o stagno, di vedere in trasparenza il colore del vino che stava bevendo' (Scienza, 2014, p. 51).

La presenza di questi tipi di vino nella Venezia medioevale è tutt'oggi testimoniata dalla ricchissima toponomastica della città (Calle della Malvasia, San Francesco della Vigna ecc...). Venezia però non commercia solo Malvasie, ma anche molteplici altre tipologie, fra le quali si ricordano i 'nostrani' o 'terrani', appellativo con cui erano conosciuti i vini prodotti nei territori della Serenissima e quelli provenienti da altri territorio: Modena, Ferrara, Regno di Napoli, Dalmazia, Istria e Albania (Tucci, 1988). 'Vizagum' e 'Ribolam' provenienti dall'attuale Friuli ne sono un esempio. In aggiunta si ricordano vini slavi, tra i quali spicca la 'Pinella d'Arbe', la 'Clareda', il 'Gropillum', il 'Vinum de Cipro', il 'Vinum coptum' e anche il vino 'de Romania' (Gottardo, 1991). Insieme al trasporto di vino venivano portate anche gran quantità di uva da tavola, quali moscatelle, marzemine e lugliatiche (Tucci, 1988).

La maggior richiesta di vini di qualità apporta delle migliorie anche nel settore dei trasporti, difatti vengono introdotte delle norme più severe per la costruzione e la conservazione del buono stato delle botti d'anfora (in realtà già presenti in epoca romana), i contenitori di legno che durante il Medioevo avevano sostituito il vaso in terracotta, che era adatto soprattutto ai climi caldi delle zone mediterranee (Maroso, Varanini, 1988).

'Per conservare bene il vino si puliva la botte, introducendovi una certa quantità di zolfo che veniva bruciato con una candela in modo da togliere le muffe vinose' (Gottardo, 1991, p. 10).

Le maggiori dimensioni di questi contenitori, principalmente costruiti in rovere, larice o abete, permettevano il trasporto di maggiori quantità di vino e di conseguenza una riduzione del prezzo.

Il predominante ruolo che il vino ha avuto nel commercio veneziano è testimoniato in diverse fonti dalle innumerevoli politiche daziarie e tributarie che su di esso gravavano.

Il vino ha sempre rappresentato una voce molto importante per le entrate della Repubblica, tale da essere sottoposto a misure daziarie fin dal XII secolo, tra le prime documentazioni a noi giunte vi è una delibera del Maggior Consiglio del 1263 nella quale è definita una cifra pari a venti/trenta soldi per anfora per i vini provenienti dalle zone esterne al Dogado. La tariffa rimarrà circa invariata fino al secolo successivo, quando si registra una riduzione del dazio stesso, dovuta alla maggior produzione della bevanda.

Le fonti sottolineano però che spesso le misure daziarie dipendevano da fattori quali la provenienza e la destinazione d'uso del vino tassato. A titolo di esempio 'con decreto del Senato Veneto, il 26 aprile dell'anno 1383, i vini di Creta e la Malvasia quando venivano esportati da Venezia erano soggetti ad una imposta doganale pari a tre ducati e mezzo per ogni anfora, mentre quelli importati da Barletta, dalla Calabria, dalla Sicilia e da Napoli ad un dazio di un ducato all'anfora' (*ivi* p. 13). Per quanto riguarda la destinazione d'uso, il vino che veniva offerto in beneficenza a monasteri e ospedali era esente da ogni tipo di tassazione. Ulteriori casi di esenzione o di riduzione dell'imposta daziaria erano costituiti dalle *grazie*, una sorta di privilegi concessi a determinati individui anche nell'ambito del commercio del vino.

Il soggetto che aveva il potere di proporre e successivamente di approvare questa concessione era in primis il doge, successivamente l'iter proseguiva con le delibere da parte del Minor Consiglio, del Maggior Consiglio, poi veniva esaminata dal Consiglio dei Quaranta ed infine dalle cariche che costituivano la Giustizia Nuova e i Signori della Notte al Criminal. Queste autorità in realtà non si occupavano solo della concessione della *grazia*, ma anche della mescita e di tutte le pratiche legislative inerenti il commercio del vino.

Le grazie inoltre rappresentavano per lo stato un'entrata sicura e consistente, dato che potevano essere vendute a considerevoli somme di denaro, che veniva poi in parte destinato alla ristrutturazione o costruzione di opere pubbliche e difesa di aree territoriali, in parte donato ai monasteri presenti *in loco* e agli enti ecclesiastici. Tra le sopracitate autorità però chi veramente si occupava di controllare l'importazione e l'esportazione di tali prodotti nel Golfo erano gli 'Officiali al Dazio del Vin', magistratura istituita già da antica data. La loro base amministrativa si trovava a Rialto, l'unico luogo dove per legge il vino doveva essere scaricato. Qui vi era infatti l'Ufficio del dazio del vino, ma le loro barche fungevano da sentinelle tutt'attorno Venezia, la quale non avendo mura richiedeva un pattugliamento molto severo della laguna; i controlli si spingevano fino alla foce dei fiumi per ispezionare anche i trasporti provenienti dalle zone di terraferma (Tucci, 1988). Inizialmente erano in quattro, poi divennero cinque, avevano un contratto a tempo determinato e alla fine del loro operato venivano sostituiti. Le mansioni da loro svolte erano molteplici: 'avevano il compito di scrivere e registrare su appositi quaderni il costo e la quantità della merce. Ricoprivano anche il ruolo di stimatori facendo uso di speciali strumenti misuratori ed avevano l'incarico di ispezionare da poppa a prora il numero e la capacità di misura delle botti sistemate nelle imbarcazioni' (Gottardo, 1991, p. 14). Gli ufficiali al Dazio erano a loro volta sorvegliati da altre figure, due custodi, ai quali era concesso il possesso di armi in caso di pericolo (delibera del Maggior Consiglio risalente al 1392). Infine,

ulteriori provvedimenti e concessioni ai mercanti provenivano da un altro organo, la Camera del vin.

Per quanto riguarda il pagamento del dazio, vi erano due diversi uffici dove ci si doveva recare, 'stima grande e stima piccola', il primo era riservato ai mercanti tenuti per legge a trasportare il vino nelle botti, mentre nel secondo ai privati che pagavano la tassa sul vino contenuto in 'barili e caratelli' (Tucci, 1988, p. 194)

Questi rigidissimi controlli non sono sufficienti a contenere il diffuso fenomeno del contrabbando, che già dal Duecento registra molteplici casi nel territorio del Dogado.

Le autorità veneziane cercano in tutti i modi di limitare queste azioni, andando alla ricerca di soluzioni che, per quanto utili, in realtà non riuscirono mai a risolvere del tutto il problema che continuerà fino al 1700, sebbene in misura diversa. Le autorità veneziane adottano le più svariate misure: vengono fissati dazi più elevati, aumenta la quantità e la rigidità dei controlli, vengono istituite nuove magistrature. A tal proposito, la ricca documentazione e le varie testimonianze citano l'istituzione dapprima nel 1281 di un particolare tribunale volto a giudicare chi praticava il contrabbando del vino ed in seguito nel 1292 l'istituzione di un'altra carica, il Magistrato del Cattaver (origine dal dialetto *catar*, cercare per trovare) sempre con l'intento di tutelare Venezia e il suo governo, seppur spesso invano.

Agli inizi del Trecento e successivamente del Quattrocento la situazione peggiora drasticamente, tramutando la questione contrabbando in un vero e proprio allarme, vengono infatti nominati ulteriori uffici di controllo, i cosiddetti 'Capitani degli appostamenti', il cui compito era quello di annotare e mettere a verbale la quantità di vino trasportato illecitamente, per poi riferirlo al Doge entro settantadue ore. Oltre all'istituzione di scrupolosi ed onnipresenti controlli, furono sancite pene molto severe, ad esempio al 1379 risale la decisione che se un contrabbandiere fosse stato colto in flagranza di reato gli sarebbe stata confiscata l'intera quantità di merce. Le stesse fonti ci riportano come furono addirittura stabiliti dei 'permessi di navigazione per tratta', in modo tale da impedire di compiere tragitti più lunghi, in questo modo tutto risultava controllato, dalle merci e la loro quantità al kilometraggio delle imbarcazioni sulle quali viaggiavano (Gottardo, 1991). Le autorità preposte ai controlli oltre a ricevere il loro compenso, a seguito della delibera del 1312 del Maggior Consiglio, nel momento in cui scoprivano il reato, era loro diritto impossessarsi di metà della merce confiscata (Gottardo, 2005). Il valore del dazio costituiva una ricchezza così fondamentale per le casse della Serenissima che le pene previste non si rivolgevano solo a chi veniva colto a compiere il reato, ma anche a coloro che nascondevano il vino nei magazzini o nelle cantine per poi rivenderlo in terre *foreste*. Alle sanzioni amministrative seguivano per i condannati anche quelle penali, per

giungere poi, nei casi più estremi alla distruzione dell'imbarcazione e della casa. La merce confiscata invece veniva momentaneamente collocata nei fondachi, per poi essere messa all'asta a Rialto.

L'acuirsi del problema portò nuovamente al nascere di nuovi organi, tanto che nel 1414 viene istituita la Dogana d'entrata, che poi acquisirà l'appellativo di *Doana da mar* una volta trasferita nei pressi della Basilica della Salute, dotata però di due sedi: Rialto (riva del Vin) e Punta del Sal (attuale Punta della Dogana). Successivamente la pericolosità del fenomeno porta alla chiusura di diverse dogane, fra le quali quella di Chioggia, dove dal 1553 non si registra più alcun tipo di attività e nel secolo successivo alla riduzione, seppur limitata, delle tariffe daziarie. Venezia d'altronde non se ne poteva liberare, dato che 'nei bilanci del Settecento il dazio sul vino di Venezia rappresenta il 6-7% di tutte le entrate dello Stato e circa il 25% dei dazi della città' (Tucci, 1988, p. 192).

Sebbene fin dal XII secolo, con la legge annonaria del doge Sebastiano Ziani era stata resa illecita ogni forma di sofisticazione/diluizione del vino che veniva venduto nelle osterie e che era oggetto di commercio, gli stessi veneziani lanciano una tendenza, completamente nuova per il contesto europeo: la cosiddetta 'moda alla veneziana', che consisteva nel tagliare il vino con tipologie appartenenti ad annate e a provenienze geografiche diverse (Scienza, 2014). Fra le motivazioni a sostegno del divieto vi erano anche motivi di carattere religioso 'il vino, come il sangue di Cristo, doveva essere schietto e non mescolato con altre sostanze' (Gottardo, 1991, p. 20) e anche di carattere medico, poiché si temeva la sofisticazione con sostanze poco consone.

Il consumo di vino a Venezia risulta estremamente elevato, tanto che nei secoli XVI e XVII sarà il 'maggior centro italiano di consumo del vino' (Tucci, 1988, p. 185). Le motivazioni sono varie, di tipo alimentare, psicologico e sociale: innanzitutto questa bevanda era in grado di apportare valore calorico ai regimi alimentari molto poveri nei secoli del Medioevo, inoltre al suo uso contribuiva in gran parte la scarsa potabilità dell'acqua ed infine il suo valore come 'mezzo di alienazione' (Maroso, Varanini, 1984, p. 59). Da questo scenario però il contesto veneziano leggermente si distacca, dando molta importanza anche all'aspetto elitario di status symbol di questa bevanda, ricordando le celebri Malvasie e uve d'Oriente che circolavano nelle calli e nei fondachi. 'Tutto fa pensare che a Venezia, almeno a livello popolare, nel consumo del vino si fosse un po' di bocca buona. Ai produttori della Terraferma era noto che qui il vino era apprezzato soprattutto per il colore carico, e perciò lo preparavano con uve nere […]' (Tucci, 1988, p. 190).

Tra le conseguenze negative dell'eccessivo uso del vino, si registra anche un'alta mortalità, che condusse quindi le autorità dal XIV secolo a rendere la pratica di annacquare il vino lecita, dando la possibilità ai consumatori di bere 'vino purum' oppure 'vino de prima acqua', il secondo per ovvie ragioni di prezzo inferiore (Gottardo, 1991). Questa modalità di trattare il vino in realtà risulta essere molto diffusa nel Medioevo, anche in territori esteri, a Venezia infatti molti vini che provenivano dall'Istria e Dalmazia giungevano in città già diluiti. Le fonti storiche supportano questa tesi, ad esempio in un trattato agrario risalente al 1679 Giacomo Agostinetti descrive tale pratica come 'lodevole e da eseguire: poca acqua per i vini neri, un terzo per il marzemino e per i vini bianchi ordinari, metà per quelli di monte, che così allungati acquistano un gusto più amabile. Se si vogliono raccente ne bastava un terzo, ma a pregiudizio del dolce' (Tucci, 1988, pp. 188-189).

Agli inizi del Trecento le autorità cittadine avevano imposto rigide normative ai luoghi di mescita del vino: alle taverne di Torcello e successivamente a quelle di Rialto e di San Marco, fu dato l'ordine di vendere vino annacquato ad una cifra ridotta, che in nessun modo avrebbe potuto superare una data cifra. Inoltre, alle stesse attività commerciali fu imposto il divieto di vendere vini più costosi. Coloro che non avessero rispettato tali imposizioni, oltre a dover pagare multe assai salate sarebbero potuti incorrere in pene peggiori, quali l'abbandono forzato del proprio lavoro e l'impossibilità di esercitarlo in futuro.

Intorno alla metà del XIV sec. nel panorama nazionale si delinea una situazione che conduce alla mancanza di vino a Venezia: la scarsità dei raccolti, il conseguente aumento dei prezzi, le minacce di guerre ed epidemie ed infine la diminuzione dei traffici commerciali fanno sì che le importazioni di vino in Laguna subiscano una forte riduzione, danneggiando di molto l'attività di osti e tavernieri. Al fine di limitare le ripercussioni su quest'ultimi il Maggior Consiglio impone agli stessi di vendere il vino con una percentuale di acqua elevatissima, scatenando però l'ira ed il malcontento dei consumatori. Al susseguirsi di svariati decreti normativi inerenti il problema, nei decenni si affiancano anche molteplici figure volte a compiere azioni di controllo e vigilanza. Era infatti compito degli 'sprocheni', funzionari della Giustizia Nuova, ricercare i vini alterati. Il loro operato consisteva nel recarsi in incognito nei luoghi di mescita e nelle prossimità di magazzini e fondachi, dove, presentandosi come assaggiatori di vino, lo esaminavano e in caso di sofisticazione il colpevole era tenuto al pagamento di una multa di 'duecento lire di piccoli' (Gottardo, 1991, p. 24).

Essi ricevevano oltre allo stipendio, 'un premio di quattro soldi per ogni anfora di vino sofisticato' che trovavano (ivi, p. 25). La sofisticazione veniva fatta sia sui vini prodotti nella Laguna sia su quelli importati, soprattutto su quelli di provenienza veneta, dal sapore troppo

aspro a causa di vendemmie precoci ed errate tecniche di conservazione. La destrezza dei sofisticatori spesso era tale da far credere che vini pregiati proveniente dal Levante o dalla Grecia fossero in realtà prodotti del territorio. Le fonti riportano esempi di sofisticazioni fatte con la melassa, con la rucheta (erba aromatica tendente all'acidulo) o con l'aggiunta di allume di rocca. Tali sostanze però non sempre erano viste in maniera positiva, anzi, spesso erano ritenute nocive per la salute, così da promuovere ulteriori divieti e raccomandazioni in merito. Tale fenomeno perdurò nel tempo, 'alla fine del Quattrocento, per limitare l'uso eccessivo di sostanze sofisticanti, i Provveditori della Sanità ordinarono che entro tre giorni, sopra i battenti di ciascun deposito e spaccio di vino venissero appese delle tavolette di legno su cui fossero scolpite a grandi caratteri la qualità e la provenienza del prodotto. Un secolo dopo, gli stessi vietavano ai mercanti e ai venditori di vino di tener nelle proprie cantine vini adulterati e prescrivevano che le botti e i caratelli fossero bollati per distinguerne la provenienza e la qualità' (Ivi, p. 27).

Durante i secoli XVI e XVII Venezia risulta essere il centro urbano dove si registra il più elevato consumo di vino rispetto a tutte le altre realtà della penisola. Ciononostante, verso la fine del XVII secolo la cifra effettiva di consumo risulta essere inferiore rispetto a quella stimata, fra le varie cause le fonti riportano anche l'arrivo in Europa per merito delle navi olandesi ed inglesi della cosiddetta 'rivoluzione delle bevande', avente come protagonisti il caffè, il tè, la cioccolata, l'acquavite, il gin e il whisky.

'Non si può dire che Venezia abbia abbandonato il vino per il caffè, come nella prima metà dell'Ottocento faranno gli Inglesi con la birra in favore del tè, ma tuttavia il consumo del caffè andò aumentando' (Tucci, 1988, p. 188).

Altre vicende storiche si susseguono, nel 1669 i Turchi conquistano l'isola di Creta, sancendo così la definitiva perdita da parte di Venezia della colonia più prospera e più antica della Serenissima. L'impossibilità di coltivare la vite in tali territori costringe i veneziani a spostare la produzione delle Malvasie in aree limitrofe, corrispondenti ai lati del Mar Adriatico. Il prestigio delle Malvasie e dei vini provenienti dal Levante fa sì che la produzione di vini con caratteristiche analoghe si diffondesse in tal modo in moltissime aree della Dalmazia, del Veneto ad esempio l'area dei Colli Euganei, aree collinari del Soave e quelle nelle prossimità di Treviso (Scienza, 2014).

La pace di Carlowitz del 1698 decreta la fine dei possedimenti veneziani nel Mediterraneo, ciononostante la reattività imprenditoriale di questo popolo non si esaurisce del tutto, concentrando le attenzioni nelle aree di terraferma. In queste zone, appartenenti al dominio veneziano già dal 1388 ed in seguito ampliate nel 1420 con l'espansione in Lombardia e in

Friuli, viene avviata una nuova vitivinicoltura, considerata di rango più aristocratico perché voluta dai proprietari delle ville che in queste zone sorgevano (Rorato, 2015). Fra le pratiche svolte dai veneziani si ricordano anche le molteplici opere di bonifica da loro avviate, volte a guadagnare zone coltivabili e la regolamentazione dei percorsi dei corsi d'acqua Brenta, Sile, Po e Piave.

'Come nota Yves Hersant […] con il vino della modernità, Venezia tenta il sincretismo delle memorie mediterranee, di quei popoli che in epoche diverse lo hanno percorso con le loro merci, per ritornare baricentro tra oriente e occidente ed istintivamente guardare al suo passato cercando però di reinventare qualcosa che l'aiuti ad andare avanti. In questo sforzo forse la cosa più importante è quella di ritrovare il suo popolo di artigiani, il popolo delle piccole isole, dei pescatori e perché no, degli agricoltori-viticoltori per un rinnovato turismo di qualità: approfittando dell'attrazione universale e irresistibile che esercita sul mondo, per diventare la vetrina del vino non solo del veneto ma di tutta Italia'

Scienza, 2014, p. 60

1.1.2 Luoghi di mescita e di vendita del vino a Venezia: *Osterie, Malvasie, Bastioni, Magazzeni, Samarcheti, Caneve*

'Il resto, all'iniziativa personale dei Veneziani e degli innamorati di Venezia. È giusto che ognuno trovi la « sua » osteria, fin che ce n'è, e se la tenga cara, e possibilmente non ne comunichi l'indirizzo a troppi amici, non l'avesse a guastare un successo troppo rapido e clamoroso, com'è toccato a tante'.

Zorzi, 1967, p. XVI

'Legata con un doppio filo di cemento e di ferro alla terraferma, Venezia perde la sua insularità. Il turista rimpiazza il viaggiatore, i vecchi bàcari si trasformano in bar, tutti con l'identico arredo. Il cicheto – ovvero quella meravigliosa cucina da strada in grado di dare autentica felicità ai veri gourment – troppo spesso lascia il posto a pizze e panini surgelati. L'invasione del gusto globalizzato non cancella, comunque, la buona cucina che rimane arroccata in pochi locali e nella dimensione intima della casa.'

Coco, 2007, p. VII

Il rapporto che si instaura tra Venezia ed il vino risulta essere fin dai tempi più antichi molto stretto. Se da una prima analisi il dato che risulta essere più evidente è il ruolo fondamentale che la Serenissima ha avuto nel commercio del vino, si possono tuttavia osservare altri aspetti, che in misura maggiore rappresentano la Venezia delle tradizioni e delle abitudini dei suoi cittadini, che fanno vedere non la solita Venezia degli abili mercanti e delle rotte verso Oriente. Si tratta di un vero e proprio patrimonio immateriale[17] che tutt'oggi perdura nella toponomastica veneziana, negli antichi luoghi di mescita del vino rimasti anche se rari e soprattutto nelle testimonianze che di generazione in generazione si sono tramandate. Come dice Montanari 'non c'è bisogno di eventi, di mostre, di contenitori: è tutto già sotto i nostri occhi' (Montanari, 2011, pp. 128-129).

Venezia presenta due storie enologiche, la principale e più conosciuta è quella legata al commercio del vino che prese avvio verso la fine del primo millennio, quando il doge Pietro Orseolo II nel 996 sconfisse i pirati narentani a Lissa (attuale Croazia), decretando così l'egemonia veneziana sul Golfo. La seconda, più intima e meno celebre, è la storia domestica che vede la viticoltura diffondersi in vari luoghi urbani e periurbani di Venezia e della sua

[17] Per ulteriori approfondimenti vedere http://www.unesco.it/it/ItaliaNellUnesco/Detail/189, consultato il 21/07/2018

laguna. Le fonti riportano testimonianze di un patrimonio viticolo assai consistente presente a Venezia e nelle isole, i cui lacerti sono tutt'oggi presenti e oggetto di diverse iniziative di recupero. Rispetto ad altre realtà urbane, dove solitamente l'area vitivinicola è circoscritta e compatta in determinati confini, Venezia presenta un'unicità anche da questo punto di vista. L'inusuale ricchezza viticola veneziana infatti risiede nel fatto che sin dai secoli passati la coltura della vite era praticata in svariati luoghi, dai broli e dagli orti privati presenti nel cuore della città, ai chiostri dei conventi e dei monasteri, solitamente eredità lasciate dai Dogi e da famiglie patrizie, per terminare nelle sparse isole della Laguna. Antiche testimonianze sulla presenza di vigneti riguardano la chiesa e il monastero di San Benedetto (nel sestriere di San Marco) successivamente donate al monastero benedettino di Brondolo di Chioggia nel 1013, grazie ad una donazione dei fratelli Domenico e Giovanni Falier[18]. La presenza di vigne è attestata anche nella parrocchia di San Pietro di Castello (proprietà della diocesi) e nella contrada di San Severo. Il Galliccioli, nelle sue *Memorie venete antiche profane ed ecclesiastiche* riporta la presenza di vigne in alcune zone verso l'Arsenale, a San Tomà, a San Samuele, a San Silvestro, a Sant'Alvise. Degno di nota è inoltre l'attuale e più antico vigneto di Venezia, appartenente alla chiesa di San Francesco della Vigna, antecedentemente convento di Francescani e Domenicani, successivamente Cistercensi, il cui nome deriva dalla vigna che Marco Ziani, figlio del Doge Pietro, donò ai Frati Minori nel 1253, dove fu poi costruita nel 1534 la chiesa. Un altro luogo dove è riportata la presenza di vigneti è la Chiesa di San Giobbe (sestriere di Cannareggio), fondata da Giovanni Contarini nel 1378 come ospedale per poveri con annesso un oratorio, successivamente affidato ai Minori Osservanti che nei primi anni del 1400, grazie ai contributi del Doge Cristoforo Moro, dettero origine alla chiesa (Lorenzetti, 1999). In questa zona le tracce di vigne scompaiono verso il XIX secolo quando il terreno ospiterà un orto botanico.

Oltre le molteplici testimonianze nelle zone del centro storico, dal catasto napoleonico emerge una ben più massiccia presenza nelle isole della Laguna: Sant'Erasmo (188 ettari), Torcello (31,6 ettari), Mazzorbo (28,3 ettari), Burano (104 ettari), Le Vignole, Giudecca, Murano, Malamocco, Pellestrina ed infine San Francesco del Deserto (Favero, 2014).

A Venezia, le opportunità offerte dal commercio del vino hanno sempre attratto l'interesse dell'erario, il quale intravedeva nel suo mercato la possibilità di consistenti entrate di denaro. Le autorità veneziane, sin dagli albori del commercio del vino fino agli ultimi anni della Repubblica, misero in atto innumerevoli misure, volte in primo luogo a trarre guadagno ed in

[18] http://chioggianews24.it/lantico-monastero-brondolo/, consultato il 21/07/2018

secondo luogo a tutelare la città, mantenendo l'ordine pubblico e proteggendo i cittadini dalle conseguenze negative per l'eccesivo consumo di vino.

L'analisi della rigida legislatura e lo studio delle molteplici magistrature sottolineano come anche sotto questi aspetti Venezia, durante i secoli, si sia sempre distinta rispetto alle conterranee città-stato Firenze e Genova. Lo scenario veneziano infatti, fin dagli albori della Serenissima, presenta numerosissime contraddizioni. Fra le più evidenti emerge l'acceso contrasto che caratterizza il suo popolo: da una parte di spiccato cosmopolitismo e di vedute aperte, dall'altra racchiuso in una sorta di nicchia, riflesso delle sue origini isolane. Contraddizione/peculiarità che però delinea una Serenissima dotata di una spiccata indipendenza che l'ha spesso sottratta a dominazioni straniere e che l'ha fatta eccellere nei suoi commerci, con un'autorità assoluta sui singoli e molto integra, entrambe eredità di origine bizantina che contribuiscono a farne un profilo totalmente unico.

'Un altro mito che una volta pienamente formatosi contribuì alla solidarietà dello stato fu la credenza che Venezia fosse esente da fazioni, che tutti lavorassero insieme per la gloria della città' (Lane, 1978, p. 104)

L'intento di controllare ogni passaggio del mercato del vino, dall'arrivo a Venezia fino alla vendita al minuto, rientrava fra le priorità del governo della Serenissima, la quale per farvi fronte nominò molteplici magistrature, ciascuna con proprie mansioni.

Fra le prime magistrature si nominano i *Magistrati alla Giustizia Vecchia,* carica istituita con la legge annonaria nel 1173 dal doge Sebastiano Ziani che nella gerarchia delle istituzioni inerenti il commercio del vino rappresentano la figura con maggior potere. Fra le loro mansioni rientrava il controllo del prezzo dei prodotti di largo consumo tra i quali anche il vino. Essi accertavano la regolarità degli approvvigionamenti di vino in città, anche mediante la concessione di licenze per lo scarico e il carico delle botti da un'imbarcazione all'altra (Gottardo, 1991), ed inoltre a loro spettava anche il controllo fiscale per evitare frodi e contrabbandi. Della loro carica e delle loro mansioni se ne occupava il Maggior Consiglio[19], l'organo sovrano della Serenissima, il quale inoltre aveva il compito di fissare gli orari di apertura e chiusura dei luoghi di mescita del vino e di gestire 'l'urbanistica' della città,

[19]«Il Maggior Consiglio nel Duecento era il centro del potere. Eleggeva tutti i magistrati e membri di tutti gli altri consigli, e risolveva le controversie fra questi; votava leggi, decretava punizioni, e concedeva amnestie. […] Grosso modo possiamo dire che il Maggior Consiglio comprendeva tutti i cittadini di Venezia che contavano qualcosa, oltre a un piccolo numero di altri elementi che vi venivano accolti perché ritenuti potenzialmente importanti».
Lane F., *Storia di Venezia*, Torino, Giulio Einaudi editore, 1978, p. 114.

stabilendo le distanze minime obbligatorie tra le varie osterie, malvasie, albergherie e la loro presenza in un determinato *sestriere*, di cui si parlerà più avanti.

La crescita vertiginosa del commercio del vino impose alle autorità veneziane l'istituzione di ulteriori e più specifiche figure, così che nel 1261 accanto ai *Magistrati alla Giustizia Vecchia* si affiancarono i *Giustizieri Nuovi*, i quali avevano diritto di sentenziare sulla vendita del vino al minuto, controllando l'attività delle 23 taverne ed osterie pubbliche presenti.[20] Svolgevano inoltre mansioni di vigilanza sulla regolare conservazione delle botti nei *magazzeni* e nei *bastioni*, accertandosi che non ci fosse nessun tipo di sofisticazione. Nell'intento di tutelare la città ed i suoi abitanti dalla criminalità e dunque dalle situazioni negative che potevano trovare sede nelle taverne, il governo della Serenissima diede l'incarico di gestire e controllare l'ordine pubblico alle figure dei *Signori di Notte al Criminal* ed ai *Capi di Sestriere* (Gottardo, 2015).

L'aumento delle norme inerenti il commercio del vino e la crescita d'importanza delle questioni enologiche portano le autorità veneziane ad ampliare notevolmente le figure giuridiche che se ne occuperanno. Dal 1280 infatti oltre il Doge e i suoi consiglieri subentrarono gli *Avogadori di Comun*, i *Capi della Quarantia*, i *Consoli dei Mercanti*. 'Nell'approvazione o meno di una determinata legge la decisione finale veniva presa da almeno cinque consiglieri, 25 membri della Quarantia e da una maggioranza qualificata del Maggior Consiglio' (Gottardo, 2015, p. 33).

Per quanto riguarda la politica dei dazi, il governo veneziano prevedeva la presenza di molteplici figure poste al controllo del commercio del vino, tra queste la più importante risultava essere quella degli *Officiali al Dazio del Vin*, carica esistente già dal 1268 con competenza su tutto il territorio di Venezia e del Dogado.[21] Anche in questo caso il numero degli addetti alla dogana veniva definito dal Maggior Consiglio. Questi dazieri si occupavano di annotare e registrare in appositi libretti il costo e la quantità della merce, di valutare la qualità del prodotto con appositi strumenti ed infine di perlustrare le intere imbarcazioni assicurandosi che quantità e peso delle botti fossero regolari. La loro sede, a Rialto, era controllata da due sorveglianti autorizzati al possesso di armi per eventuali emergenze.

Nel 1358 con decreto del Maggior Consiglio nasce la *Camera del vin*. A questo ente i mercanti di vino si rivolgevano per ottenere una sorta di 'pass' che autorizzasse ufficialmente il loro lavoro.

---

[20] http://www.archiviodistatovenezia.it/siasve/cgi-bin/pagina.pl?Chiave=333&Tipo=ente, consultato il 22/07/2018

[21] http://www.archiviodistatovenezia.it/siasve/cgi-bin/pagina.pl?Tipo=ente&Chiave=264, consultato il 22/07/2018

Verso la metà del Quattrocento si registra l'istituzione di un *Magistrato del Dazio sul vin*, con sede nei pressi della chiesa di San Silvestro (nel sestriere di San Polo), la cui principale mansione era quella di mediare tra cittadino e autorità fiscali in caso di discordie.

Nel 1617 furono poi istituite le figure dei *Regolatori e Revisori sopra i dazi*, con l'obiettivo di scovare i disordini e le pratiche poco lecite svolte nel commercio del vino, migliorandone la gestione.[22] In seguito, nel 1659 si ebbe l'istituzione di una carica simile, quella dell'*Inquisitor sopra i dazi*.

Nel 1507 il Senato[23] istituisce i *Cinque Savi alla Mercanzia*, figure alle quali furono affidate molteplici e diverse competenze, sia in ambito commerciale sia in ambito marittimo (dazi, assicurazioni marittime ecc).[24] Nel 1572, assieme ai *Regolatori sopra i dazi* i *Cinque Savi alla Mercanzia* costituiranno il *Collegio delle arti*.

Nel 1565 ai *Magistrati alla Giustizia Vecchia* vengono affiancati i *Provveditori alla Giustizia Vecchia*, con il compito di controllare l'operato e certificare gli atti e le deliberazioni da loro emanati, che nel frattempo erano diventati organo esecutivo. Inizialmente il Maggior Consiglio ne elesse due, in un secondo momento divennero tre.[25]

In seguito, altre autorità emersero, come ad esempio il *Colegio dei VII Savi al dazio del vino a spina*, che si occupavano della vendita del vino ed infine il *Colegio a la Milizia da Mar*, tanto che verso negli ultimi anni della Repubblica le fonti ufficiali riportano una cifra pari a quattrocento addetti ai lavori (Rorato, 2015).

Il fiscale controllo da parte delle sopracitate magistrature copriva l'intero territorio veneziano, fatta eccezione per il Fontego dei Tedeschi, il quale disponeva di una legislazione propria e particolare, che si discostava da quella prevista per gli altri luoghi che ospitavano le attività di commercio.

'Fondaco viene dall'arabo [*al*]*fondoq* che significa magazzino, deposito di merci, a sua volta derivante dal greco *pandokhos*, ossia ospizio, albergo, nel senso etimologico di «tutto accogliere»: sembra proprio che la storia più recente dell'edificio sia racchiusa nella riduzione del suo significato alle radici etimologiche del termine' (Bianchini, Dalla Costa, Coglitore, Semi, 2012, p. 35).

---

[22] http://www.archiviodistatovenezia.it/siasve/cgi-bin/pagina.pl?Tipo=ente&Chiave=289, consultato il 22/07/2018

[23]«Senato o Consiglio dei Pregadi, in origine era un comitato di sessanta membri incaricato di preparare i decreti riguardanti il commercio, l'invio di ambasciate, e i movimenti delle flotte. Agiva congiuntamente con la Quarantia quando era opportuno» *ivi*, pp. 114-115.

[24] http://www.archiviodistatovenezia.it/siasve/cgi-bin/pagina.pl?Tipo=ente&Chiave=330, consultato il 22/07/2018

[25] http://www.veneziamuseo.it/repubblica/mar_sen_s_projusvec.htm, consultato il 22/07/2018

Il Fontego dei Tedeschi fu edificato ai piedi del ponte di Rialto nel 1225, quando la Serenissima dopo aver comprato il lotto dalla famiglia Zusto, decise di concedere lo stabile ai mercanti di provenienza tedesca, gestori di uno dei mercati più prosperi dell'epoca.

Tale concessione evidenzia un aspetto proprio di Venezia, la quale non solo era impegnata nei traffici commerciali marittimi ma anche interessata a incentivare i contatti e la presenza stabile in comunità straniere dalle quale oltre che ricchezze e beni materiali potesse ricavarne anche di culturali. D'altronde era una consuetudine per i veneziani avere ospiti stranieri in casa, dato che loro stessi spesso lo erano, alloggiando e gestendo gli affari nelle varie città del Levante[26].

Il Fondaco dei Tedeschi era accessibile solo dai mercanti tedeschi che qui svolgevano le loro attività, e da limitate categorie di veneziani quali *messeti*[27]necessari all'arrivo dei mercanti tedeschi e *ligadori di balle*; chiunque non fosse autorizzato avrebbe dovuto pagare una multa di 20 soldi (Buonanno, 2014). Se i veneziani nelle loro sedi estere godevano di maggior libertà e privilegi, qui il controllo della Serenissima era molto vigoroso e serrato, nell'intento di proteggere le attività commerciali locali da un'eventuale concorrenza scorretta. L'importanza del commercio verso l'area germanica può essere rimarcata anche dal fatto che agli inizi del '500 quando il Fontego subì un devastante incendio, la Repubblica lo fece ricostruire a sue spese facendole affrescare dai massimi pittori di allora: Giorgio e Tiziano (Lilli, 2004).

La figura che si occupava di tale e completa vigilanza era quella dei *Visdomini del Fontego*. Le mansioni ad essi affidate risultavano essere molto varie: dalla riscossione dei dazi sulle merci e degli affitti delle stanze offerte ai mercanti, ai più rigidi compiti di polizia e di vigilanza. Insomma, qualsiasi attività compiuta e qualsiasi tipo di merce che circolava era sottoposta al loro controllo.

Il vino prodotto in loco era esente dal fiscale regime daziario, testimonianza di quella storia enologica che vede Venezia e le sue isole protagoniste per soddisfare quelle esigenze di autosufficienza alimentare cui dovettero far fronte in un primo momento gli abitanti delle isole della Laguna. 'Il fai da te enologico a Venezia era molto in voga, era una vera e propria tradizione che trovava origine nella stessa fondazione cittadina' (Buonanno, 2014, p. 67).

Nei primi secoli dopo l'anno Mille le attività commerciali dei veneziani, tra cui il vino, acquistano sempre maggior importanza, di conseguenza si assiste ad un aumento di responsabilità e di doveri da parte delle figure ad esso preposte. Tale situazione portò ad uno

[26] http://dspace.unive.it/bitstream/handle/10579/4367/819742-1171369.pdf?sequence=2, consultato il 23/07/2018

[27] «Veri e propri pubblici *senseri*, ovvero mediatori sulle transizioni degli stranieri per conto della Serenissima» Bianchini A., Cogliotore M., Dalla Costa G., Semi A.A., *Un altro fontego storie di città*, Venezia, Libreria Editrice Cafoscarina, 2012, p. 36.

sviluppo organizzativo ben definito: la nascita delle associazioni d'arte o corporazioni, che dal XII secolo fino alla fine della Repubblica costituirà un aspetto fondamentale di Venezia. Il loro successo e la loro diffusione raggiunse livelli molto elevati, dalle fonti infatti emerge come nel Cinquecento fossero un centinaio.[28]

Nel contesto europeo si assiste alla diffusione di queste associazioni professionali, che a seconda dell'area geografica di provenienza assumono nomi diversi: a Venezia a seguito di un decreto del Doge saranno conosciute come *scuole*, a Padova come *fraglie* e nei territori germanici come *gilde*. Queste associazioni nacquero in ambito ecclesiastico, come confraternite religiose, ma successivamente il loro carattere diventa prettamente professionale con tanto di obbligo d'iscrizione all'albo, di statuto interno, di regolamento con programmi di apprendistato (Buonanno, 2014).

Ogni realtà cittadina includeva fra le numerose attività che davano vita alle corporazioni, anche quelle che gestivano e regolavano il commercio del vino nei confini territoriali, Venezia però si discosta dal modello classico, presentando un apparato organizzativo particolare. Il contesto lagunare infatti, fin dalle origini della Repubblica è sempre stato caratterizzato dalla presenza di due aspetti opposti, ma allo stesso tempo complementari: 'lo *stato da tera* e lo *stato da mare*', binomio che anche in questo ambito emerge. La città non presentava un'unica corporazione di osti o di mercanti di vino, ma, ci furono corporazioni diverse in base al luogo ove i gestori svolgevano la loro attività, ci furono così corporazioni per coloro che operavano nei *magazen*, per coloro che gestivano i *samarcheti* o le *malvasie*. Il vino proveniente dalle zone di terraferma poteva essere consumato nei primi luoghi sopracitati, mentre nei secondi solamente le varietà provenienti dalla Grecia e dal Levante. A livello giuridico, i magazzeni furono riuniti in *Scuola dei venditori di vino* già dal 1355, tramite un Decreto del Consiglio dei Dieci. In un primo momento il luogo dove si riunivano i componenti della scuola era la chiesa di San Salvador (sestriere di San Marco), poi dal 1488 la sede fu spostata in un edificio adiacente alla chiesa di San Cassiano (sestriere di San Polo). Solamente nel 1505 nasce la vera e propria corporazione dei mercanti da vino, i quali 'si raccoglievano in confraternita, sotto l'invocazione della SS. Croce, nella prossima chiesa di S. Silvestro' (Tassini, 2009, p. 742).

Di altrettanta importanza fu la *Scuola dei portadori* e *travasadori da vin*, istituita nel 1568 sempre con Decreto del Consiglio dei Dieci, la cui sede si trovava nella chiesa di San Bartolomeo (sestriere di San Marco).

[28] http://www.venicethefuture.com/schede/it/317?aliusid=317, consultato il 23/07/2018

Nel 1609 la *Scuola dei portadori e travasadori* fu unita a quella dei venditori di vino, dando così origine ad una nuova scuola o 'nuova gilde' (Rorato, 2014, p. 69). La sede inizialmente trovò luogo nella chiesa di San Silvestro ma in un secondo momento fu spostata nella Fondamenta del Vin [29], zona dove ormeggiavano le *peote* (imbarcazioni piatte che trasportavano il vino) e vicina all'*Uffizio del Dazio del Vin.* Totalmente distaccato era il mondo delle prestigiose malvasie e dei vini provenienti dal Levante, i quali oltre ad essere venduti solamente in appositi locali erano dotati di un apparato organizzativo a sé stante. I malvasiotti arrivarono a costituire una vera e propria corporazione professionale nel 1572 con sede nella chiesa di San Nicolò dei Frari (Buonanno, 2014).

Sebbene non vi siano notizie così certe sull'iter di formazione, né tantomeno sia giunto a noi lo statuto della corporazione della suddetta scuola (*mariegola* in dialetto veneziano), i malvasiotti avevano stipulato un accordo con i monaci per ottenere la sede della loro scuola. 'I malvasiotti avevano stipulato un accordo con i conventuali di San Nicolò della Lattuga, presso la chiesa di Santa Maria Gloriosa dei Frari, per officiare le messe in onore del Santo patrono ed in suffragio delle anime dei defunti, in cambio si obbligavano a corrispondere la somma annua di 36 ducati e pure tre secchi di malvasia, da usarsi, si presume, quale vino da messa' (Dal Borgo, 2015, p. 69).

La corporazione dei mercanti di malvasia fu spesso soggetta a imposizioni fiscali e limitazioni, come ad esempio nel 1641 quando il Senato obbligò la chiusura delle malvasie che non rispettavano la distanza minima di circa 173 metri dai *bastioni*, imposizione poi applicata anche alle osterie (Dal Borgo, Riponti, 2014). Nonostante la definitiva perdita di Candia, principale fornitrice di malvasie, sancita con la pace di Passarowitz del 1718, la Scuola dei Malvasiotti tra il 1708 e il 1765 riuscì ad ottenere l'appalto del 'dazio malvasia', guadagnando il monopolio della vendita diretta di malvasie, moscati e altri vini liquorosi. Nel frattempo, però si era diffusa a Venezia la moda del caffè, sancendo una considerevole diminuzione della bevanda alcolica che porterà allo scioglimento della scuola dei malvasiotti, il 26 luglio 1765: 'che l'arte de' mercanti da Malvasia sia intieramente abolita, tagliata e sciolta, sicché non resti neppur il nome d'arte' (Dal Borgo, Riponti, 2014, p.232). Da questo momento in poi la vendita in contesto veneziano e l'esportazione verso paesi esteri di malvasie, moscati, vini di Sicilia, di Cipro e altri vini provenienti dalle terre di mare sarebbe stata accessibile a chiunque.

[29] «Chiamavasi, come abbiamo detto, anticamente *del Ferro*, nome passato alla Fondamenta opposta. Si disse *del Vino* da quando le barche cariche di vino incominciarono ad aver stazio lungo la medesima, il che continuano a fare tuttora» Tassini G., *Curiosità veneziane ovvero origini delle denominazioni stradali di Venezia*, Venezia, Filippi Editore, 2009, p.742

Si è visto come a Venezia ci fossero diverse scuole che si occupavano delle varie attività legate al commercio del vino, eppure nonostante vi fossero divere tipologie di luoghi di mescita non tutte erano soggette ad un'organizzazione ben definita, il caso dei *Bastioneri* ne è un esempio. Tali figure gestivano i *bastioni,* luoghi di sola vendita di vino al minuto e siccome in 'essi non si faceva cucina, erano generalmente situati nelle vicinanze delle botteghe di *luganegher* o *pizzicagnolo*' (Zorzi, 1967, p.71). Ogni gestore figurava inserito in un consorzio solamente per il periodo di tempo in cui svolgeva la sua attività, non fu mai creato un corpo di mestiere, non avendo mai ottenuto il grado di Scuola.

In questo contesto, le dispute tra le diverse corporazioni non mancavano, fra le più evidenti si menziona quella che vede i luoghi di mescita dei vini della terraferma contrapposti a quelli delle malvasie. Spesso ad avere la meglio erano i primi, difatti forse per motivi politici la realtà delle malvasie fu sempre soggetta ad una particolare legislazione, che nel corso dei secoli fu molto più rigida. Nei locali interni era vietato il gioco delle carte e ai gestori non era concesso utilizzare un'insegna, tuttavia 'nulla fermò la competizione mercantile e la fantasia, infatti gli osti delle malvasie fecero a meno di insegna e carte preferendo legare all'esterno delle loro attività dei rami di alloro, come loro segno distintivo e riempendo i locali di botti di svariate tipologie di vino, che spesso diventavano eleganti tavoli per gli avventori' e segno distintivo di questo tipo di taverna (Buonanno, 2015, p.68).

Rialto, o meglio Fondamenta del Vin (oggi Riva del Vin) è stato per secoli il deposito cittadino per eccellenza. Qui approdavano le barche cariche delle numerose botti che dopo aver superato i rigidi controlli venivano spostate nei vari depositi e magazzini, dove i membri della Scuola dei venditori da vin potevano venderlo '*a pluri*' (all'ingrosso), oppure '*dal men*' (al minuto) (*ivi,* p.70). Sui barcaioli vigeva l'assoluto divieto di vendere vino sfuso, motivo per cui ogni singola attività era scrupolosamente controllata dalle varie figure incaricate. Oltre a Fondamenta del Vin, vi erano anche altri due luoghi di deposito, seppur secondari, a San Luca e alla Giudecca.

Le complessità e le molteplici sfaccettature che caratterizzano il binomio vino-laguna sono testimoniate dalla miriade di locali pubblici di mescita del vino che per secoli hanno accompagnato la storia di Venezia e la cui memoria oggi rimane principalmente nella toponomastica e nelle numerose fonti letterarie , come afferma Coco 'la vera grandezza di Venezia è stata quella di saper uscire dalle cucine e di arrivare alla biblioteca, che poi significa uscire dalla dimensione dell'effimero per restare nei secoli' (Coco, 2007, p. VII).

Ciascuna tipologia di luoghi di mescita del vino assolve determinate funzioni e presenta proprie peculiarità, la cui importanza è tale da poter delineare dal Cinquecento una vera e propria gerarchia destinata ad avventori con capacità economiche diverse.

La più importante di questi luoghi per la mescita e la vendita del vino era l'*osteria* o *locanda*, sorti già dai primi secoli dell'anno Mille in seguito all'insediamento del ceto mercantile nelle isole della laguna.

L'osteria nel contesto insulare qual è Venezia, rappresenta la forma dell'ospitalità ufficialmente riconosciuta, è infatti 'il luogo dove si beve si mangia s'alloggia' (Buonanno, 2014, p.74) e tale definizione perdurerà fino alla caduta della Repubblica nel Settecento. La particolare terminologia, diversa da quella dell'immaginario della vicina terraferma veneta evidenzia come ogni aspetto legato al commercio del vino nel contesto veneziano assuma dei contorni che sono legati al suo essere una realtà di mare che si è sempre distinta, sotto moltissimi punti di vista.

Tali strutture erano principalmente localizzate nei pressi dei due principali poli della vita economica e politica della Serenissima: San Marco e Rialto. Quelle situate nelle prossimità di San Marco erano di rango superiore o meglio cosidette 'di bona fama' (Gottardo, 1991, p.31) e con il tempo assunsero un'importanza sempre maggiore diventando luoghi d'incontro e accoglienza di personalità politiche, e religiose di fama mondiale. 'Erano frequentate da ricchi ed onorati commercianti, da finanzieri stranieri, da negozianti toscani e da capitani dalmati e greci, da gioiellieri olandesi, da usurai fiorentini e da viaggiatori di tutti i paesi' (Zorzi, 1967, p.77). Lo stesso Zorzi nella sua opera 'Osterie veneziane' ne cita diverse, fra le quali celebre è l'esempio dell'Osteria del Leon Bianco, considerata all'epoca il luogo più elegante e sfarzoso di Venezia, dove vi alloggiavano ospiti illustri, quali sovrani e cariche molto importanti, i suoi locali nell'Ottocento daranno vita al celebre e rinomato in tutto il mondo, Albergo Reale Danieli (Zorzi, 1967).

Quelle situate nei pressi di Rialto invece erano di categoria inferiore, spesso frequentate da avventurieri, mercanti di passaggio che trovavano un alloggio a buon mercato e talvolta adibite a postriboli. Le fonti riportano i nomi dell'osteria dell'Angelo, della Campana, della Scimmia, delle Varote (i *varoteri* erano i cacciatori e venditori di pellicce), del Popone, del Melone, del Gambero, della Scopa, del Gallo, dell'Orso, della Stoppa, del Vaso, di San Giorgio, della Spada, dello Storione (appartenente al doge Marino Grimani), di Nardo, del Sole, della Donzella, del Bò e fra le più antiche, come attesta un documento del 1291, l'osteria della Regina d'Ungheria ed altre ancora… (Gottardo, 2015)

Ulteriori esempi, sempre citati da Zorzi sono l'Osteria delle Spade e quella della Luna che 'pur

rappresentando ciascuna una diversa sfumatura di classe, erano pur sempre tutte Osterie, cioè alberghi: stabilimenti nei quali si dava alloggio e cibo' (Zorzi, 1967, p.66).
L'antichissima Osteria della Luna è divenuta in seguito una struttura ricettiva di medio rango. Esito diverso ha invece avuto l'Osteria delle Spade, la quale a differenza delle altre perde la sua originaria funzione ricettiva, limitandosi ad assumere il ruolo che hanno oggi le cosiddette osterie, ossia locale in cui si serve principalmente vino.
Agli inizi del Trecento si assiste ad una rapida e quasi incontrollata moltiplicazione di questi locali, situazione cui lo stato fa subito fronte intervenendo con delle limitazioni e di conseguenza negli anni '40 del Trecento il numero scende a 13 osterie. In realtà le fonti attestano come già dal 1347 lo sviluppo quantitativo delle osterie avesse trovato un equilibrio giungendo ad una cifra pari a 24 osterie e nel 1355 fu istituita la Scuola degli Osti. Una rilevazione del 1502 registra la presenza di 23 osterie pubbliche, cifra che rimarrà invariata fino alla fine del XVIII secolo. Oltre al loro numero anche il loro nome rimarrà invariato. L'importanza dell'osteria nella storia di Venezia porta i suoi abitanti a espandere la forma ricettiva anche all'estero, lo confermano le quindici osterie gestite da veneziani, attive a Costantinopoli verso la fine del XV secolo (Gottardo, 1991).
Secondo la giurisdizione della Serenissima, le osterie in Venezia erano luoghi in cui i cittadini veneziani non potevano avere accesso, né per usufruire del servizio di pernottamento né, e soprattutto per consumare alcolici. Le osterie si presentano come locali composti da più piani: cucina e sala al pian terreno e ai piani superiori le camere, la cui quantità oscillava tra le dieci e le quaranta. Ogni osteria doveva avere solamente una porta d'accesso, tale misura era volta a garantire un rigido controllo su chi entrasse (no veneziani) e cosa (vino privo di tassa daziaria). Qualora gli stabili disponessero di altre uscite, come ad esempio balconi e finestre era dovere degli osti provvedere a renderle inaccessibili dall'esterno. Da tale regola erano però esenti le osterie situate nei pressi di San Marco, perché erano in un luogo dove potevano essere controllate con più facilità (Coco, 2007). Le osterie potevano appartenere a privati, allo stato oppure alla chiesa 'persino la basilica di San Marco ne possedeva una' (*ivi*, p.129). La magistratura che si occupava della loro gestione era la Giustizia Nuova, la quale le metteva in affitto al miglior offerente. Gli stessi magistrati si occupavano poi della mescita del vino, 'i bicchieri dovevano essere a norma, cioè bollati con il simbolo della Giustizia Nuova'[30]

[30]«Le misure vitree per la vendita al minuto venivano comperate nel Trecento presso un famoso artigiano muranese di nome Donato» gli stessi osti erano tenuti a servirlo nelle misure indicate altrimenti sarebbero incorsi in multe «da un minimo di dieci soldi di piccoli ad un massimo di 25 lire di multa» Gottardo V., *Osti e tavernieri il vino nella Venezia medievale*, Venezia Lido, Supernova Edizioni, 2005, pp. 38-42

(Buonanno, 2014, p.72), della registrazione mensile delle vendite, della determinazione del prezzo del vino venduto, della riscossione dell'affitto per conto dei proprietari e di concedere agli osti gli approvvigionamenti di vino.

In merito all'approvvigionamento, in realtà le fonti affermano come leggi successive abbiano cercato di ridurre tale limitazione, ottenendo nel 1421 una vera e propria liberalizzazione: a ciascun oste era riservato il diritto e la libertà di scegliere da chi rifornirsi, a condizione che fossero rispettate le leggi daziarie. La severa legge veneziana inoltre imponeva dei limiti per il consumo di alcolici, era concesso farne uso fino al rintocco della terza campana, ossia fino alle tre di notte, pena multe salate e vietava il gioco dei dadi.

Le disposizioni della Giustizia Nuova prevedevano che l'oste fosse il 'titolare del diritto esclusivo di cuccinare e vendere ogni sorte di commestibile cotto' (Coco, 2007, p.131), risiedesse nel locale assieme alla propria famiglia e ai suoi numerosi collaboratori. Oltre ai familiari e a una domestica vi erano solitamente almeno un *canevèr* (colui che si occupava della cantina), un *sotocanevèr*, un piccolo di *càneva* (giovane aiutante di cantina), un cuoco, un aiuto cuoco, un cameriere, un lavapiatti e in determinati casi uno *sfadigante* (uomo di fatica). L'oste non poteva cedere la sua attività ad altri né farsi momentaneamente sostituire senza previo consenso dei magistrati della Giustizia Nuova. Nonostante le molteplici limitazioni l'oste godeva anche di alcuni privilegi, ad esempio gli era concesso disporre di una stalla per i cavalli e poteva ricevere pegni dai clienti privi di denaro.

Gottardo nel 1991 scriveva: 'L'osteria nella vita quotidiana di a Venezia nel Medioevo e oltre ebbe ed ha tuttora l'innegabile compito di riunire nel suo ambiente confortevole persone di diversa estrazione sociale, unite soprattutto da un profondo senso comunitario […] oggi sono rimaste pochissime. Cerchiamo di mantenerle in vita a tutela del nostro ricco patrimonio culturale' (Gottardo, 1991, p.40).

Di altrettanta importanza nella piramide gerarchica vi erano le *Malvasie*, ossia luoghi di mescita dei pregiati e dolci *vini navigati*, provenienti dalle terre greche e dal Levante. La memoria storica di tali locali rimane nella toponomastica: Calle della Malvasia, Sottoportico della Malvasia, Ponte della Malvasia vecchia, Campiello della Malvasia e altre ancora.

Nel contesto lagunare il termine *malvasia* non faceva riferimento ad uno specifico vitigno, piuttosto ad un vero e proprio brand vitivinicolo, e proprio per questa ragione gli scritti testimoniano tre differenti tipologie di malvasia: quella Dolce, o semplice il cui gusto però non era eccessivamente amato dai veneziani i quali spesso preferivano destinarlo agli ospiti stranieri; quella Tonda priva però di un gusto forte e acceso ed infine l'eccellenza preferita dai veneziani, la Garba dal sapore forte e intenso 'la quale certo che di amaretto teneva nel gusto'

(Zorzi, 1967, p.68). Nell'immaginario veneziano, quest'ultima tipologia era molto gradita e ben accetta anche grazie alle proprietà medicinali che si pensava avesse, in particolare per la cura delle malattie dello stomaco. Ancora una volta la toponomastica risulta essere uno specchio della memoria storica di quanto allora si credesse, esiste infatti la *Calle del Rimedio*. Con tale termine i veneziani indicavano la malvasia, appunto considerata rimedio di tante malattie. Tassini dà anche un'altra ipotesi, che Rimedio fosse il nome del proprietario.
proprio per il suo essere un toccasana per il corpo e per lo spirito[31] La seconda invece sembrerebbe essere collegata al cognome del titolare, che nella metà del Cinquecento vendeva malvasia in quel dato luogo. Entrambe comunque testimoniano la presenza in Calle del rimedio di una malvasia: 'Sì corroborante Liquore fu in altri tempi avvidamente gradito perch'esperimentato al caso di verminoso incurabile morbo, onde diede finalmente famoso nome al sito in cui si dispensava, cioè nella strada, appunto detta del *Remedio* nei pressi di S. Maria Formosa e S. Giovanni Nuovo' (*ivi*, p.70).
Le vicende e gli aneddoti che hanno come protagonisti i luoghi di mescita del vino e i suoi avventori riempiono le pagine di un'ampia letteratura (*La Locandiera* del Goldoni a titolo di esempio) che ci permette di scavare in quella che era la quotidianità della Serenissima e per certi versi, di comprendere aspetti della vita sociale che ad un primo impatto potrebbero sembrare inusuali. A tal proposito a più riprese è citata una curiosa usanza praticata dai patrizi veneziani che ha come protagonista la Malvasia del Remedio. Quando un giovane d'alto rango raggiungeva la maggiore età si era soliti celebrare il suo ingresso in società presentandolo al Doge (signore terreno), alle altre cariche e a Dio in occasione di un evento solenne. Terminata la funzione era condotto nella Malvasia del Remedio, diventando questo il luogo dove avveniva questo passaggio in società dei giovani rampolli. Qui si degustavano 'vecchia Malvasia, e buoni Buzzoladi, l'erano prognosticati felici sponzali, e primarij avvanzamenti' (Zorzi, 1967, pp.69-70).
Il successo della malvasia raggiunse i confini dell'Europa settentrionale, uno degli esempi in letteratura è quello narrato da Shakespeare, quando nel Riccardo III racconta la morte di Giorgio, il conte di Clarence nel 1478 'in una botte della sua preferita malvasia' (Dal Borgo, Riponti, 2014, p.224).
In questi locali, oltre alla Malvasia era possibile assaggiare vini quali il Cipro, il Malaga, l'Aleatico, il Samos e lo Scopulo. Le Malvasie, risultano essere fra i luoghi di mescita quelli sottoposti maggiormente a legislazioni e divieti. Come già riportato in questi locali era vietata

[31] https://evenice.it/venezia/storie-tradizioni/le-osterie-venezia, consultato il 31/07/2018

la vendita di vini locali, non era concesso nemmeno fornire pasti ed era assolutamente bandito il gioco delle carte. Ai titolari non era inoltre concesso appendere delle insegne esterne probabilmente come narra Tassini 'forse perché, non contenti della semplicità, ingombravano le vie, unendovi rami d'alloro, festoni, ed altri ornamenti' (Tassini,1967, p.390).

Le Malvasie erano frequentate da individui appartenenti a diverse classi sociali, caratteristica che le differenziava ad esempio dai *magazen* in cui si riunivano principalmente cittadini di basso rango. Messe da parte le divisioni di classe, seppur esistenti non così fortemente sentite nel quotidiano, le malvasie, forse in maggior misura rispetto agli altri luoghi di mescita, erano principalmente un luogo d'incontro, di sodalizio e di cordialità. Le parole di Zorzi delineano tale realtà: 'Non poche volte, a detta dei vecchi gondolieri, lorché si incontravano nelle malvasie con un alcun nobile, questi pagava per quanti si trovavano al banco ricercatori di quella bibita, tanto accetta al comune dei Viniziani. Gittava egli una moneta verso il bottegaio, e senza parlare accennavagli dover trattenersi lo scotto dei circostanti. La pantomima era di lieve intesa, e tutti i berretti salutavano in segno di ringraziamento il nobile pagatore, che pulendosi i labbri da quella libazione, lasciava la malvasia…'

La Malvasia pur presentando un carattere elitario rispetto agli altri vini (malvasia e biscotti erano la colazione standard degli elettori del Doge in conclave) ebbe una grande diffusione a Venezia, come riportano i registri della spesa pubblica tenuti dai giustizieri nuovi. Tale vino era anche entrato nelle grazie del clero, tanto da sostituirlo con il vin santo durante le messe (Buonanno, 2014).

Era consuetudine a Venezia attribuire il nome del proprietario e del gestore al locale stesso, ad esempio si ricordano fra le più rinomate quelle dei Raffai e dei Lazzaroni, dei Leporini e dei Carrara nella zona di Santa Maria Formosa (Sestriere di Castello).

L'unicità e la singolarità delle Malvasie si rifletteva anche nel loro caratteristico arredo: il locale era gremito di botti, delle misure più svariate, disposte però in una perfetta armonia, che spesso fungevano da tavolo per i commensali; al centro si trovava il bancone dietro al quale vi era appesa 'la quantità di bicchieri necessaria al servimento' (Zorzi, 1967, p.70) e alle pareti svariate bottiglie dei vini di cui disponeva.

'Venezia e le Malvasie hanno espresso un legame secolare di passioni condivise, che ha arricchito entrambi i protagonisti di questo straordinario connubio, in cui la vite e il vino hanno intrecciato la loro storia con quella degli uomini influenzandola e restandone influenzati in una dialettica e feconda inter-relazione, di cultura e civiltà: la memoria di questi Valori rende onore alle nostre Terre e ne rilancia, pur in un'epoca difficile come quella contemporanea, un luminoso futuro condiviso' (Dal Borgo, Riponti, 2014, p.233).

Se malvasie e osterie godevano di un'utenza socialmente abbastanza variegata *bastioni*, *magazzeni* e *samarcheti* invece erano frequentati solamente dai ceti più bassi della popolazione. Dagli studi di Zorzi emerge come i termini *bastioni* e *magazzeni* fossero in realtà sinonimi, distinti invece dai sottostanti *samarcheti*, il cui nome derivava dallo stemma del leone di San Marco che li contraddistingueva. *Bastioni e magazzeni* godevano di maggior potere rispetto ai *samarcheti* i quali infatti da loro dipendevano, erano una sorta di succursali. Anche dal punto di vista legislativo emerge quest'aspetto, difatti i *samarcheti* facevano riferimento al *bastione/magazen* più vicino, i quali a loro volta erano sottoposti al controllo della Magistratura dei Sette Savi.

A differenza di osterie e malvasie, diffuse nelle zone di San Marco e Rialto, *bastioni magazzeni e samarcheti* si trovavano nei vari sestrieri, con maggior intensità nelle zone più popolari, dove costituivano 'vero centro della vita del sestriere, luogo d'incontro e di chiacchere, dove tutti conoscevano tutto e sapevano tutto di tutti' (Buonanno, 2014, p.74). Nei magazen o bastioni non era servito alcun tipo di pasto, si vendeva solo vino al minuto, essi tuttavia esercitavano un ruolo economico, poiché i gestori potevano prestare denaro ai loro clienti con il sistema del pegno.

L'offerta di locali era assai limitata, v'era una sola tipologia di vino di scarsa qualità, il cosiddetto *vin da pegni*[32], venduto ad un prezzo fisso. Come si è già detto la possibilità di vendere solo vino spinse questi locali a stabilirsi nei pressi di *luganegher* (salsicciai) e *furatole*, dove si poteva trovare ristoro non solo di tipo bevereccio. Qui infatti venivano serviti solo commestibili (Cortelazzo,1985). Tassini scrive ' chiamavansi, e chiamansi tuttora *furatole* alcune botteguccе simili a quelle dei pizzicagnoli, ove vendesi pesce fritto ed altri camangiari, ad uso della poveraglia. Deriva dal vocabolo *furatola* o da *foro*, essendo tali botteguccе altrettanto piccoli fori, o stanzini, a pian terreno; o dal barbarico *furabola*, che secondo il Ducange, equivale a *tenebrae*, essendo le medesime oscure ed annerite dal fumo; o finalmente da *furari* (rubare) per le frodi, o rubarie, che vi si commettevano, punite in antico con multa, e perdita dell'esercizio' (Tassini, 2017, p.277).

Anche le *furatole* erano sottoposte ad una rigida legislazione, il Capitolare dei VII Savi del 1502 riporta alcuni divieti: i gestori non potevano vendere alcun genere alimentare che fosse reperibile dai *luganegheri* (salsicciai, corporazione nata nel 1497), era inoltre vietato condire i cibi con formaggio, olio e altri tipi di grasso. Chiunque avesse tentato di vendere vino oltre a perdere il vino stesso e a dover pagare una multa salata sarebbe stato bandito da Venezia e dal

[32] «L'espressione vin da pegni perdura, essa si mantiene soltanto per tradizione per indicare il peggiore dei vini che si possa trovare in commercio» Zorzi E., *Osterie veneziane*, Venezia, Filippi Editore,1967, p.75

Dogado per un anno. Rigide sanzioni erano previste anche per le figure non autorizzate a gestire una furatola, quali impiegati o preti; i primi sarebbero incorsi in immediato licenziamento, mentre i secondi oltre a 'divenire incapaci d'ogni ecclesiastico beneficio' (*ibidem*) avrebbero rischiato la detenzione.

Memorie nella toponomastica sono tuttora presenti in Calle della Furàtola, Ponte della Furàtola, Sottoportico della Furàtola nei pressi della chiesa di Sant'Aponal (sestriere di San Polo). Nell'Ottocento tali luoghi subirono un processo di modernizzazione, diventando piccole botteghe di friggitoria, i *fritolin.*

Per concludere questo discorso sui luoghi di mescita e di vendita vi erano infine le *taverne* e *caneve*, nelle prime il vino veniva venduto all'ingrosso, mentre nelle seconde al minuto, anche in tali luoghi era concesso solo il consumo del vino e non di genere alimentari.

Lo scenario dei luoghi di mescita del vino accoglie nell'Ottocento un nuovo elemento, che oggi più che mai rappresenta una delle peculiarità di Venezia, il *bàcaro*.

Negli anni diversi autori si sono interrogati sull'etimologia di questo termine: chi sosteneva derivasse da Bacco, chi intendesse una particolare tipologia di locanda e chi infine uno specifico vino, proveniente dalle Puglie.

La teoria con più credito è quella che ruota attorno alla figura di Pantaleo Fabiano, mercante di Trani.

Dopo la caduta della Serenissima e l'annessione al dominio austriaco, la situazione inerente il commercio e il consumo del vino a Venezia non risentì conseguenze troppo negative, difatti, nonostante fosse cambiato l'assetto geopolitico, in laguna continuarono ad arrivare, come in passato, le malvasie, i vini provenienti dal Levante, da Cipro, da Corfù, da Samos ecc. L'annessione di Venezia al Regno d'Italia nel 1866 tuttavia arrestò drasticamente l'importazione dei sopracitati vini, complice l'elevato rialzo a cui furono sottoposte le barriere doganali tra Venezia e l'Istria, la Dalmazia e il Levante.

In questo scenario il mercante Pantaleo Fabiano terminato il servizio militare decise di trasferirsi a Venezia, intravedendo l'opportunità di introdurre nel mercato lagunare i vini provenienti dalle Puglie, dai gusti forti e accesi che richiamavano le tipologie orientali tanto amate dai veneziani, che però erano venduti ad un prezzo notevolmente inferiore. Decise così di aprire una sua locanda nei pressi di Rialto, precisamente in *Ramo della Dogana da Tera*, in uno dei locali rimasti della suddetta dogana in seguito alla soppressione austriaca, che prese poi il nome di *Bàcaro Grando.*

Zorzi nelle sue memorie riporta l'episodio, il cui protagonista è 'un vecchio campione del remo, addetto al traghetto di S. Silvestro. Il vecchio assaggiò il nuovo vino, con quell'aria

d'importanza che in queste occasioni sogliono assumere gli intenditori; bevette un sorso breve, lo biascicò due o tre volte, raccogliendo tutte le facoltà sensorie nel palato; poi emise un grugnito di approvazione, vuotò il bicchiere fino all'ultima goccia, schioccò la lingua, ed esclamò: *«Bon! Bon! Questo xe proprio un vin…un vin da bàcaro!*»

Fu così che lo spaccio di vino di origine meridionale cominciò a diffondersi. Il Bàcaro Grando si trovava in quello che un tempo era il centro più vivo del commercio a Venezia e in prossimità della celebre e secolare *Osteria del Sturion*.

L'apertura di un nuovo *bàcaro* era un evento molto sentito, l'oste preparava una sorta di volantini in grande quantità dove vi erano indicati i tipi di vino con i relativi prezzi e anche 'i pregi magnificati con ingenua ampollosità' (*ivi* p.78), tutti i cittadini erano invitati all'inaugurazione. La promozione avveniva a gran voce e con molta enfasi, l'addetto alla distribuzione dei volantini percorreva le calli principali comunicando ad alta voce che in quel dato luogo e in quel dato giorno ci sarebbe stata l'inaugurazione, era suo dovere poi girare con una bottiglia di vino così da offrirlo ai passanti. Spesso al banditore si affiancava un cantastorie munito di uno strumento musicale (spesso il violino), fra i più celebri si ricorda il rinomato Maestro Peloso[33].

L'esito positivo di questa iniziativa spinse poi l'ideatore del *bàcaro* e successivamente altri ad aprire altre sedi sparse per la città, contribuendo alla diffusione del termine e dello spaccio dei vini di Puglia nelle regioni settentrionali dell'Italia, giunti lì mediante la tradizionale imbarcazione denominata *trabaccolo*.

In tale contesto anche questo particolare tipo di imbarcazione assunse un connotato unico, entrando nel gergo veneziano. I trabaccoli infatti erano il mezzo di trasporto che dalle Puglie faceva arrivare il vino (principalmente il *manduria*) che sarebbe poi stato smerciato nei *bàcari* e a volte tagliato con i vini locali, le fonti ne nominano due: il Buon Padre e il Margherita. Il primo nome ottenne maggior successo tanto che spesso nelle insegne dei *bàcari* era scritto 'Vendita vini del Buon Padre' (*ivi*, p.81)

Nel dialetto veneziano la parola *bàcara* allude ad una situazione in compagnia in cui v'è confusione e festa[34], fu così che poi la parola si diffuse, entrò nel gergo veneziano e tutt'oggi simboleggia uno dei *landmark* di Venezia.

---

[33] «Direttore d'orchestra al Teatro Minerva, il massimo teatro di burattini della città» Zorzi E., *Osterie veneziane*, 1967, Filippi Editore, p.79

[34]*Bàcara* «Brigatella di persone che fanno strepito o sconcio di rumore»

Far Bàcara «Stare in gozzoviglia, Scialacquare, Fare del ben bellezza, Gozzovigliare, Darsi buon tempo, Pigliar
diletto mangiando in brigata»

In laguna le occasioni e i momenti celebrativi in cui il vino era protagonista non mancavano mai. Dalle festività ufficiali della Repubblica come 25 Aprile (Festa del Patrono San Marco e del Bocolo), 15 Giugno (celebrati i Santi Vito e Modesto), 30 Settembre (San Girolamo, rinnovo delle magistrature) e 26 Dicembre (Festa di Santo Stefano protomartire, arrivo delle reliquie da Costantinopoli), alle celebrazioni private dei patrizi, quali sfarzosi matrimoni. 'Le occasioni del mangiare e del bere a Venezia non mancavano proprio, che fossero feste ufficiali della Repubblica, banchetti in onore di ospiti illustri o per festeggiare promozioni nella carriera diplomatica, feste patronali, sagre, fiere ed altro ancora, senza dimenticare le tante feste in villa, nel corso delle lunghe stagioni estive. E ciò avveniva anche nel Settecento, ultimo secolo di vita della Repubblica, con le casse dello Stato sempre più vuote, ma con feste sempre più lussuose' (Rorato, 2014, p.94).

Bàcarana «allegria smisurata» https://books.google.it/books?id=5vEGAAAAQAAJ&printsec=frontcover&dq=boerio+dizionario+dialetto&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwitp6bRpdvcAhUGEVAKHY1eDyUQ6AEILDAA#v=onepage&q=b%C3%A0cara&f=false, consultato il 3/08/2018

I 1.2 Vino nei paesaggi urbani e periurbani: la nuova città

1.2.1 Dal modello città e campagna al fenomeno delle 'campagne urbane'

'Un geranio messo sul davanzale della nostra cucina rappresenterà la cosa più naturale presente intorno a noi, che ci rallegrerà con i suoi colori e rinfrescherà con le allusioni che saprà procurarci.'
Cit. Bernard Lassus

'Se vuoi essere felice per un'ora ubriacati.
Se vuoi essere felice per tre giorni, sposati.
Se vuoi esser felice per una settimana, uccidi un maiale e dai un banchetto.
Se vuoi essere felice per tutta la vita, fatti un giardino.'
Cit. Carlo Scarpa

Le parole del paesaggista, tra i più grandi d'Europa, Bernard Lassus e il celebre architetto Carlo Scarpa risuonano estremamente attuali. Dedicare parte del proprio tempo alla cura del giardino produce effetti benefici sullo stato d'animo dell'individuo nonché apporta miglioramenti alla sua vita. Dall'essere una pratica privata e intima, svolta all'interno delle mura domestiche è diventato un vero e proprio fenomeno, che ha visto attività solitamente svolte in ambienti rurali o comunque agresti uscire dai confini e colonizzare luoghi che si collocano all'interno di realtà urbane. Il concept in sé in realtà non è nulla di nuovo, ma i significati che oggi gli sono attribuiti sono la conseguenza di crisi e trasformazioni che il sistema economico globale ha vissuto e sta tuttora affrontando.

'Il protocollo di Kyoto, il premio Nobel ad Al Gore, il surriscaldamento globale, le emissioni di CO2, il costo del petrolio, le energie rinnovabili, le grandi migrazioni sociali, l'esplosione della città, la fragilità delle grandi concentrazioni di fronte ad eventi naturali che si trasformano in catastrofi, la difesa dei contesti locali quali baluardi del concetto d'identità,' (Ricci, 2014, p.4) hanno fatto emergere una particolare e apprensiva attenzione all'ambiente, alimentando un tipo di coscienza ecologica che il mondo tecnologico del ventunesimo secolo stava quasi del tutto oscurando. Le aree occidentali del mondo hanno iniziato a pensare più green, siccome la gente ha i mezzi per informarsi in qualsiasi momento ha iniziato ad essere più attenta e scrupolosa su quello che mangia e consuma e di conseguenza pretende cose che prima ignorava. E proprio come dice Mosé Ricci i protagonisti di questa ' impresa culturale', e può essere definita culturale perché muta i concetti prestabiliti di quello che è visto come territorio rurale

e territorio urbano, sono i cittadini, chi la realtà urbana la vive ogni giorno e può analizzare in maniera critica gli aspetti più efficaci e le problematiche.

'Per il futuro, vogliamo opere pubbliche sostenibili e infrastrutture che siano sensibili al paesaggio. Preferiamo usare i mezzi pubblici e andare in giro in bicicletta. Vogliamo vivere in città che siano più verdi e non soffocate dal traffico, vivere in case passive e che consumino meno energia. Vogliamo differenziare la nostra spazzatura per favorire le pratiche del riciclo. Vogliamo produrre e consumare cibi biologici a km zero' (*ibidem*). Le soprascritte necessità e buoni propositi sono giustificati da una presa di coscienza che sta dilagando: l'urbanizzazione diffusa e la crescita demografica hanno raggiunto livelli così elevati da diventare insostenibili. Se quindi da una parte è possibile dire che questo pensiero è voluto perché c'è un'attenzione maggiore verso l'ambiente in cui viviamo, da un punto di vista più pragmatico si tratta di una vera e propria necessità. Parole quali 'riciclo, riuso, ridurre' entrano nel gergo comune contribuendo a creare nell'immaginario urbano reali opportunità di produrre bellezza estetica anche laddove non ve n'è ombra, anche laddove è grigio, sporco e abbandonato.

In questo scenario, dove il confine concettuale che separa la metropoli dalla campagna inizia a perdere consistenza, s'instaura un nuovo accostamento di immagini che danno origine all'Agricoltura urbana o Urban Farming o Campagne Urbane.

L'eccessiva antropizzazione ha instaurato una nuova immagine di metropoli, c'è stata una vera e propria inversione di pensiero, un tempo vista come rifugio e via di fuga dalla dura e povera vita di campagna ora è dalla città che si vuole scappare, facendole perdere valore. E proprio questo radicale cambio di visione è stato approfondito e intepretato negli svariati progetti di riqualificazione urbana tesi a ridefinire quei luoghi la cui identità stava andando persa. In questo ampio terreno la necessità urgente di nature da vivere e da vedere dei cittadini, (Donadieu, 2006, p. unita alla rottura degli schemi degli opposti concetti città e campagna, porta all'emersione di un fenomeno, chiamato Agricoltura Urbana (in inglese Urban Farming), che ruota attorno alla nuova concenzione di orti e giardini, nel pieno rispetto della sostenibilità.

Una possibile defizione di agricoltura urbana viene data da E. Sommariva e Christian Haid nel 2013 in occasione *della Conferenza della Società Italiana Urbanistica*: 'l'agricoltura urbana è un fattore emergente che contribuisce alla resilienza urbana e viene utilizzato quale concetto principale per ripensare le potenzialità di trasformazione degli spazi aperti. In questo senso, il principio di multifunzionalità, applicato ai paesaggi urbani, può diventare una tattica per reagire alle sfide di cambiamento imposte alla città contemporanea, in merito agli spazi di relazione e di aggregazione, ai servizi urbani e alle forme di produzione e distribuzione del cibo'.

La nozione di agricoltura urbana accosta due realtà che di solito sono opposte: 'agricoltura' e 'urbana'. In realtà questo concetto è un vero e proprio 'progetto di società fatto di azioni, stagioni, processi, valori materiali ed immateriali capaci di contribuire, come tasselli di un sistema di micro-azioni urbane, precipue al miglioramento della qualità urbana e, ripensando alle varie potenzialità d'uso degli spazi aperti tra le pieghe del costruito' (Sommariva, 2014, p.73).

Il fenomeno dell'agricoltura urbana dall'espandersi nelle periferie arriva a mettere le radici nei luoghi che rendono la metropoli tale, i tetti dei palazzi privati, le terrazze, i balconi, sempre con l'obiettivo di dare un nuovo layout alla comune idea di urbano e di conseguenza alla qualità della sua vita; oltre a creare legami sociali, tramutando la metropoli in un polo dominato dai rapporti e dalle relazioni non semplicemente un luogo fisico (Ricci, 2014, p.7).

L'Europa è stata la sede di numerosi progetti in questo settore, dove il paesaggio diventa il punto di riferimento, sormontando la tradizionale teoria che vede il territorio come ancora principale. Tra i molteplici esempi è valido citare il piano strategico pensato per Monaco di Baviera, ad opera di un gruppo di architetti diretti da Jorg Schroder, vincitore nel 2009 del bando 'Open Scale' di Monaco. Il primo obiettivo di *Agropolis* è quello di reintrodurre l'agricoltura negli spazi urbani per permettere alla città di essere auto-sufficiente e di essere in grado di avere approvvigionamenti su base locale che siano sostenibili per il futuro della città. Il secondo obiettivo è quello di apportare una rivoluzione estetica e culturale: la città diventa il luogo dove crescono i frutteti, gli alberi, si raccolgono gli ortaggi e le fragole contribuendo così a creare delle esperienze reali in tempo reale [35] in luoghi inusuali per il cittadino del XXI secolo. Secondo le parole di Gilles Clement gli orti collettivi sono utili perché sono luoghi di convivialità, di socialità e di pedagogia.[36] Tutto ciò apporta ulteriori benefici, introducendo verde in città la qualità della vita nella stessa si eleva, diventando attraente anche per i visitatori esterni che incuriositi saranno motivati a visitarla. In aggiunta a questi la London Food Strategy dice 'una strategia alimentare su scala metropolitana può migliorare in modo significativo la salute dei cittadini di Monaco di Baviera e ridurre le disuguaglianze sanitarie, nonché gli impatti ambientali negativi del sistema alimentare attuale […] Celebrare e promuovere la cultura alimentare significa anche migliorarne la qualità complessiva di cibo, sviluppando la sicurezza alimentare locale…'

[35] http://www.ecowebtown.it/n_2/it/schroeder_it.html, consultato il 23/04/2018

[36] Intervista a Gilles Clément http://www.artribune.com/professioni-e-professionisti/who-is-who/2017/10/intervista- gilles-clement-paesaggio-giardini/, consultato il 23/04/2018

Altre città europee hanno seguito quest'onda cercando di reinventare i loro complessi urbani in realtà più desiderabili in cui la sostenibilità e l'integrazione tra communità ne sono le principali caratteristiche. A Barcellona, con il progetto *Multiramblas,* che ha visto architetti, membri del Dipartimento di Ecologia Urbana e geografi ripensare ad un'immagine nuova delle aree carreggiabili del capoluogo catalano, ovviamente in termini di aree verdi, orti urbani, spazi pubblici.

Dopo la Spagna anche in Belgio, precisamente a Bruxelles, possiamo trovare un altro significativo esempio di ridefinizione dell'immagine urbana: *L'Escalier Jardin*. L'escalier Jarden è l'opera di uno dei più celebri filosofi del paesaggio Gilles Clément. In questo progetto Clement vuole smontare il concetto tradizionale di città sviluppando su una banale scalinata monumentale un giardino, come a dire che la natura apparentemente selvaggia si instaura su questa realtà 'urbana' dando vita ad un piccolo spazio verde dove regna la biodiversità (Ricci, 2014, p.11).

Scendendo geograficamente a sud, anche l'Italia presenta progetti in ambito agri-urbano. Si tratta per lo più di giardini comunitari quelli menzionati da Mosè Ricci, dalla mappa *Zappata Romana* al progetto di *Hortus Urbis*. Progetti che mirano ad essere, come lui stesso li definisce 'un catalizzatore per le attività della comunità', che vedono la partecipazione di svariate categorie sociali, dai cittadini agli architetti, dagli studenti ai pensionati, disoccupati e fasce deboli della popolazione. Si tratta di un fenomeno molto importante che lentamente sta riuscendo a salvare terreni dalla speculazione edilizia, specialmente nella capitale, diventando quindi anche un fenomeno sociale e forse una tendenza, riprendendo le parole di Carlo Scarpa. Zappata Romana assieme a Parco dell'Appia Antica hanno dato vita a diversi progetti, uno tra i quali è *Hortus Urbis*, che consiste nel recupero di un antico giardino romano, che dalle condizioni di abbandono e disuso è stato sistemato e tramutato in orto didattico. Luogo di biodiversità dove crescono piante antiche autoctone.[37]

Già nella metà degli anni '90 la necessità di ripensare lo spazio urbano contemporaneo affiora con il progetto *Agronica* dell'architetto Andrea Branzi, un'idea frutto di 'un'urbanistica self-made, non pianificata e in cui il ruolo della partecipazione attiva degli abitanti diventa una delle occasioni di grande discussione, confronto, progetto per lo spazio' (Sommariva, 2014, p.91). La finalità sociale del creare un luogo che favorisca gli scambi sociali e le varie relazioni con i contesti locali, caratterizzata inoltre dalla perdita dei confini tra ambiente rurale ed urbano è

[37] http://www.hortusurbis.it/, consultato il 24/04/2018

perseguita anche in altri piani, quale *Sociopolis*, promosso dal governo catalano e pensato per la città di Valencia.

Presentato alla Biennale di Valencia nel 2003, e poi messo in atto nel 2006 dalla Generalitat valenciana, Sociopolis vede la collaborazione e il lavoro di un team internazionale comprendente 13 architetti. L'idea progettuale è quella di dare vita ad un'innovativa tipologia di insediamento urbano nel quale abitazioni e servizi convivono e convergono in maniera armoniosa con l'ambiente agricolo.[38] Ciò che si vuole abbattere è la profonda dicotomia città-campagna, tema che verrà ampiamente trattato dal paesaggista Pierre Donadieu nella sua opera Campagne Urbane, ridando valore alla 'huerta' valenciana, collocata ai margini urbani. La Huerta ha origini molto antiche anche se incerte, tuttavia gli storici concordano che durante la dominazione araba visse la sua epoca d'oro, diventando una terra di varie coltivazioni nonché di importanti innovative infrastrutture idrauliche, essendo solcata da canali irrigabili.[39] La Huerta[40], che nella cultura araba era considerata molto importante perché rappresentava il giardino e nella quale i loro edifici erano costruiti in armonia con il paesaggio, con la modernità e la crescita urbana ha perso lentamente valore, con la conseguente quasi scomparsa di ogni forma agricola.

Parlando di forme in movimento Clément afferma che anche il giardino rientra fra quei fenomeni biologici ed in particolare nella sua opera *Giardino in Movimento* rende chiaro come quest'insieme verde possa essere in grado di ridare vitalità ad un frammento urbano sottoutilizzato, permetta di rappresentare un qualcosa di collettivo di cui prendersi cura con i principi della sostenibilità, dal basso impatto, riciclo dei materiali all'utilizzo di piante spontanee [41]. Queste tematiche confluiscono nel progetto del Parco Henri Matisse a Lille, realizzato nel 1995 a Vauban in relazione alla costruzione di una nuova stazione TGV. La costruzione di cemento situata al centro del parco è il vero punto focale, l'île Derborence risulta elevata di alcuni metri, risultando così inaccessibile ai visitatori, permettendo 'il libero gioco dell'interazione tra le specie vegetali in un contesto fortemente urbanizzato'.[42]

I tentativi di superare la dicotomia tra l'ambito prettamente urbano e quello rurale sono parte fondante anche del pensiero del progettista, designer e architetto Aldo Cibic. In *Rural Urbanism*

---

[38] http://www.guallart.com/projects/sociopolis, consultato il 24/04/2018

[39] https://www.hortaviva.net/quienes-somos/que-es-la-huerta/, consultato il 24/04/2018

[40] In Spagna e nella Francia mediterranea, le huertas, ideate dagli andalusi, hanno accompagnato lo sviluppo delle città, come Avignone, Valenza e Barcellona. Spazi di coltivazioni irrigate di verdura e alberi da frutto, ad est come a sud, esse hanno progressivamente ceduto alla logica dell'urbanizzazione. Pierre Donadieu, *Campagne Urbane,* Ed. italiana a cura di Mariavaleria Mininni, Donzelli Editore, 2006 p. 6

[41] http://volumezeroinfo.wixsite.com/vzero/giardino-in-movimento, consultato il 26/04/2018

[42] Matthew Gandy, «Entropy by design: Gilles Clément, Parc Henri Matisse and the limits to avant-garde urbanism» in *International Journal of Urban and Regional Research* ,2013, pp. 259-278

Cibic espone le sue due principali teorie: la prima è di ridare vita ai territori agricoli abbandonati, trasformandoli in nuove realtà abitative e produttive; la seconda è la perdita d'identità della città dovuta alla sua espansione verso la periferia. Cibic sostiene l'importanza della campagna, facendole assumere un ruolo fondamentale nel supportare il tessuto urbano, diventando l'agricoltura il mezzo con il quale le comunità insediate tutelano le aree verdi. E' necessario ripartire da zero, provare a guardare sotto un'altra prospettiva, urbano non esclude rurale né viceversa, si tratta pero' di un'azione che deve avvenire da parte di tutti coloro che in questi contesti vivono la quotidianità, in un'ottica di equilibrio.

'Abbiamo di fronte un futuro in numerosi casi pieno di incertezze, ma nello stesso tempo conosciamo molti dei nostri problemi, l'elenco è lungo: dall'integrazione alla sicurezza alimentare, energetica, economica, ai rifiuti, alle risorse, fino al degrado delle periferie. Per affrontare questi temi dobbiamo trovare il modo di agire con progettualità sensibile, creativa ed articolata che produca idee e risposte in grado di considerare la dimensione della sostenibilità ad ogni scala del progetto. E' un'idea di felicità che ci costruiamo rimboccandoci le maniche, e che è fatta da varie persone che si mettono insieme per generare nuove comunità, in cui riconoscersi' (Cibic, 2010).

Finora si è parlato solo di urbano e rurale, e di come queste due entità non siano in contrasto, come sostiene anche lo studioso di sociologia urbana Ebenezer Howard, e proprio perché tra di esse vi è un collegamento lo sguardo ricade sulle zone che formano una corona attorno alle due, ovvero i contesti periurbani, le cosiddette '*friches*' come le definisce Gilles Clément. Nel suo *Manifesto del Terzo Paesaggio* attribuisce a queste il ruolo di rifugi per la diversità, costituiti dalla somma dei residui, delle riserve e degli insiemi primari. Dove per residui intende luoghi dapprima sfruttati e poi completamente lasciati in una condizione di disuso e abbandono; le riserve a loro volta sono luoghi non ancora sfruttati, per qualche motivo tenuti in considerazione e sotto un'aurea di protezione decisa dall'uomo e infine gli insiemi primari costituiscono la vera opportunità, detenendo la più grande diversità biologica (Clément, 2014, p.13). [43]

'Un territorio dichiarato *riserva* da un punto di vista amministrativo è oggetto di protezione, sorveglianza, sanzioni. Un bordo di una strada, un residuo urbano non sono soggetto di alcuna protezione. Luoghi che si cerca di ridurre o sopprimere. Eppure, tutti costituiscono riserve biologiche' (*ivi*, p. 29). Con queste parole il filosofo e paesaggista fa emergere il dibattito esistente al ruolo delle istituzioni e al rapporto con la società, portando a galla il contrasto fra protezione da parte delle istituzioni e mancanza di essa. Eleggere il Terzo Paesaggio a

patrimonio significa condannarlo alla sua scomparsa, mentre il disinteresse da parte delle istituzioni è sinonimo di mantenimento e di conservazione perché non subisce azioni da parte dell'uomo (*ivi*, p.56). L'obiettivo di Gilles Clément è vedere il paesaggio con occhi diversi, dove la mano dell'uomo in realtà non porta beneficio.

Nella sua opera Clément descrive i due aspetti contrastanti del Terzo Paesaggio: da una parte ha una compontente passiva, in quanto esso è luogo di rifugio di biodiversità; d'altra parte è composto anche da componente attiva in quanto può essere spunto per nuove invenzioni, dove è possibile un futuro biologico (*ivi*, p.32) e che può diventare oggetto di riflessione, progettazione e rivalutazione urbana. Il filosofo francese porta a guardare con rispetto questa realtà che prima si ignorava o meglio ci si rifiutava di guardare[44], ed è proprio in questo la grande rivoluzione da lui apportata.

'La città produce il cittadino ma il suo spazio di vita non si limita più allo spazio urbano' (Roncayolo, 1990).

L'agricoltura nell'immaginario collettivo ha sempre occupato un ruolo marginale, è sempre stata messa da parte rispetto alla realtà urbana, pero' la crescente e sempre più incisiva sensibilità ambientale, ha modificato in maniera abbastanza radicale questa visione. Inoltre quello che emerge è un forte senso di appartenenza e le comunità stesse hanno iniziato a interessarsi alla tutela del territorio agricolo, conscie delle molteplici opportunità che questa tipologia di paesaggio può fornire. Si assiste ad un vero e proprio bisogno di tutela della campagna, la campagna pero' non legata alla mera produzione agricola ma quella che si può trovare negli spazi verdi limitati della città, dal giardino od orto pubblico che vede la partecipazione di diversi soggetti (Sommariva, 2014). Fenomeno che non coinvolge solo gli orti e i giardini ma anche il settore della viticoltura, come testimonia la Vigna di Montmartre di Parigi.

'La campagna urbana non è semplicemente un luogo di passeggiate ai confini tra città e mondo rurale, essa implica anche il ripensamento delle relazioni fra la città e la campagna, fra la cultura urbana e il mondo agricolo. L'umanità, è ormai risaputo, sta diventando sempre più urbana: sono previsti cinque miliardi e mezzo di cittadini per il 2025!' (Donadieu, 2006, p.17)

Donadieu dà una definizione di campagna urbana, dicendo che è un progetto che vede l'incontro fra prodotto e processo, un'idea volta a migliorare la qualità della vita urbana dando a delle aree delle metropoli le sembianze di campagne, che quindi non rispondono solo ad un gusto estetico

[44] Intervista a Gilles Clément, a cura di Laura Mandolesi Ferrini http://www.rainews.it/dl/rainews/articoli/terzo-paesaggio-aree-verdi-margini-spazio-natura-0e8aa24d-82dc-4855-8ef7-66d7d3960823.html?refresh_ce, consultato il 26/04/2018

di giardino o parco naturale e quindi protetto ma assumono una duplice funzione: producono prodotti, quindi ruolo alimentare che serve al sostentamento ma anche migliorano la città. L'urbanità non è minacciata dalla presenza verde, ma viene migliorata perché su di essa la 'campagna' porta dei valori aggiuntivi e con lo scopo di creare una realtà che sia urbana e rurale (Donadieu, 2006). Inoltre la presenza di aree agricole in contesti urbani permette al cittadino di ritessere il suo legame sociale con un mondo rurale nel quale non vive più, o di scoprirlo se non lo ha mai conosciuto. Crea anche forti legami sociali, come dice Gilles Clement…'il giardino di oggi non riesce a contenersi entro il tradizionale recinto , anzi, costringe tutto il vicinato alla condivisione'. Donadieu definisce queste forme agricole urbane come eco-simboliche, e in Campagne Urbane mette a fuoco la tematica della gestione delle stesse: indipendentemente dai motivi per cui vengono create (che siano per diletto o per assecondare il forte desiderio di campagna), esse sono comunque forme vegetali che hanno bisogno di particolari cure e attenzioni, una volta introdotte nel paesaggio non possono essere trascurate. Donadieu perciò sottolinea, che sia fondamentale la presenza di un progetto che le sostenga, analizzando il ruolo degli enti locali e spiegando come sia necessario che non ci siano solo urbanista, agricoltore e paesaggista a lavorarci ma è estremamente importante la presenza del quarto soggetto, senza il quale 'l'utopia rimarrebbe una chimera: l'amministratore comunale' (Donadieu, 2006, p.112). Non è facile mettere tutti d'accordo perché ognuno ovviamente ha i propri interessi pero' Donadieu dice che bisogna considerare la pratica agricola come elemento permanente e costante dello sviluppo urbano.

Infine Donadieu s'interroga sulla nozione di città, in particolare ponendo l'attenzione su come sia difficile tracciare definiti limiti, 'dove dobbiamo porre i confini delle città?' (*ivi*, p.42) Nemmeno gli addetti al settore sono concordi su una stessa definizione, dato che ogni paese ha i propri criteri e le proprio cifre per definire uno spazio urbano. Problema che emerge ancora di più se si pensa al fenomeno che ha visto i cittadini spostarsi dalla città alle zone periferiche, e proprio da questi terreni periurbani partono le sfide per il futuro, secondo le parole di Donadieu. E sempre parlando di futuro Donadieu sostiene che 'la capacità dell'attività agricola di inventare soluzioni per questa domanda di abitabilità è immensa' (*ivi*, p.162). Le pratiche presenti sono numerose e promettenti ma è necessario che i primi a promuoverle siano proprio gli amministratori locali, solo così sarà possibile dare avvio ad un processo lento ma che porterà a modificare i capisaldi tradizionali a cui tutto si lega.

'Per me parlare di giardino è una necessità! Noi umani siamo fragili, e per vivere abbiamo bisogno di 'protesi', tipo un tetto, una casa, per proteggerci. Io ho costruito una piccola casa

in mezzo a un bosco-giardino immenso. Ho iniziato come facevano i nostri antenati: la prima stanza che ho costruito è stato l'orto, indispensabile per cibarmi. Poi per un anno non ho fatto nulla e ho lasciato che la natura sviluppasse le proprie energie, crescesse e si moltiplicasse. Ho deciso di restare immobile, osservare in silenzio, guardare l'incanto della natura. E imparare! Durante i miei studi di agronomo, mi avevano insegnato a distruggere tutto: gli insetti, le erbacce, le talpe, ecc. Dopo anni di osservazione sul campo, ho invece deciso di invertire quegli insegnamenti e di lasciare che la natura possa operare liberamente, seguendo i suoi cicli e i suoi ritmi. Solo con questo atteggiamento, con questo rispetto, l'uomo riuscirà a invertire i problemi attuali e a salvarsi.'[45]

[45] Intervista a Gilles Clément, http://www.artribune.com/professioni-e-professionisti/who-is-who/2017/10/intervista-gilles-clement-paesaggio-giardini/, consultato 29/04/2018

1.2.2 Coltivare l'urbano e il periurbano, evoluzione storica: dall'hortus romano agli orti urbani del XXI secolo

'Verde significava acqua, il verde lavorato significava contadini e contadini significava agricoltura. Agricoltura significava cibo da mangiare e cibo da vendere, il che significava città e trasporti. Così è nata la civiltà.'

Cit TK Naliaka

'Non finisco di meravigliarmi del fatto che delle altre arti, meno necessarie alla vita, si trovano dei maestri, mentre né maestri, né discepoli della scienza dei campi…'

Cit Lucio Moderato Columella

La più antica testimonianza scritta citante l'agricoltura è costituita dal codice sumero di Ur-Nammu, una tavola in pietra che costituisce il più arcaico documento di legge conosciuto risalente al 2050 a.C. Tra le righe incise di questo codice vi sono indicati gli standard e le misure inerenti alle razioni di orzo destinate a ciascuna famiglia[46]. Questo reperto evidenzia come l'agricoltura rappresenti una delle più antiche, complesse e basilari pratiche esercitate dalla mano dell'uomo.

La nascita dell'agricoltura ha visto il succedersi di una civiltà nomade, il cui sostentamento era basato sulla caccia e sulla raccolta di prodotti trovati in natura ad una civilà sedentaria, composta da uomini che hanno imparato a conoscere la terra, ad addomesticarla e a perfezionarne le teniche. Questo passaggio può essere definito la prima grande rivoluzione urbana della storia[47].

L'agricoltura oltre ad essere 'la pratica che garantisce alle popolazioni umane la produzione di maggior cibo a parità di territorio' (Sommariva, 2015, p.33) ha svolto anche un ruolo fondamentale nell'affiancare e permettere lo sviluppo dei nuclei abitati. Tuttavia l'evoluzione che ha subito nel corso del tempo l'ha vista attraversare diverse fasi. Dal rappresentare inizialmente una risorsa è passata, complice la crescita urbana e gli interessi speculativi inerenti al nuovo mondo cittadino, ad essere qualcosa di eccessivo.

---

[46] «…An ed Enlil stabilirono che le razioni mensili distribuite presso il Tempio di Baal fossero di 90 Gur di orzo, 30 pecore e 30 sile di burro» Sommariva E., *Cr(eat)ing City Agricoltura Urbana Strategie per la Città Resiliente*, Trento, Editore List, 2015, p.18

[47]«Fue la primera gran revolución de la historia» Tradotto da me, Morán A., Nerea e Agustín Hernández A., *Historia de los huertos urbanos. De los huertos para pobres a los programas de agricultura urbana ecológica*, Congreso Estatal de Agricultura Ecológica Urbana y Periurbana, Universidad Politécnica de Madrid, Elche, 5 June 2011.

Ancora oggi, nell'immaginario comune l'idea vigente di orti urbani è vista come una pratica inusuale, che non ha troppo a che vedere con le consuete attività svolte nelle città. Si crede che sia un fenomeno che coinvolge i luoghi secondari, quelli che non sono al centro delle attenzioni e che spesso sono di difficile accesso. Queste considerazioni rimandano ad un immaginario caratterizzato da luoghi un po' nascosti e privi di definiti piani d'azione e progetti che li sostengano (Sommariva, 2015). Tuttavia, quest'insieme forse negativo di immagini associate all'idea di orto urbano e questo modo supponente di giudicarlo nell'era del XXI secolo si scontra con i significati simbolici e valori che ne hanno delineato le origini, nei tempi remoti.

Le tappe storiche evidenziano come la figura di orto-giardino abbia assunto numerosi significati e assolto varie funzioni, ma, andando a ritroso alle prime civilità, tale concetto rievoca un reperetorio di immagini cariche di valori simbolici ed estetici. I popoli antichi associano l'idea di orto-giardino a una sorta di ''paradiso perduto'', un'oasi idilliaca di pace dove le relazioni tra l'essere umano e la natura circostante seguono dei ritmi perfettamente armonici.

Un sentimento simbolico e nostalgico che sebbene durante la varie tappe storiche andrà in scemando in realtà riemergerà. Thomas Moore, nella sua opera Utopia nel 1516 suggerisce nuove prospettive di osservazione sul mondo, fornendo degli spunti per la realizzazione di progetti utopici che vedono il legame contesto urbano e contesto rurale sempre più stretto, concetti che saranno portati avanti da figure rivoluzionarie quali Le Corbusier.

Per comprendere meglio le motivazioni che stanno alla base del fenomeno odierno degli orti urbani e, in un ambito molto più di nicchia quello che ha come protagonista il vino, è importante analizzarne le dinamiche storiche e sociali che li sottendono. Dall'iniziale visione simbolica di orto/giardino, luogo delle delizie, si è poi passati in un primo momento a una concezione pragmatica dove il ruolo principale dell'hortus è quello della la produzione di cibo per il sostentamento, per poi ritornare, nei tempi attuali, alla originale visione simbolica. Questo concetto è evidenziato dalle parole di Plinio il Vecchio in Naturalis Historiae '…nella legge delle XII tavole non si trova da nessuna parte la parola villa, ma sempre quella di hortus o quella di heredium…' (Sommariva, 2015, p.185). Difatti nella civilità romana, emerge come l'hortus sia strettamente connesso alla vita urbana: si parla di hortus come un terreno verde adiacente alla domus e di conseguenza simbolicamente connesso ad essa. Come testimoniano le fonti giuridiche 'ogni membro della società romana poteva definirsi tale solo se possedeva almeno due iugeri di terreno, che costituivano la prorietà minima di una familia' (*ibidem*).

Durante l'epoca imperiale la crescita demografica aumenta rendendo necessaria un'evoluzione delle pratiche agricole volte a produrre più alimenti per risolvere il problema dell'approvvigionamento. L'agricoltura si specializza, è più scientifica e diventa una fonte di

reddito. Ciononostante l'aspetto estetico non ne risente: intorno al III° si assiste all'introduzione di 'un gusto per i giardini ornamentali'. Le influenze provenienti da Oriente apportano nuovi valori simbolici agli orti, che si elevano a ricercati e maestosi peristili, diventando dei luoghi mistici, sottolineando una nostalgia per quell'antico sentimento legato all'idea di 'paradiso perduto'. Le ville di campagna romane denominate '*villae rusticae*' acquistano il titolo di '*ville otiorum*' (*ibidem*).

Durante il Medioevo l'orto/giardino vive la sua epopea, si delinea la classica struttura di hortus conclusus, la coltivazione di orti, frutteti e vigneti avviene all'interno di conventi e monasteri seguendo quindi rigidi regimi che ne assicurano un buon mantenimento e cura, in un'ottica volta a perseguire il sostentamento dell'intera comunità. Non si bada solo alla gestione ma anche l'aspetto estetico ne risente, merito dell'influenza degli sfarzosi giardini persiani, la cui importanza trova esempio nei testi iconografici e letterari. E' infatti possibile notare come tutt'oggi questa involontaria ricerca del passato sia presente, basti pensare alla vicinanza tra le funzioni didattiche e terapeutiche odierne e quelle medievali, dove i monaci adibivano quei luoghi allo studio, meditazione e preghiera (Cardini, Miglio, 2002).

Un'ulteriore fonte che ci induce a ripensare all'agricoltura urbana e al suo ruolo nella storia risale all'epoca carolingia, si tratta dell'ordinanza emanata da Carlo Magno tra il 770 e l'800. Il Capiturale de Villis riconosce il ruolo precipuo dell'agricoltura urbana, riunendo tra le sue pagine un insieme di norme inerenti le pratiche agricole e l'organizzazione degli orti.[48] La situazione sopracitata perdura anche durante l'era rinascimentale ''l'umanesimo ereditò dal Medioevo questa idea del giardino come *seconda natura*, più ordinata e spiritualmente affermata, un intervento umano sul suolo che porta al miglioramento di quest'ultimo piuttosto che al suo depauperamento'' (Ingersoll, Fucci, Sassatelli, 2007, p.25) citando l'esempio degli oggi celebri Vigna di Leonardo e orto coltivati da lui medesimo nel Palazzo delle Stelline, per concessione di Ludovico il Moro.

Successivamente, l'affermarsi della Riforma Protestante e la conseguente confisca dei terreni alle realtà ecclestiastiche non rappresenta una così forte minaccia per l'evoluzione degli orti urbani, grazie ad una serie di forme che provvedono a tutelarle, evidenziandone di nuovo l'importanza, un celebre esempio è il Potager du Roi, 'le jardin d'une ampleur inégalée'[49], voluto da Luigi XIV come esempio di maestria nazionale nell'orticoltura.

---

[48] https://www.taccuinistorici.it/ita/news/medioevale/letteratura/Capitulare-de-Villis-Carlo-Magno.html, consultato il 1/05/2018

[49] http://www.potager-du-roi.fr/site/pot_histoire/, consultato il 7/05/2018

Le necessità alimentari sempre più elevate spingono tra il 1700 e il 1800 il governo britannico a emanare degli *Enclosure Acts*, provvedimenti volti a privatizzare terreni agricoli precedentemente pubblici, aumentando pero' la povertà e aggravando le condizioni di coloro i quali quelle terre le lavoravano. Tuttavia, sono proprio le problematiche introdotte dalla Rivoluzione Industriale a far sì che gli orti urbani assumano il ruolo di strumenti fondamentali per l'attivazione di strategie volte alla sussistenza urbana nei momenti di criticità.[50] Nel 1819 l'emanazione della *Poor Law* rappresenta l'inizio ufficiale dell'affidamento degli orti come forma di aiuto sociale (*Migrant Gardens*) i dati riportano cifre pari a 615000 ettari destinati alla soprascritta pratica (Sommariva, 2015). Lo sviluppo di questa pratica costituice le basi di quel fenomeno di agricoltura urbana odierna. Dal Regno Unito il fenomeno raggiunge altri paesi europei, sotto il modello embrionali forme associative volte a provvedere alla tutela e gestione degli orti nei contesti urbani. Le prime nazioni coinvolte sono Danimarca, in seguito Germania dove il numero di angoli verdi registra una crescita molto rapida. Nel 1864 Lipsia ospita la prima associazione dedita agli orti urbani, voluta dal dottor Schreber come metodo terapeutico per curare le disastrose conseguenze sociali apportate dalla Rivoluzione Industriale. In Francia e in Belgio si registrano forme altrettanto simili, un esempio sono i *Jardin Ouvriers*, promossi da gruppi ecclesiastici che si associano, dando vita nel 1896 alla Ligue National Francaise du Coin de Terre et du Foyer perseguendo scopi mutualistici e di difesa dell'ordine sociale, riconosciuti legamente nel 1909 all'Esposizione Internazionale di Parigi. Oggi l'Office International du Coin de Terre et des Jardins Ouvriers rappresenta la più ampia unione di orti urbani amatoriali d'Europa, con partecipazioni provenienti da 14 nazioni (Tei, Gianquinto, 2010).

Si tratta di misure sociali volte non soltanto a risolvere concretamente situazioni difficili ma, che operano anche a livello morale: 'la coltivazione di un orto non è esclusivamente una risorsa economica ed alimentare, ma anche un modo sano e retto di trascorrere la maggior parte del proprio tempo libero in compagnia della famiglia, a contatto con la natura e lontano dagli eccessi' (Sommariva, 2015, p.188).

Oltreoceano, la crisi economica del 1893 vede il fenomeno svilupparsi anche negli Stati Uniti. Il primo cittadino dell'industrializzata Detroit mette a punto un programma di agricoltura

[50]Traduzione a cura dell'autrice «Los huertos aparecerán recurrentemente como herramientas fundamentales de las estrategias de subsistencia en momentos de crisis a lo largo de toda la historia de las ciudades.» Morán A., Nerea e Agustín Hernández A., *Historia de los huertos urbanos. De los huertos para pobres a los programas de agricultura urbana ecológica,* op. cit. p. 2

urbana, denominato '*Pingree Potato Patchs*', che inizia a diffondersi poi in altre città americane e che vedrà la sua grande evoluzione negli anni '70 con il fenomeno dei *Community Gardens*.
In Italia già nella prima metà del XIX secolo si nota il sorgere di prime forme di agricoltura urbana, si tratta perlopiù di pratiche diffuse nelle regioni settentrionali, la cui presenza non è vista in modo anomalo ma piuttosto riesce bene a integrarsi con i progetti urbanistici previsti per quei contesti in evoluzione. I grandi imprenditori industriali stessi si rendono conto delle potenzialità di questo fenomeno, integrandolo con altre misure volte a migliorare le condizioni dei propri lavoratori, nascono così i primi Villaggi Operai.
Se nel mondo occidentale dei primi anni del XX secolo il problema mancanza viveri sembra essere ormai più che superato, complice le innovazioni tecnologiche e le migliorìe nei vari settori produttivi (compresa l'agricoltura), in realtà la minaccia dei conflitti mondiali lo fa immediatamente tornare a galla. Gli orti urbani mutano il loro nome con quello di 'orti di guerra'.
Le grandi metropoli nello specifico si vedono di nuovo costrette ad affrontare il problema legato alla sussistenza alimentare, con l'aggravante, questa volta, della mancanza di strumenti e di mezzi. Le complicanze della guerra acquiscono notevolmente il problema: forzata mancanza di braccianti, campagne viste come luoghi non più sicuri, impossibilità di avere aiuti esterni e vie di trasporto non più percorribili, necessità di provvedere all'approvvigionamento non solo dei cittadini ma e soprattutto delle truppe al fronte. Questi aspetti, supportati dalle legislazioni allora vigenti anche con fini di carattere politico, mirano ad infondere un forte senso pattriottico e sfociano in innumerevoli forme di auto produzione in contesto urbano.
'Quasi 20 milioni di cittadini risposero alla chiamata, organizzando forme di agricoltura urbana nei cortili, nei lotti vacanti, tra gli edifici, nei diversi spazi sottoutilizzati, lungo le principali infrastrutture, persino sui terrazzi delle abitazioni riunendo le loro risorse, associandosi in forme cooperative, tutto in nome dello sforzo bellico e del senso civico nazionale' (Sommariva, 2015, p.189).
Le guerre mondiali portano questa pratica agricola non solo ad espandersi numericamente, ma anche a evolversi per tipologia e significati: orti didattici, orti terapeutici, orti per i veterani di guerra, orti destinati a persone singole o a nuclei familiari; facendo della polifunzionalità di questo fenomeno, evidente soprattutto nei progetti di più recente data, una peculiarità che acquista fin dalle sue origini.
L'Italia stessa gioca un ruolo fondamentale in questa cornice, durante la dittatura fascista l'agricoltura urbana diventa una scelta di politica interna, volta a perseguire il programma

autarchico voluto da Mussolini. Il caso della Battaglia del Grano ne è un efficace esempio. [51] L'impatto che queste iniziative hanno in tutta Europa è veramente forte: da Milano dove si segnala una crescita che da sotto ai mille raggiunge più di diecimila unità (Tei, Gianquinto, 2010) al caso Londra, dove i risultati ottenuti sono piuttosto sconvolgenti 'venne stimato che solo nel 1943, i nuovi 1400000 *allotments* dell'area metropolitana londinese, produssero oltre un milione e mezzo di tonnellate di ortaggi, contribuendo in maniera determinante a garantire l'auto-sufficienza alimentare della città' (Sommariva, 2015, p.190).

Terminata la guerra e di conseguenza scomparse le necessità che avevano portato a questo fenomeno, coloro che si erano dedicati all'attività agricola in città la lasciano cadere in disuso, ritenendola non più necessaria e ricordo di un momento storico dove regnava la povertà e la miseria. Si pensa alla ricostruzione e la crescita urbana decolla per il nuovo scenario che si è venuto a creare dove si registra una produzione alimentare in continua crescita, la disponibilità di beni prima e secondari, la presenza di industrie che comporta maggiori opportunità di lavoro e migliori condizioni generali di vita.

Le esigenze vigenti sono quelle di avere nuovi spazi abitativi dove espandersi , nonostante i progetti di urbanistica e pianificazione ritengano le zone adibite agli orti come luoghi caotici e d'intralcio allo sviluppo urbano, il fenomeno non scompare del tutto. A testimonianza di ciò Tei e Gianquinto prendono a esempio il caso Torino, dove negli anni '70 gli orti erano coltivati dai cittadini provenienti dal Sud Italia e 'nel 1980 su una popolazione residente di circa 1.143.000 abitanti risultava una superficie ortiva di 146 ettari' (Tei, Gianquinto, 2010, p.61). Molte aree periferiche difatti diventano i nuovi spazi agricoli, voluti da quegli operai meridionali che costretti a trasferirsi a nord per diventare operai ritrovano nella cura dei orti il loro legame con la terra e con le proprie origini (Brino, 1982).

Il fenomeno pero' non tarda a riemergere, gli anni '70 per i paesi industrializzati sono sinonimo di nuove crisi. Il boom economico del dopoguerra aveva instaurato nelle coscienze l'idea di ricchezza infinita, che dopo il periodo tragico delle guerre la crescita sociale ed economica sarebbe stata sempre più rapida ed elevata e che tutte le generazioni da lì in avanti ne avrebbero beneficiato. Ma la comparsa di nuove complicazoni non tarda ad arrivare, gli stati occidentali sono investiti dapprima da una grave crisi energetica, la cui conseguenza si traduce in un aumento spropositato dei costi, subito seguita dalla crisi del petrolio, il combustile fossile da cui dipendevano tutti i paesi colpiti. Gli effetti negativi si manifestano subito e dappertutto,

[51] Campagna di mobilitazione indetta dal Regime nel 1925 per garantire al paese l'auto-sufficienza alimentare, dalle produzioni di cereali a quelle di ortaggi. Dovuta allo squilibrio tra consumo e produzione, e volta a limitare le importazioni.

riproponendo all'ordine del giorni temi quali l'ecologia, la qualità ambientale e la sicurezza. [52] E proprio in questo scenario il fenomeno degli orti, messo in pausa per qualche decennio riemerge, in forme molto più evidenti. Tra queste una delle più influenti è quella condotta da Liz Christy con il gruppo *Green Guerrilla* unita ai *Guerrilla Gardening*. New York all'inizio degli anni '70 si presenta come una città in degrado, la crisi e la disoccupazione avevano alimentato una criminalità enorme, così tanto elevata da causare il totale svuotamento e abbandono di interi quartieri, lasciando edifici interi vuoti e in rovina, che diventano quindi le sedi di clan di malavita. I rappresentati dei governi locali cercano di trovare un rimedio facendo svuotare o demolendo direttamente questi luoghi che occupano quindi territorio privi completamente di una qualsiasi utilità. Nonostante le misure prese questi spazi abbandonati vengono sfruttati nuovamente per attività illecite o si tramutano in discariche abusive amplificando ulteriormente il malcontento cittadino. Gruppi di attivisti decidono dunque di intervenire proponendo 'forme multiple di occupazione temporanea e rinaturalizzazione dei left overs urbani spesso coinvolgendo in modo attivo i cittadini' (Sommariva, 2015, p.191). Lo strumento che utilizzano sono delle *Seed Bombs* (sacchetti con dentro terra e semi) che vengono letteralmente lanciati in questi lotti vacanti. La risonanza che quest movimento riesce ad ottenere è d'impatto enorme, dando vita ad un proliferare di altri movimenti in America tanto quanto in Europa.[53] L'idea che trasmettono è quella non solo legata all'uso dell'agricoltura urbana come strumento per il recupero dei luoghi urbani abbandonati ma soprattutto quella dell'instaurare un'idea di lavoro di comunità della gente che vive nel quartiere, come strumento per risolvere i problemi, da qui l'appellativo Community Gardens.

'Ad oggi, più di 600 associazioni di orti urbani testimoniano le abilità, la creatività e la determinazione dei cittadini di New York. Essi coltivano frutta e ortaggi per le loro famiglie e per l'intero vicinato. Hanno un ruolo fondamentale perché permettono ai più piccoli di avere un contatto con la terra, agli anziani di avere a disposizione piacevoli aree verdi dove trascorrere le giornate estive, ma più in generale danno la possibilità a tutti gli individui di collaborare assieme in questa pratica verde.'[54].

---

[52] http://www.historialudens.it/geostoria-e-cittadinanza/89-la-crisi-che-ruppe-il-novecento-1973-1979-il-racconto-e-i-modelli.html, consultato il 04/05/2018

[53] http://www.greenguerillas.org/history, consultato il 5/05/2018

[54]Traduzione a cura dell'autrice «Today, more than 600 community gardens serve as testaments to the skill, creativity, and determination of New York City's community garders. They grow food for their families and neighbors. They connect city kids to the earth. They give seniors cool green spaces to pass summer days. They allow people to kneel down together and garden in the city», E. Sommariva, *Cr(eat)ing City Agricoltura Urbana Strategie per la Città Resiliente*, Trento,Ediz. List, 2015, p.191

Nel frattempo in Italia, precisamente nella industrializzata Torino nel 1980 viene condotto per la prima volta un esperimento di razionalizzazione delle aree ortive presenti. L'esempio di Torino, la città industriale per antonomasia, è molto importante perché ci permette anche di appronfodire le motivazioni sociali che sono alla base del fenomeno che vede tutt'oggi le aree ortive protagoniste. Nel capoluogo piemontese si assiste ad un vero e proprio desiderio di ricordare le proprie origini, legate quasi sempre al lavoro agricolo (Brino, 1982) le cui motivazioni non sono solo di tipo economico ma e soprattutto di tipo sociale. La popolazione torinese all'epoca conta una percentuale molto alta di immigrati ex contadini, pastori, braccianti, fenomeno che è strettamente legato con la vertiginosa crescita industriale che investe la città, nello specifico il settore della metalmeccanica. I periodi che vanno dalla seconda metà dell'ottocento, in seguito allo spostamento della capitale da Torino a Firenze, avvenuta nel 1864 e, successivi alla ricostruzione postbellica (seconda metà del '900) vedono il contesto urbano popolarsi di abitanti delle zone rurali torinesi e meridionali.[55]

'E' stato facile da un punto di vista tecnico trasformare questi uomini, queste donne, questi giovani venuti dal Sud in operai, in addetti macchine, immettendoli dalla sera al mattino nelle catene di montaggio; meno facile l'assuefazione, piuttosto traumatico il balzo dalla campagna alla grande fabbrica: il costo umano pagato da questo esodo biblico non sarà mai sufficientemente valutato. Se non si hanno presenti questi fattori non si comprendono l'amore, la cura, la passione che un fazzoletto di pochi metri quadrati di terra riesce a suscitare in tanti torinesi d'adozione, in tanti operai-contadini' (Novelli, Brino, 1982, p). In questo scenario le autorità amministrative della città piemontese, consapevoli della portata positiva di questa tendenza (opportunità di socializzazione, salvaguardia ambientale di zone urbane e di più fragili zone periurbane, apporto culturale) s'interessano alla tematica degli orti urbani, inserendola nei programmi urbanistici di pianificazione e in quelli di tutela del verde urbano nel 1980. La proposta che viene fatta è quella di amplificare gli spazi verdi rendendoli più vivi e attrattivi, aggiungendo alle attività abitualmente svolte quella legata alla coltivazione di un orto. Consci degli apporti benefici che tale tipo di pratica può comportare, l'obiettivo che questo progetto vuole raggiungere è quello di una trasformazione spaziale che vede lo spostamento di attività solitamente compiute all'esterno trasferite all'interno. Secondo le parole di Giuseppe Chiezzi, allora assessore per l'ambiente 'occorre riportare queste attività «dentro» gli spazi verdi per farle svolgere insieme alle altre attività del parco, per fornire loro i servizi necessari, per farne un fattore di miglioramento dell'ambiente, per dare la possibilità a chi desidera coltivare un

[55] https://www.museoauto.it/website/images/stories/articoli/varie/torino_tra_800_e_900.pdf , consultato il 9/05/2018

orto di farlo alla luce del sole, senza sottostare come oggi spesso accade a soprusi e prepotenze' (Chiezzi, Brino, 1982).

Gli stessi anni vedono la nascita a Milano da parte dell'Associazione Italia Nostra della conduzione di un progetto di ricerca che studia la situazione di agricoltura urbana nel periodo intercorso tra il dopoguerra e gli anni '80. I dati ottenuti constano una crescita molto elevata, si parla di cifre da 91 ettari utilizzati a 285. L'esempio di Milano funge da promotore per attività analoghe svolte in altri capoluoghi italiani. L'idea trova l'accordo con le amministrazioni comunali le quali mettono a disposizione lotti di terreno dediti a questo tipo di pratica; viene quindi riproposta la pratica di coltivare orti in città, svolta in maniera più scientifica e adattandola alle esigenze economiche e sociali dei singoli contesti urbani.[56]

Se gli anni '70 e '80 sono decenni in cui la funzione principale dell'orto urbano è quella legata alla produzione al fine di avere autoconsumo, e la loro diffusa presenza è motivata da crisi economiche, sociali e dovute ai processi di inurbamento, gli anni '90 apportano un cambiamento a questi concetti e al modo in cui è vista la pratica urbana. Difatti, il crescente benessere diffuso nei paesi industrializzati dell'Europa e del Nord America fa emergere nuovi bisogni che non corrispondono più a quelli fisiologici, ma occupano le categorie più alte della piramide di Maslow[57]. Il nuovo ceto medio/alto desidera tempo libero e svago all'aria aperta, cerca la qualità e la sicurezza alimentare, ha un'attenzione verso le tipicità del territorio e vede nel fenomeno degli orti uno strumento utile al conseguimento di tali obiettivi. Inoltre, le questioni ambientali (dal Rapporto Brundtland del 1987) e legate allo sviluppo sostenbile contribuiscono ad aumentare l'interesse verso questo soggetto. 'Potrebbe sembrare assurdo in un villaggio rurale o una piccola città promuovere corsi educativi legati a forme di agricoltura urbana, ma in una città delle dimensioni di New York, esiste una quantità sconsiderata di bambini che non hanno mai visto da dove provengono i piselli e le zucchine o le piante che li producono' (Sommariva, 2015, p.233).

Tuttavia il forte vigore con cui prende posizione la 'questione ecologica' non è dovuto solo alla consapevolezza dei problemi ambientali e della sempre maggior scarsità di un pianeta pulito e privo di inquinamento, quanto alla nuova visione di realtà che si diffonde. Melucci associa ad essa due concetti: dapprima la considera un problema di sistema, portando l'attenzione su come

[56] E. Colli, *Orti Urbani nella città contemporanea: uno studio di caso su pratiche e strumenti di policy*, Tesi di laurea, relatrice Ota de Leonardis, a.a 2014/2015, Università degli Studi Milano-Bicocca

[57] Piramide di Maslow: «Una teoria della motivazione detta *olistico-dinamica* (*Motivation and personality*, 1954, 2ª ed. ampliata 1970; trad. it. 1973), in cui veniva avanzata una classificazione gerarchica delle motivazioni, a partire da quelle esclusivamente fisiologiche e di base (cibo, acqua, aria, bisogni sessuali, ecc.), per passare poi al bisogno di sicurezza fino a giungere ai bisogni di grado superiore come, per esempio, l'amore e l'autostima.» http://www.treccani.it/enciclopedia/abraham-h-maslow/ consultato il 5/05/2018

la società sia in uno strettissimo rapporto di interdipendenza globale con tutte le variabili e fattori che avvengono all'interno della stessa, rendendo quindi impossibile l'agire in maniera individuale. In secondo luogo, l'aspetto su cui ci si sofferma è la 'dimensione culturale dell'esperienza umana', dove le relazioni sociali costituiscono l'elemento più vivo della realtà che si va delineando. Se in passato il modello di società era caratterizzato dal ruolo predominante dell'elemento produttivo nella realtà post-industriale viene sostituito da quello simbolico e da bisogni individuali e collettivi che prima non esistevano.

Inoltre, se da una parte si assiste a una profonda revisione dei codici culturali che trovano nelle nuove forme sperimentali uno spazio in cui svilupparsi, dall'altra quella stessa operazione di revisione va ad indebolire quelli che sono stati fino a quel momento i riferimenti base: 'la possibilità per gli individui di dire con certezza e con continuità, «io sono X, Y o Z» diventa più aleatoria. Aumenta la necessità di ridefinire via via *chi sono io* e che cosa assicura continuità alla mia biografia' (Melucci, 1987)

Nello scenario fin qui descritto emerge il potere dell'azione collettiva, la cui forma, peculiarità e modalità organizzative (sempre concepite nell'ottica della solidarietà) riescono nell'intento di trasmettere i propri messaggi alla società L'individuo del XXI secolo riscopre un rispetto verso l'habitat di cui è membro e, le pratiche di agricoltura urbana così come, in forma più elitaria, quelle che riguardano la viticoltura urbana sono una risposta alla profonda esigenza di stupore, ritenuta da Melucci 'l'unica fondamentale eredità' (Melucci, 1987, p.177).

I fattori sopradescritti confluiscono in quello che è oggi il fenomeno dell'agricoltura urbana e periurbana, la cui caratteristica principale è la polifunzionalità. Peculiarità che nonostante induca a osservare tali pratiche sotto un differente punto di vista, non è in realtà un carattere così innovativo, rappresenta piuttosto il ritorno ad antiche attività , testimonianza di un passato lontano quando nell'orto/giardino più funzioni convivevano (Ingersoll, Fucci, Sassatelli, 2007).

'Gli orti urbani sono molto importanti perché consentono a chiunque di acquisire conoscenza su come coltivare e preservare cibo. L'orto urbano, anche per le sue piccole dimensioni, si presta inoltre al baratto e a scambi tra cooperative a livello di strada o quartiere. Tutto questo evita gli sprechi di una filiera lunga e al tempo stesso fa crescere la fiducia nelle capacità di ognuno,. nonché i rapporti di solidarietà tra i cittadini. È un'agricoltura fatta di sostenibilità e di rapporti umani.'[58]

[58] Intervista a Rob Content, *The power of community. How Cuba survived peak oil*, consultato il 6/05/2018 http://www.viviconsapevole.it/articoli/la-forza-della-comunita.php

1.2.3 Agricoltura urbana e viticoltura urbana a confronto: il patrimonio dei vitigni antichi minori.

'La vite è come la lingua. Come ogni cultura locale ha elaborato delle parole per esprimere concetti propri delle genti che ne facevano parte, così la viticoltura nel corso dei secoli ha scelto le varietà che meglio di altre si sono adattate alle necessità dell'ambiente nel quale venivano coltivate. I vitigni e i vini che se ne ricavano erano – e sono – l'espressione di quel territorio, sia nella sua componente genetica (la varietà) sia in quella culturale (la pratica viticola e la tecnica enologica).'

Cit. P.Benvenuti e P. Corbini

E' possibile vedere come sull'agricoltura urbana e nello specifico sul tema degli orti ci sia una vastissima letteratura. E' un tema così ampiamente sviluppato e studiato che riesce a spaziare, data la molteplicità dei settori nei quali si specializza molto, da argomenti più prettamente agrari e tecnici a quelli che coinvolgono la pianificazione urbanistica e il paesaggio. Sono state realizzate, in questo modo, importanti opere da parte di grandi paesaggisti, urbanisti ed agrari con lo sviluppo di nuovi lavori teorici sull'argomento.

Nelle pagine precedenti è emerso inoltre come le sfaccettature del fenomeno 'agricoltura urbana' siano molteplici, attribuendole un carattere polifunzionale e rendendola motore di progetti futuri. Difatti, nell'era contemporanea questa pratica è diventata sinomino di recupero dell'identità dei luoghi abbandonati e, secondo un immaginario collettivo, di secondaria importanza rispetto a quelli che sono i principali spazi urbani. Oltre agli intenti di recupero urbano, vengono evidenziate le funzionalità sociali, dato che la presenza e la cura di un orto può essere strumento per favorire la socialità e la collaborazione cittadina, può stimolare nell'individuo un senso di appartenenza e di sensibilità ecologica. Infine, la cura degli orti urbani può assolvere a funzioni terapeutiche o riabilitative; a testimonianza di ciò vi sono gli esempi dell'orto gestito e lavorato dai detenuti della Casa Circondariale di Ferrara, attività inserita nel progetto Interno Verde[59] oppure, nel contesto urbano di Venezia le iniziative svolte dall'associazione Spiazzi Verdi[60].

Dall'ampio settore dell'agricoltura urbana, negli ultimi anni ha iniziato a emergere un altro fenomeno: la viticoltura urbana. Sebbene si tratti comunque di una pratica produttiva, aldilà del luogo in cui viene praticata, ha assunto tutta una serie di significati spesso simbolici e di

[59] Per ulteriori approfondimenti http://www.ilturco.it/interno-verde/
[60] Per ulteriori approfondimenti http://spiazziverdi.blogspot.com/

immagini che hanno incontrato, nelle nuove tendenze del mercato, un terreno fertile. Si è assistito ad un processo che ha visto il consumer diventare prosumer, fenomeno che ha fatto evolvere il ruolo del consumatore da passivo ad attivo. Il consumer riceveva il prodotto e ne usufruiva, il prosumer contribuisce lui stesso alla progettazione di quel prodotto, ad esempio attraverso le informazioni che fornisce tramite il web. Questo nuovo profilo, che pienamente si inserisce nel settore del turismo, ha contribuito a far emergere aspettative e differenti necessità che in precedenza erano considerate secondarie. [61]

Se l'agricoltura urbana vanta di un'ampia rete di fonti bibliografiche, la letteratura inerente la vite, il vino e i paesaggi vitivinicoli particolari, quali le città, è assai meno ampia e rigorosa. Mentre è possibile riassumere in due filoni principali gli ambiti che coinvolgono la letteratura sull'agricoltura urbana: conoscenze agronomiche e conoscenze inerenti l'urbanistica, la tematica del vino presenta filoni diversficati. Si spazia dagli aspetti più propiamente scientifici a quelli agronomici, da quelli che coinvolgono la degustazione che comprende la conoscenza del territorio, del particolare tipologia di uva e delle tecniche di lavorazione a quelli relativi all'immagine ad esso associata. Non è di valore secondario inoltre, lo studio del ruolo dei paesaggi vitivinicoli nei contesti nei quali si trovano e neppure il recupero delle tradizioni inerenti a questa pratica. Se un'indagine sull'agricoltura urbana legata a una delle sopracitate tematiche è facilitata dalla presenza di un'ampia letteratura, di tipo scientifico, tecnico, economico, e sul turismo una grossa lacuna coinvolge il più specifico settore, della viticoltura urbana. Si tratta di un fenomeno recente, che però è riuscito e tuttora sta proseguendo nel conquistarsi una nicchia di mercato di grande valore all'interno dell'ampio e noto turismo del vino. Fra gli esempi nazionali e internazionali selezionati che saranno approfonditi nel secondo capitolo, il progetto svolto a Siena ''*Senarvm Vinea''* costituisce una delle testimonianze più esaustive, avendo dato vita ad un'iniziativa che ha visto la collaborazione di professionalità differenti (archeologi, storici e storici dell'arte, ampelografi, chimici, agronomi, ingegneri informatici e biologi molecolari) e, messo in campo strumenti e metodologie che sono replicabili. Un aspetto molto importante da tenere sempre presente è che per quanto vi possano essere delle similarità, in un ambito così specifico, in realtà ogni contesto è differente e presenta delle peculiarità uniche. Nello specifico, il contesto di Venezia e della sua laguna che sarà ampiamente trattato nell'idea progettuale di questo elaborato, presenta una serie di aspetti, positivi e negativi per i quali sono necessarie delle considerazioni ad hoc.

[61] http://www.webcentrica.it/consumer-prosumer-levoluzione-specie/, consultato il 2/10/2018

Proprio per la mancanza di fonti bibliografiche, è necessario costruire degli strumenti che permettano di confrontare più criticamente possibile i due fenomeni, agricoltura e viticoltura urbana, allo scopo di riuscire a delineare un profilo della viticoltura urbana che a livello di letteratura è del tutto carente.

Prima si è detto che sia agricoltura urbana sia viticoltura urbana sono un'attività produttiva, che in entrambi i casi può essere destinata all'auto-consumo (inteso all'interno del contesto urbano in cui viene fatta) oppure al mercato, facendola diventare quindi un vero e proprio prodotto da cui si ricava un utile, tuttavia, una tale distinzione potrebbe rischiare di apparire un po' superficiale se si pensa all'aspetto produttivo che entrambe hanno.

L'evoluzione storica testimonia come l'orto/giardino in una fase embrionale presentasse una struttura legata ad elementi fortemente simbolici e solo successivamente assuma un ruolo fondamentale legato alla sussistenza delle nuove popolazioni urbane (gli orti di guerra ne sono un celebre esempio). L'era contemporanea restituisce i valori simbolici ed etici dando vita al fenomeno dell'agricoltura urbana, significati e valori che non sono rimasti sepolti ma, che oggi più che mai, contribuiscono a dare un'aura di autenticità e di eccezionalità a un vitigno urbano o periurbano.

La coltivazione della vite, per quanto millenaria e ricca di profonde tradizioni, non è mai stata legata prettamente ad una necessità. Se si pensa ai contesti monastici dove l'orto e il giardino comprendevano frutteti, ortaggi e vigneti destinati principalmente all'uso interno, il vigneto presentava un significato liturgico importantissimo: da esso infatti si ricava il vino per la funzione eucaristica. E' possibile notare come il giardino dove c'era il vigneto era considerato il luogo di meditazione e di preghiera. Un altro aspetto da tenere in considerazione nel paragonare fra loro agricoltura e viticoltura urbana riguarda il luogo fisico che occupano e le valenze ad esso attribuito. I requisiti fisici affinché un terreno, che sia in campagna o che sia in città, possa ospitare un orto sono di gran lunga inferiori rispetto alle peculiarità che contraddistinguono il terreno dove cresce la vite. Secondo i dati della Coldiretti in l'Italia risulta che 1,2 milioni di cittadini coltivano almeno un ettaro di terreno. Il 63% di questa popolazione è incluso negli *hobby farmers*, con una buona percentuale di 'orti casalinghi'. [62] Considerazioni a supporto dell'elasticità dell'elemento orto riguardano le colture in esse prodotte, le quali posso spaziare in tipologia, tempistica, rinnovabilità e sostituzione. Queste affermazioni non possono valere per la vite, la quale si presenta molto più particolare e delicata, la cui resa dipende da una

[62] https://tg24.sky.it/cronaca/2018/04/28/italiani-orto-giardino.html, consultato il 20/05/2018

serie di fattori che se errati rischiano di rovinare l'intera produzione, che sia a fini di auto-consumo o di vendita.

Se si prende in considerazione il paesaggio emerge un'ulteriore differenza: gli orti, di campagna, urbani o periurbani si presentano come entità labili, che nel corso dei secoli hanno mutato moltissimo, e che possono facilmente essere replicati. Questa considerazione non vuole diminuire il ruolo del valore aggiunto dato dalla componente territorio, soprattutto se si pensa al contesto italiano dove, paese delle eccellenze in ambito di food and wine, dove l'unicità del territorio è fondamentale per i prodotti alimentari, il cappero di Pantelleria è unico, il pomodoro coltivato in Campania non avrà mai lo stesso sapore di quello coltivato nell'orto casalingo del Veneto. In un'ottica generale e in termini turistici, la gastronomia trova nell'enologia un complemento fondamentale, non solo per il suo valore enologico ma spesso anche per tutto il contesto simbolico in cui è inserito. La vite ha origini secolari, e in molti luoghi costituisce un patrimonio autoctono le cui potenzialità sono estremamente ampie e che lo rendono spendibile in termini economici. Nell'immaginario collettivo le colline ricoperte da bucolici vitigni sono una fonte di attrazione, e uno strumento abilmente utilizzato dai media.

Il turismo del vino inizia ad assumere importanza nella seconda metà degli anni '90, inserendosi fra le tipologie del turismo culturale. Si delinea un profilo nuovo di consumatore, l'eno-turista o il wine lover che legge nel vino un'opportunità per comprendere una cultura, un territorio, i suoi sapori e le sue unicità. E' possibile delinare un comun denominatore tra i fenomeni di agricoltura e viticoltura urbana: entrambe sono localizzate in luoghi inusuali per il tipo di produzione e spesso, proprio questo aspetto rappresenta un ulteriore fattore di attrazione, nonché un valore aggiunto. Come è già stato ripetuto l'agricoltura urbana spesso persegue una finalità che si discosta da quella economico-turistica che invece appartiene alla viticoltura urbana, la quale unisce gli aspetti sopra nominati alla tradizione, al territorio, alle tecniche e alla storia che sono insite in quel calice che diventa un vero e proprio prodotto. Ogni paesaggio viticolo tradizionale presenta proprie peculiarità, la stessa cosa vale per i vitigni urbani sebbene i loro contesti siano spesso molto diversi: dalla città murata di Siena, al quartiere di Parigi, dalle mura del castello di Torino all'unicità rappresentata dal contesto territoriale di Venezia e la sua laguna. Successivamente verrà affrontato il problema del definire urbano e periurbano questo singolare scenario naturale e antropico che non presenta similarità con nessun'altra realtà. Non vi sono mura, eppure ci sono vigne murate nelle piccolissime isole che danno vita alla Laguna. E' proprio in queste realtà che gli aspetti simbolici sono così forti da far emergere una sensibilità, un'attenzione e un rapporto più stretto con quel territorio stesso, del quale prima si sapeva poco o nulla, grazie alle indagini e ai progetti volti al recupero e alla riscoperta di questi

tesori dove tradizioni secolari s'intrecciano con il tessuto urbano o periurbano. 'Potrebbe essere scritta una nuova e più aggiornata storia del vino in Italia; una storia che basa le sue origini sulla presenza dei vitigni antichi, minori – autoctoni, per chi ama usare questa parola dalle molteplici implicazioni semantiche, storiche e persino filosofiche – vere e proprio relique che fanno dell'Italia il paese più ricco di varietà viticole al mondo' (Benvenuti, Corbini, pp. 16-17 2012).

Viticoltura e agricoltura urbana presentano aspetti dissimili dal punto di vista tecnico e delle competenze richieste per la loro gestione. Come si è già detto l'ambito dell'agricoltura di medie/piccole dimensioni è più diffuso e una buona parte è costituita da quelle pratiche svolte in ambito casalingo o familiare per le quali sono richieste conoscenze più facilmente apprendibili, a differenza di quelle necessarie per la coltivazione della vite. Inoltre, oltre alle competenze, si nota come le due attività si differenzino anche per gli strumenti e le attrezzature richieste. A tal proposito, in riferimento al caso Venezia e laguna è evidente come non vi sia solamente un unico tipo di produzione, ma come questa persegua tre differenti scopi: vi sono vigneti sociali, quelli dedicati all'autoconsumo e quelli commerciali (Cavallo, Bonardi, 2015). Il legame con il territorio che entrambi i fenomeni (agricoltura e viticoltura) detengono, sebbene in misura diversa, stimola ulteriori riflessioni e metri di paragone tra loro.

Se l'intento meritevole dell'agricoltura urbana, nell'ottica socio-economica è dare o ridare valore ad aree in disuso o abbandonate, mentre la viticoltura oltre agli stessi benefici presenta un'attrattiva maggiore in quanto espressione di un particolare territorio.

'La tutela di questi vigneti è allora anche un modo per preservare il paesaggio, la sua identità, elemento fondamentale per la riconoscibilità dei territori' (Benvenuti, Corbini, 2012, p. 18).

In questo ambito l'esempio di Siena è efficace: in un territorio che vanta eccellenze enologiche a livello mondiale ad esempio il Chianti Classico, il Brunello di Montalcino, la Vernaccia di San Gimignano, il Vino Nobile di Montepulciano' (Ceccuzzi, 2012 p. 11) e ben quattro siti della World Heritage List dell'Unesco, il progetto Senarvm Vinea punta anche alla produzione di un vino della città. 'Il cammino è ancora lungo, ma la meta non è impossibile da raggiungere. Questa sperimentazione può rappresentare una straordinaria opportunità per il territorio senese e per le sue imprese agricole. Saranno i vignaioli, se lo vorranno, a trasformare questo progetto di ricerca in una opportunità produttiva che potrà avere interessanti evoluzioni nel corso del tempo, magari con la definizione di un disciplinare di produzione di una nuova denominazione di orgine che abbia nel nome 'Siena' la sua nuova, ma antica, identità' (Ceccuzzi, 2012, p. 12). Il ridisegnare una sorta di immagine della città, o più proriamente creare un tipo di offerta esclusiva e di nicchia che si discosti dal panorama cui si è soliti pensare, può avere delle

similitudini con il contesto veneziano. Il recupero del patrimonio vitivinicolo locale veneziano unito alla progettazione di una forma di enoturismo rappresenterebbe un'opportunità volta a evitare il depauperamento dei contesti fragili quali sono le isole e permetterebbe l'apporto di introiti necessari al sostentamento di queste realtà e in minima parte alleggerirebbe l'enorme criticità dell'affluenza turistica di cui è affetta Venezia.

Spostando l'attenzione sulla qualità di questi prodotti, l'enologo Roberto Cipresso evidenzia come il gusto dei consumatori si sia evoluto, ritenendo importante non soltanto la gradazione alcolica ma anche altri fattori relativi al prodotto stesso, al contesto territoriale. A tal proposito afferma come ' lo scrigno segreto, il vero tesoro nascosto della viticoltura italiana, risiede proprio negli orti, dove i vecchi coltivavano le poche piante per il vino delle occasioni migliori e dove è ancora possibile reperire materiale interessantissimo da propagare per la coltivazione in pieno campo.' (Cipresso, 2012, p. 23)

In questo particolare contesto dei vitigni urbani emerge come il tema dell'unicità sia fondamentale. Il caso di Venezia e delle sue vigne a piede franco bagnate dall'acqua alta, spesso in luoghi difficilmente raggiungibili, rappresenta un valore aggiunto di enorme portata, spendibile in termini di marketing.

'Un vigneto che da secoli sfida il sale e l'acqua alta dando vita ad un vino con caratteristiche uniche al mondo. Nell'isola di Mazzorbo il vitigno Dorona di Venezia ha trovato un equilibro magico tra un terreno vocato e la continua minaccia del sale e dell'acqua.'[63]

Il visitatore ha l'opportunità di conoscere un aspetto della destinazione in cui andrà che non è scontato, né spesso conosciuto. L'esempio della visita ad un particolare vigneto localizzato in un dato luogo, dove il turista vive un'esperienza che non si aspetta, significa creare valore in termini di marketing. Attingere alla letteratura in materia di agricoltura urbana risulta in una prima fase estremamente utile, poiché fornisce delle basi e dei primi strumenti di valutazione, dato che entrambe presentano aspetti in comune. Tuttavia, un'analisi più approfondita permette di focalizzarne le criticità ovvero, il fenomeno dell'agricoltura urbana è principalmente di tipo sociale, con apporto di benefici alla collettività, sostenibilità ambientale e umana, mentre le finalità economiche e turistiche appaiono nettamente inferiori rispetto a quelle inerenti la viticoltura urbana, il caso dell'isola di Mazzorbo ne è un esempio.

Il binomio uomo-ambiente è molto forte in questi contesti, ad esempio la viticoltura urbana e periurbana praticata a Venezia e in Laguna diventa un elemento fortemente identitario per le comunità residenti: per gli abitanti di Sant'Erasmo la Festa del Mosto è un appuntamento fisso,

[63] http://www.venissa.it/vino/, consultato il 07/06/2018

rappresenta la loro festa, la festa dei prodotti che coltivano loro stessi nel loro territorio (Cavallo,Bonardi p. 102). Come afferma il Coordinatore del Dipartimento di Scienze Ambientali di Siena Mauro Cresti 'la ricomparsa dal passato di una oggettività vegetale è in grado anche di ridestare l'interesse verso antichi sapori locali, utili a risaldare il legame tra economia sociale e economia di mercato' (Cresti, 2012, p. 22).

Un aspetto che contribuisce ad attribuire valore a queste aree viticole riguarda proprio il luogo geografico in cui sono. Anche se ogni esempio che sarà poi citato ha le proprie peculiarità, il contesto veneziano ancor più presenta uno strettissimo legame con le persone che di quella vigna si occupano. Sono vigne secolari che appartengono agli stessi terreni in cui sono scrupolosamente ripiantate, vengono riutilizzati i sistemi di drenaggio e di irrigazione tradizionali, con l'intento di rievocare la nobile storia veneziana che da quelle stesse isole è nata. Sebbene spesso si tratti di gestioni private, la lavorazione e la cura di queste aree è affidata ad abitanti del luogo, contribuendo quindi ad alimentare quell'insieme di significati prodotti dalle tendenze neorurali odierne. Nonostante le numerose criticità e forti condizioni di precarietà, si tratta di luoghi dove le tradizioni secolari convivono con quelle contemporanee[64] (Cavallo, Bonardi pp.95-96), facendone degli autentici e fragili paradisi.

Agricoltura e viticoltura urbana presentano un grado di attrattività nei confronti dei canali di comunicazione diverso. Difatti il racconto da parte dei media della storia e delle origini di una vigna, recuperata in un ambiente urbano, risalente ad un periodo storico remoto costituisce un fattore di attrazione molto forte. Sono testimonianza diretta di questo interesse la vigna di Leonardo di Milano o la Dorona di Venezia, coltivata nel terroir della Venezia nativa e che richiama al passato della Serenissima, ne sono una testimonianza diretta. Secondo le parole di Corti: 'I media sono tesi alla celebrazione di un'immagine idilliaca della dimensione rurale, delle produzioni del terroir e dell'architettura vernacolare […]' (Corti, 2007 p.1).

In questo scenario dunque è opportuno analizzare la tendenza, oggiorno sempre più diffusa, che inquadra il turismo del vino come categoria del turismo culturale in grado di far vivere al turista un'esperienza[65], ovvero solo un prodotto che non sia fine a se stesso (Pikkemaat, Peters, Boksberger, Secco, 2009, p. 237).

'In sostanza, qualsiasi pratica svolta in uno scenario vitivinicolo assume un certo rilievo. Abbiamo delle ambientazioni particolarmente bucoliche dove l'individuo può allineare i propri

[64] « Dans un endroit où cohabitent continuités séculaires et transformations contemporaines », tradotto da me, Cavallo e Bonardi *Résistance et renaissance de la vitiviniculture dans la Lagune de Venise*, pp. 95-96

[65] « The potential of wine tourism to create experiences for the tourist », tradotto da me, Pikkemat B., Peters M., Boksbeger P., Secco M., *The staging of Experiences in Wine Tourism*, p. 237

interessi con l'offerta enologica che meglio lo soddisfi: dalla conversazione alla camminata o alla pedalata. Il vino costituisce l'antipasto per tutte le tipologie di divertimento.'[66]

Le stime inerenti la crescita del turismo enologico sono molto alte, per il 2018 è prevista una crescita pari al 30% [67]. Se da una parte si registra una tendenza da parte del turista a ricercare un tipo di turismo coinvolgente e dinamico, una sorta di *life-hype*, dall'altra si assiste ad una notevole crescita verso una tipologia di vacanza soft che prediliga la tranquillità, il comfort, la ricerca della qualità e di atmosfere autentiche, in mercati di nicchia. Il *wine tourism* in questo senso accoglie perfettamente queste esigenze, posizionandosi in una categoria dove gli addetti ai lavori adoperano intenzionalmente i servizi come palcoscenico ed i 'prodotti' come elementi di scena, perseguendo il fine di costruire un evento memorabile per il turista[68] (Pine, Gilmore, 1999, p.11).

L'Associazione Città del Vino ha avuto un ruolo molto importante nell'ambito della viticoltura urbana, dal 1993 infatti dà avvio ad una serie di indagini volte ad approfondire questo settore. Le iniziative promosse sono sempre state portate avanti con molto vigore e sono riuscite a tutelare zone vitinicole considerate a rischio, in seguito alla legge sulle estirpazioni dei vigneti prevista in Europa.[69] Gli sforzi compiuti dall'Associazione infatti hanno permesso di salvaguardare almeno il 3% dei vigneti situati in contesti territoriali particolari quali aree montane e insulari (Benvenuti, Corbini, 2012, p .18).

'Le terre del vino hanno più occasioni, più potenzialità, più carte da giocare. Lo dimostra il successo del turismo enogastronomico, il grande sviluppo che hanno avuto le attività ricettive in campagna […]; nel corso degli anni, persino le feste e le sagre si sono trasformate da appuntamenti esclusivamente goderecci a veri e propri eventi culturali' (Benvenuti, Corbini, 2012, p. 18).

La viticoltura e l'agricoltura urbana s'inseriscono in un panorama che oggi più che mai presenta molteplici prospettive future: la collaborazione tra turismo e territorio, tra contesti urbani e rurali vede infatti lo sviluppo di sinergie che possono dare vita a innovativi strumenti di promozione, anche e soprattutto a livello internazionale.

---

[66] « Essentially, anything which people do with the vineyards as a background counts. We've an unbelievably bucolic setting, in which people find their own level of wine activity. You can concentrate on tasting and talk, or cycling and walking. Wine is an entrée to all sort of enjoyments ». Tradotto da me, https://www.telegraph.co.uk/travel/food-and-wine-holidays/best-destinations-for-wine/, consultato il 09/06/2018

[67] https://www.telegraph.co.uk/travel/food-and-wine-holidays/best-destinations-for-wine/, consultato il 07/06/2018

[68] « Intentionally use services as the stage and goods as props, to engage individual customers in a way that creates a memorable event », https://hbr.org/1998/07/welcome-to-the-experience-economy, consultato il 07/06/2018

[69] http://www.venetoagricoltura.org/upload/Europe%20Direct/Dossier%20OCM%20Vino_def.pdf?x15762, consultato il 09/06/2018

1.2.4 Prospettive urbane rivolte verso il cielo: *Green Roofs, Urban Wineries e Vertical Farms*

'La casa sarà posata in mezzo all'erba come un oggetto, senza disturbare nulla. […] Del resto, l'erba è malsana, umida, etc. per abitarci; di conseguenza, il vero giardino della casa non sarà a livello del suolo, ma sopra il suolo, a tre metri e cinquanta: si tratterà di un giardino sospeso con un suolo asciutto e salubre, e sarà da questo livello che vedremo bene tutto il paesaggio, molto meglio che se fossimo rimasti in basso. Nei nostri climi temperati, con piogge frequenti, è utile avere un giardino il cui suolo asciughi instantaneamente; il suolo del giardino è realizzato con piastre di cemento poste su sabbia che garantiscono un drenaggio istantaneo delle acque pluviali.'

Le Corbusier

But at our core, we are a farm, and growing nutritious, tasty food is our passion. Doing so in New York is our dream. We believe that this city can be more sustainable; that our air can be cooler and waterways can be cleaner. We believe that the 14% of our landfills comprised of food scraps should be converted into organic energy for our plants and plants around the city via active compost programs. We believe that food should be fresh, not sitting on the back of a flatbed for two weeks. We believe that food should taste fresh. At the end of the day, that's what it's all about: sitting down with our family admiring that sunset over the city skyline, snacking on a perfectly ripe, sweet tomato and remembering, this is what real food is.

Brooklyn Grange

'*Roof Garden'*, 'tetti verdi', 'verde pensile', 'giardini sospesi', 'orti elevati' sono espressioni utilizzate oggi per definire un medesimo fenomeno. La scelta di elevare le tradizionali pratiche agricole dal suolo, loro sede naturale, incontra, nel XXI secolo più che mai, l'interesse di progettisti, urbanisti, architetti ed esperti del settore agricolo-tecnologico. Tra le varie forme di *Roof garden*s, di recente si segnala anche la pionieristica e innovativa viticoltura sui tetti.

Le ragioni che risiedono alla base dell'ampia risonanza che i sistemi d'inverdimento edilizio hanno ottenuto, non mirano solamente a un miglioramento estetico dei contesti urbani o a semplificare la fruizione visiva e fisica di tali superfici, ma e soprattutto, ad apportare benefici ambientali ed energetici alla città stessa (Tatano, 2014).

‘Dove si costruisce si piantano degli alberi’. Nelle parole di questo proverbio turco[70] riportate da Le Corbusier durante un suo viaggio verso Istanbul emerge come ‘l’atto del costruire edifici sia intrisicamente legato alla loro collocazione in un ambiente artificialmente naturalizzato’ (Tatano, 2014, p. 9)

Se l’esigenza di costruire spazi verdi nelle ‘insolite altezze’ delle metropoli odierne, può sotto certi aspetti (tecniche e materiali utilizzati) apparire come un’innovazione, in realtà le fonti storiche evidenziano le sue antiche origini.

L’origine dei giardini pensili è legata alla Mesopotamia, le testimonianze storiche sono molteplici e la tradizione attribuisce al sovrano di Babilonia Nabucodonosor II la creazione dei primi giardini pensili, che erano considerati una delle sette meraviglie del mondo antico. Studi recenti tuttavia, condotti dalla docente di assirologia di Oxford Stephanie Dalley, indicherebbero come luogo esatto Ninive, una città a 500 km a nord rispetto a Babilonia. [71]

Fra i numerosi documenti e tracce, a sostegno di tale tesi, vi sarebbe un bassorilievo, oggi conservato al British Museum di Londra, rappresentante il palazzo del sovrano Assurbanipal, come presunto creatore dei giardini pensili in cui si riconoscono i giardini pensili descritti dalle fonti antiche. Ulteriori testimonianze rilevanti provengono dagli scritti del geografo Strabone ‘Le piattaforme, concave all’interno, sono riempite di terra, tanto da permettere l’impianto degli alberi più grandi; sia esse che gli archi e le volte sono costruite con mattoni cotti e asfalto. […] Il fiume, largo uno stadio, scorre nel mezzo della città e il giardino vi si affaccia dall’alto’ (Tatano, 2014, p.15). La presenza dei giardini pensili continua nelle tappe storiche, ripresentandosi durante l’epoca romana e molto dopo durante quella rinascimentale. Fra le molteplici testimonianze vi sono il giardino pensile situato sulla sommità di una terrazza retta da grandi arcate della celebre Villa dei Misteri di Pompei, le ricerche condotte dall’archeologo Maiuri hanno riportato alla luce dei reperti di aiuole contenenti probabilmente ‘specie erbacee’ (*ivi*, p.17). Sempre a Pompei, nei pressi della Casa degli Amanti vi sono reperti indicanti la presenza di un giardino pensile ‘Realizzata sulla volta a botte della grande cisterna finalizzata all’attività di panettiere del proprietario della casa, l’unica aiuola era circondata da una canaletta in cocciopesto per il deflusso delle acque piovane’ (*ibidem*). Altri esempi sono il Mausoleo di Augusto, a Roma, le cui parole di Strabone lo descrivono come una piattaforma di pietra

[70] «Where one builds, one plants trees» tradotto da me, Tatano V., premessa in *Tetti Giardino storia tecnica e progetto*, Rimini, Maggioli Editore, 2014, p. 9.

[71] Angelillo M., *Giardini Pensili se la salvezza delle metropoli cresce sui tetti*, 04/10/2015 http://www.repubblica.it/ambiente/2015/10/04/news/giardini_pensili_dall_antichita_una_risorsa_per_le_metropoli_del_futuro-122443199/, consultato il 15/06/2017

sormontata da una massa di terra ombreggiata da alberi, principalmente cipressi e da arbusti; anche il Mausoleo di Adriano presentava una simile copertura arborea.

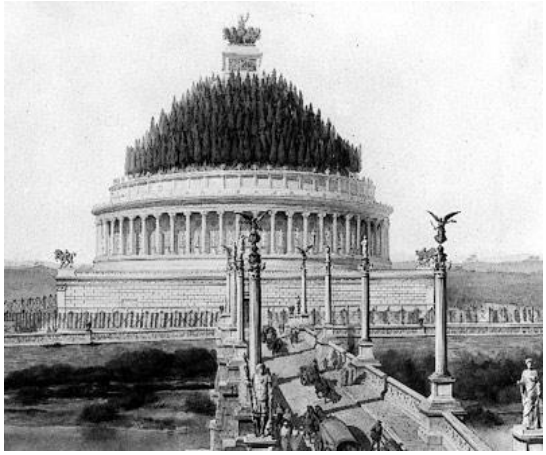


Immagine 4. Muasoleo di Adriano, Roma. Fonte: https://www.romanoimpero.com/2010/01/mausoleo-di-adriano-castel-s-angelo.html

A Tivoli, nei pressi della struttura riconosciuta come la palestra della Villa di Adriano, il letterato fiorentino Bardi scrive 'Questo colle, ove sono alcune vallette, era edificato tutto sopra di stanze, di giardini pensili, di teatri e di logge'[72] (Bardi, 1825, p. 17).

Solo con il Rinascimento si assiste ad una riemersione dell'interesse verso questa tipologia di verde progettuale, con la costruzione di due esempi considerevoli: Palazzo Piccolomini di Pienza e i giardini del Palazzo Montefeltro di Urbino. Alberi di alloro, fontane, siepi si alternano nell'area terrazzata del Palazzo di Pienza, dove ingegno e tecnica s'uniscono all'estetica progettuale 'fu ammucchiata la terra in modo da avere un suolo piatto e un orto pensile adatto per le viti e altri alberi, con la precauzione che le acque piovane non potessero penetrare attraverso le volte inferiori e dare umidità alle stalle' (Tatano, 2014, p. 22). Tra gli esempi sopracitati si aggiunge anche la Torre Guinigi di Lucca, unica fra le torri appartenenti a famiglie private a non essere stata distrutta nel XVI secolo.

Immagine 5. Torre Guinigi, Lucca. Fonte: https://www.paesionline.it/italia/foto-immagini-lucca/102207_torre_guinigi

L'edificio si distingue dagli altri del centro storico per la presenza sulla sua cima di un piccolo giardino pensile, edificato su delle vasche di mattoni riempite di terra dove crescono delle piante di leccio. Il momento storico originario di tale copertura verde non è certo ma, grazie a delle fonti iconografiche risalenti al XV secolo ritraenti una delle torri della città con un manto di alberi è possibile datarne la creazione.

L'epoca moderna vede con il suo massimo esponente Le Corbusier il ritorno a questa pratica verde. L'utilizzo del verde infatti rappresenta per Le Corbusier una delle basi volte a definire un innovativo modo di concepire lo spazio architettonico. Nel 1923, nell'opera *Verso*

[72]https://books.google.it/books?id=krFbAAAAcAAJ&dq=giovanni+bardi+%27questo+colle,+ove+sono+alcune+vallette,+era+edificato+tutto+sopra+di+stanze&source=gbs_navlinks_s, consultato il 15/06/2018

un'architettura l'autore inserisce tra i celebri cinque punti per una nuova architettura proprio i tetti-giardino[73].

I significati da lui attribuiti sono molteplici e mirano principalmente alla loro funzionalità in termini abitativi. Le Corbusier si rende conto delle potenzialità tecniche e dei benefici che una copertura verde può apportare all'edificio e a chi vi abita, tra cui la regolazione del calore e l'essere una sorta di protezione. L'idea progettuale di Le Corbusier però fa sì che gli aspetti funzionali siano uniti a quelli estetici, con l'obiettivo di migliorare l'abitare dei residenti urbani. La casa si espande verso la dimensione naturale, che manca alle grandi metropoli del tempo, facendo sì che il giardino pensile assuma un ruolo fondamentale nell'abitazione 'In questo modo il giardino pensile diventa il punto preferito della casa. In generale i giardini pensili significano per una città il recupero dell'intera superficie costruita' (Tatano, 2014, p.36).

Le idee sperimentali del massimo artefice del movimento architettonico moderno trovano in quel preciso periodo storico l'habitat ideale in cui diffondersi e riscuotere attenzione. L'intreccio concettuale tra natura e progetto architettonico viene infatti reso applicabile grazie alla presenza di tecniche e materiali disponibili allora, primo fra tutti il calcestruzzo armato. Le origini dell'uso nell'edilizia di questo materiale risalgono al XIX secolo, quando un giardiniere francese Monier Joseph lo utilizzò per costruire dei vasi da fiori. Durante l'Esposizione Universale del 1867 l'idea attira l'attenzione di un giovane architetto francese Hennebique Francois, a cui si deve la deposizione del brevetto che sancirà ufficialmente la produzione di calcestruzzo nei confini francesi. Gli ininterrotti studi e le varie sperimentazioni porteranno poi all'ideazione di un sistema, da lui brevettato, volto alla costruzione di superfici elevate orizzontali, necessarie alla realizzazione dei giardini pensili. [74]

In questo scenario storico Le Corbusier introduce nei suoi progetti il calcestruzzo armato, rendendolo il materiale di costruzione più utilizzato in assoluto dagli esponenti del Movimento Moderno.

'La costruzione di cemento armato ha determinato una rivoluzione nell'estetica del costruire. Mediante la soppressione del tetto sostituito da terrazze, il cemento armato porta una nuova estetica della pianta finora sconosciuta' (Tatano, 2014, p.24)

Lo studio dell'opera dell'architetto svizzero-francese, sviluppatasi tra il 1905 e il 1955 ca., costituisce una testimonianza fondamentale, dalla quale è possibile ricavare molteplici spunti di riflessione. Le considerazioni e le teorie concepite da Le Corbusier in quell'arco temporale

---

[74] http://www.treccani.it/enciclopedia/una-nuova-tecnica-del-costruire-il-calcestruzzo-armato_%28Il-Contributo-italiano-alla-storia-del-Pensiero:-Tecnica%29/, consultato il 16/06/2018

trovano, sebbene in misura e forma diverse, delle affinità con le idee progettuali verdi che si diffondono poi nel XXI secolo. Le odierne e sofisticate tipologie di *Green-Roofs* rispondono a delle necessità estetiche, sociali ed ambientali, che rispecchiano in parte, teorie espresse un secolo fa dall'esponente massimo del Movimento Moderno. Le opere di Le Corbusier sono volte a limitare l'impatto dell'urbanizzazione sull'ambiente naturale e sui cittadini stessi. Per quanto riguarda l'individuo, l'architetto ne immagina una figura innovativa e inusuale per l'epoca, che si associa molto a quella odierna 'un abitante libero, che si prende cura di sé, della sua mente e del suo spirito, ma anche del proprio corpo, con l'allenamento fisico e la vita all'aria aperta, resa possibile anche in città dai bagni di sole che i tetti consentono' (Tatano, 2014, p. 40).

Nel progetto di Le Corbusier, *'Immeubles-villas'*, realizzato nel 1922, emerge uno dei principi da lui sostenuti: l'individualità nella pluralità [75]. Il progetto consta di 120 abitazioni, disposte su cinque piani e collocate l'una sopra l'altra. La fonte d'ispirazione proviene da uno dei numerosi viaggi in Italia compiuti tra il 1907 e il 1911, precisamente in un monastero certosino della Val d'Ema (Firenze). La caratteristica evidente di questa tipologia di costruzione è proprio la densità abitativa 'ad ogni porta corrisponde una villa, ogni villa occupa un cubo perfetto ed è assolutamente indipendente da quella vicina, dalla quale divide un giardino pensile' (Tatano, 2014, p. 30).

Anche nella *'Petite Maison'*, abitazione realizzata tra il 1923 e il 1924 per i genitori, sul Lago di Ginevra, ritorna il tema del piccolo giardino sul tetto, dove il solaio di calcestruzzo armato è ricoperto da circa 15-20 cm di terra, dando origine al tetto-giardino 'isola dal freddo, isola dal caldo. Si tratta cioè di un prodotto isotermico gratuito che non necessita di nessuna cura.'

L'entusiasmo, l'energia e il desiderio di innovazione che ruotano attorno al Movimento Moderno costituisce un terreno pronto ad accogliere questa nuova tipologia edilizia, ben recepita e sperimentata positivamente da diversi illustri architetti e imprenditori edili. Dal concetto di origine medievale dell'*Hortus Conclusus* volto ad una funzione protettiva si sale verso l'alto, dove non ci sono barriere e dove l'uomo contemporaneo si sente libero.

Le parole dell'industriale francese Coignet dipingono uno scenario dove all'alba di un nuovo secolo, l'emersione di idee innovative in tema di architettura e concezione urbanistica incontra un'intensa partecipazione sociale.

'Per i tetti a terrazza, il *béton aggloméré* che non teme le conseguenze delle gelate, consente di trasformare la parte superiore di ogni casa in un giardino, un luogo aperto dove i bambini

[75] http://storiadellarchitetturamoderna.blogspot.com/2013/06/le-corbusier.html, consultato il 16/06/2018

potrebbero trovare l'aria e la libertà del movimento che mancano nelle grandi città. Tale modifica architettonica potrebbe permettere nuove possibilità di utilizzazione e offrirebbe vantaggi enormi alla popolazione trasformando in un luogo di luce e di aria aperta uno spazio ormai andato perso con il sistema di copertura spiovente' (Tatano, 2014, p. 24).

Altri esempi di impiego di verde su edifici del primo Novecento sono le bozze progettuali per la Cité Industrielle di Tony Garnier, ufficialmente pubblicati nel 1917, che prevedevano un tetto-giardino per la scuola primaria.

Oltreoceano a Chicago, il progetto di Frank Loyd Wright successivamente demolito, rappresentava un complesso architettonico dotato di ristorante, tetto-giardino con una copertura mobile volto ad essere fruibile durante le varie stagioni, un nuovo tipo di architettura che avrebbe dovuto unire l'estetica all'aspetto funzionale. (Tatano, 2014)

Le tappe storiche segnate dall'utilizzo del verde negli edifici abitabili, dall'antichità alle avanguardie della prima metà del Novecento, risultano fondamentali e di grande utilità ai fini di comprendere i progetti contemporanei. 'Senza le esperienze del passato l'innovazione non avrebbe senso, perché il suo senso e la sua necessità vivono del rapporto con la tradizione e si sono alimentate delle soluzioni progettuali e tecniche che le hanno precedute, in questo caso i tetti giardino babilonesi, rinascimentali o i giardini sospesi di Le Corbusier' (Tatano, 2014, p.58).

L'insieme di queste eredità passate presenta molteplici differenze, in relazione al momento storico, alle tendenze culturali e progettuali, alle tecniche utilizzate ed infine ai materiali disponibili. A tal proposito, la tecnica e i materiali risultano particolarmente significativi poiché, evolvendosi continuamente, rappresentano la base di nuovi progetti, si pensi ad esempio alla diversa profondità di spessore dello strato di terra posto sopra la superficie elevata nei primi anni del Novecento: 'cinque o sei volte superiore a quella odierna con ripercussioni sulla resistenza meccanica richiesta alle strutture sottostanti' (Tatano, 2014, p.57). Dalla metà degli anni Novanta del '900 ad oggi, le ricerche, le sperimentazioni e gli studi compiuti sul settore delle coperture verdi da parte di istituzioni accademiche, aziende ed enti sono state in grado di apportare importanti innovazioni, determinando migliorie qualitative sia per gli edifici stessi sia per il contesto in cui si inseriscono. Sarebbe però riduttivo restringere il concetto di tetto-verde ad un sistema meramente legato alla sola tecnica ingegneristica e architettonica, perché i valori simbolici che ruotano attorno al *green roof* sono sostenuti da una solida, precisa e valutata idea progettuale (Tatano, 2014).

Queste pratiche, inserite nei piani di riqualificazione urbanistica hanno avuto un riscontro positivo dalla collettività, merito anche di un'efficace strategia di marketing che ha abilmente

fatto dell'aggettivo 'verde' il suo punto di forza. Nel 1997 Alain Roger introduceva il concetto di Verdolatria, descrivendola come 'ossessione da parte di alcuni ecologisti e ambientalisti nei confronti della tonalità verde'[76]. Emerge come le idee e i valori che ruotano attorno a questo *green*, ovviamente sempre orientati al raggiungimento di dimensioni ecologiche e sostenibili, sono applicati infine a diversi ambiti. 'Dopo la politica sono arrivate la Green Economy, la Green Information Tecnology, il Green Banking e ovviamente la Green Architecture e i Green Building. […] La missione ecologista, mossa da un corretto desiderio di preservare il pianeta dal saccheggio che l'uomo ha condotto sulla natura dalla rivoluzione industriale in poi, sprona e sostiene ogni intervento volto al miglioramento dell'ambiente, producendo anche una sorta di senso di colpa collettivo che trova nei piccoli gesti di inverdimento la pacificazione delle proprie responsabilità. L'imballaggio verde degli edifici, diviene allora una rassicurante operazione di redenzione' (Tatano, 2014, p. 59).

L'impiego artificiale del verde nelle superfici elevate può spaziare in forma e dimensione: boschi verticali, giardini pensili, giardini domestici sui balconi, *tower flower*, tetti ricoperti di vegetazione o di colture, vigneti sui grattacieli. Se ad una prima osservazione possono apparire come luoghi snaturati e alienanti in realtà ciò è frutto di un comune modo di pensare, perché la storia testimonia come si tratti di una pratica antica. Nelle Isole Faroe il rivestimento delle abitazioni con manto erboso era una pratica di antichissima origine, mai cessata del tutto e ripresa con vigore nei tempi recenti.

La scena internazionale odierna vede Paesi, *environmentally friendly* e particolarmente attenti alle criticità legate all'urbanizzazione, promuovere, sostenere economicamente e in certi casi addirittura 'imporre' attraverso provvedimenti legislativi, progetti di impiego del verde urbano. Fra le prime nazioni si cita la Germania, seguita da Svizzera e Austria. Lo scenario inoltre si espande a livello mondiale, oltreoceano, coinvolgendo anche metropoli quali New York, Chicago, Toronto, Tokyo, Pechino e Singapore. Il comun denominatore di queste realtà consiste nell'aver individuato nella pratica verde un rimedio ai problemi legati alla forte urbanizzazione dell'era contemporanea, in modo particolare dell'inquinamento dell'aria (Tatano, 2014).

In ambito europeo la cultura del tetto verde, come sopradetto, muove i primi passi in Germania. La nazione tedesca infatti investì molto nella ricerca e nelle sperimentazioni progettuali inerenti tale settore, che portarono nel 1975 alla fondazione dell'associazione *Foschungsgesellschaft Landschaftsentwiklung Landschaftsbau* (FLL), prima fra i centri-studio ad impegnarsi nella promozione e nel fornire linee operative riguardanti l'utilizzo del verde. [77]

[76] https://www.ecologiae.com/verdolatria/30928/, consultato il 16/06/2018
[77] http://www.greenrooftechnology.com/fll-green-roof-guideline, consultato il 16/06/2018

Durante il biennio successivo si assiste all'entrata in vigore di una legge volta a tutelare gli spazi naturali che legittima ufficialmente la pratica delle coperture verdi elevate, definendola come 'uno dei dispositivi atti alla compensazione ambientale data dall'inurbamento' (Tatano, 2014, p. 94).

Nel 1997, una collaborazione tra Germania, Austria e Svizzera dà vita alla *European Federation of Green Roof Associations*. L'associazione, alla quale poi si uniranno altri paesi, tra cui l'Italia con l'Associazione Italiana Verde Pensile[78], ha come obiettivo costituire un ente che sia in grado di facilitare le pratiche progettuali, offrire assistenza tecnica, informazioni inerenti le prassi burocratiche e le normative vigenti, i benefici ambientali ed infine promuovere la diffusione dell'impiego verde in città. La FLL sopracitata nel 2002 esordisce con la prima pubblicazione di un testo (*Richtlinie fuer die Planung, Ausfuehrung und Pflege von Dachbegruenungene*) contenente i primi strumenti utili allo sviluppo della progettazione di tetti verdi. Tale documento sorpassa i confini nazionali diventando la fonte primaria in questo settore, dalla quale attingono anche gli altri paesi europei, tra cui l'Italia. 'Nel 2003, i tetti verdi rappresentavano in Germania già il 14% della superficie totale delle coperture' (Tatano, 2014, p. 95). La campagna promozionale e i piani di incentivazione sono risultati estremamente efficaci, difatti tale crescita è stata resa possibile anche dalla riduzione dei prezzi, favorita da un elevato incremento della produzione che ha quindi permesso alle industrie fornitrici un abbassamento dei costi.

Le città austriache di Vienna e Lienz, unite a quelle svizzere di Basilea e Zurigo sono state al centro di situazioni simili, avviando numerosi progetti volti al recupero urbano con l'utilizzo di coperture verdi.

Lo scenario nordamericano si presenta altrettanto favorevole all'impiego del verde nelle coperture, visto come possibile aiuto nell'affrontare problematiche legate alle condizioni climatiche. In un'area geografica caratterizzata da piogge frequenti e abbondanti, la scarsa disponibilità di superfici permeabili fa sorgere il problema dello smaltimento delle acque meteoriche, con conseguenze negative sull'ambiente, che possono essere in parte ovviate dalle coperture verdi. La diffusione di questa pratica, anche in questo caso, è stata favorita da una campagna di incentivazione, della quale si segnala un'importante crescita in un breve arco temporale: 'una particolarità del Nord-America può essere individuata nella struttura di incentivazione finanziaria molto variegata, che ha potuto quindi applicarsi a diversi contesti e

[78] Per ulteriori approfondimenti vedere https://www.aivep.it/, consultato il 16/06/2018

tipologie di intervento. Se nel 2005, per gli Stati uniti, il numero di incentivi per i tetti verdi era 40, nel 2009 è passato ad 84' (Tatano, 2014, p.97).

I primi anni del Duemila hanno visto molte città nordamericane, tra cui Washington, Seattle Philadelphia e Portland avviare progetti volti ad incrementare l'utilizzo delle coperture verdi. Esemplare è il caso Toronto, dove la città, dopo aver affidato all'università una ricerca sull'effettiva utilità e sui benefici che l'impiego verde avrebbe concretamente apportato, ha delineato dei piani urbanistici e delle iniziative volte a far diventare la città canadese il luogo simbolo dei tetti-giardino. Per quanto riguarda la normativa nordamericana, rispetto alla situazione europea, presenta però lacune e un ritardo nello sviluppo di un piano normativo che regoli l'idea progettuale delle coperture verdi. Tra i meriti di cui la città di Toronto si vanta vi è anche il *Green Roof Bylaw*[79] del 2009, il primo vero e proprio assetto legislativo che tutela e regola l'impiego del verde. Tra le varie iniziative promosse da questo piano regolatore, dal 2009 i tetti verdi sono obbligatori per legge sia in struttute residenziali, centri commerciali, industriali, accademici 'ovviamente in percentuali proporzionali e crescenti in base alle superfici' (Tatano, 2014, p. 99).

Se finora l'impiego del verde è stato principalmente associato ai benefici ambientali che può apportare, in realtà risultano essere importanti anche i benefici estetici, sia per gli edifici stessi sia per i contesti urbani nei quali si trovano. Il caso della città di Seattle ne rappresenta un esempio: nel 2007 la città introduce il *Seattle Green Factor (SGF)*, un indice di sviluppo innovativo volto a migliorare la quantità e la qualità del paesaggio urbano.[80] Tra i tre principi che ne determinano la scelta d'impiego c'è la cosiddetta '*livability*', ovvero l'uso del verde deve contribuire a rendere l'immagine della città più attraente e deve infondere nel cittadino un senso di accoglienza. 'Non a caso il SGF assegna un surplus di punteggio se il verde di un giardino privato diventa visibile al pubblico' (Tatano, 2014, p. 99).

L'ondata verde invade anche New York, soprattutto il quartiere di Brooklyn, dove i tetti-verdi oltre ai già citati benefici in termini ecologici e di immagine, possono rappresentare delle vere e proprie forme redditizie.

New York infatti rappresenta lo scenario dove dal 2009 le varie forme di 'verde verticale' si sono abilmente integrate con le pratiche già diffuse di agricoltura e viticoltura urbana, in questo caso però occupando non spazi cittadini a livello del terreno bensì sui tetti dei grattacieli.

Nel Brooklyn Navy Yard, l'ex zona dei cantieri navali, ha sede Brooklyn Grange, la più grande azienda agricola sui tetti di New York. È un progetto iniziato nel 2009 da Ben Flammer sul tetto

[79] Per ulteriori approfondimenti vedere ---
[80] https://www.asla.org/2010awards/519.html, consultato il 17/06/2018

di un vecchio magazzino, che ha ottenuto il 'primato di primo vivaio newyorchese sviluppato un su tetto'[81].

Il fondatore Flammer così descrive l'avvio del progetto: 'Il nostro sguardo ha attraversato la città e ci siamo accorti di avere migliaia di potenziali tetti sopra di noi, abbiamo così iniziato a cercare quello adatto'.[82]

La creazione di questa *urban farm* è stata resa possibile dalla partecipazione di un team formato da biologi, ingegneri, agronomi e moltissimi volontari uniti nel supporto tecnico dalla Bromley Caldari una società di architetti newyorchese, specializzata nel problem solving e nella promozione delle pratiche sostenibili attraverso l'agricoltura urbana[83] e, dal gruppo Acumen Capital Partners, esperto nei progetti di recupero sostenibile degli spazi commerciali della metropoli americana.

La Brooklyn Grange è oggi l'azienda leader nelle coperture verdi presente negli Stati Uniti.[84] Le aree pensili coltivate e gestite sono: la Flagship Farm con una superficie di tremila m² e la Navy Yard Rooftop Farm, creata nel 2012 e che dispone di un'area pari a cinquemila m² . Ogni anno si registrano circa venticinquemila chili di produzione di ortaggi a chilometro zero, erbe officinali, uova e miele.[85]

Difatti fra le attività avviate dal fondatore Flammer c'è anche l'apicoltura, praticata in diversi luoghi della città che conta circa una quarantina di alveari distribuiti in tre distretti.[86] 'Coltiviamo tutto ciò che possiamo, dovunque possiamo, che si tratti di cibo per umani o autoctoni fiori di campo per le nostre api!'[87]

Negli anni le attività di Brooklyn Grange sono state notevolmente ampliate, l'azienda oltre a occuparsi delle proprie aree ortive principali, fornisce servizi di consulenza e supporto concreto in attività progettuali d'inverdimento urbano, sia in contesti privati sia pubblici. I servizi spaziano dal giardinaggio verticale, all'inverdimento di marciapiedi e passaggi d'ingresso

---

[81] http://www.casaeclima.com/ar_7975__PROGETTI-Riqualificazioni-new-york--orto--organico--brooklyn-grange-Lorto-di-quartiere-tra-i-grattacieli-di-NY.html, consultato il 18/06/2018

[82] «We looked across the city and saw the potential in the thousands of roofs, and set out to find good roof space» tradotto da me, Shirk A., Farming in the sky why agriculture may someday place in towers not fields, in *The Atlantic*, 22/05/2015, https://www.theatlantic.com/technology/archive/2015/05/farming-in-the-sky/392045/, consultato il 18/06/2018

[83] http://www.bromleycaldari.com/profile/, consultato il 18/06/2018

[84] https://www.brooklyngrangefarm.com/about-brooklyn-grange-1/, consultato il 18/06/2018

[85] http://www.ankhe.it/ankhe-blog/?p=68, consultato il 18/06(2018

[86] https://www.brooklyngrangefarm.com/apiary/, consultato il 18/06/2018

[87] «We grow whatever we can, wherever we may, whether that's food for humans, or native wildflowers that provide forage–food!–for our pollinator allies», https://www.brooklyngrangefarm.com/sustainability-1/, consultato il 18/06/2018

pubblici, a progetti di design d'interni in ristoranti, spazi commerciali ed infine costruzioni di patii con l'utilizzo di materiali ecosostenibili e di basso impatto.

Il Brooklyng Grange mette a disposizione della collettività i prodotti coltivati attraverso i mercati settimanali che hanno luogo nella zona o attraverso la vendita diretta a negozianti al dettaglio o a ristoranti in loco, i quali 'acquistano una quota all'inizio della stagione, ricevendo in cambio prodotti freschi' (Musacchio, 2014, p. 176).

In un contesto quale New York, dove l'agricoltura urbana è un fenomeno ampiamente diffuso, anche il carattere esclusivo di questi luoghi e la forte valenza 'sostenibile' ha contribuito al decollo redditizio dell'azienda degli ultimi anni. Lo stesso Flanner durante un'intervista spiega come le necessità finanziarie legate ai costi per la gestione di una tale attività siano state la ragione per l'implemento dell'offerta proposta. All'interno di una giornata la pratica agricola permetteva di sfruttare le superfici in un arco di tempo limitato, l'idea quindi è stata quella di trasformare i momenti vuoti in occasioni utili. Merito l'esteticità e l'unicità di quei luoghi, le aree del Brooklyn Grange hanno avuto la possibilità di diventare la location esclusiva di cerimonie, quali matrimoni, di attività didattiche, tra le quali corsi di yoga, di cucina, ma anche luoghi di convivio per cene e feste della comunità. 'Sin dall'inizio, ci siamo resi conto che se questi luoghi fossero stati anche attraenti, accoglienti e piacevoli sarebbero stati valutati come luoghi preziosi, dove trascorrere una serata, non solo come orti sui tetti[88]'.

Immagine 6. Brooklyn Grange. Fonte: pagina IG

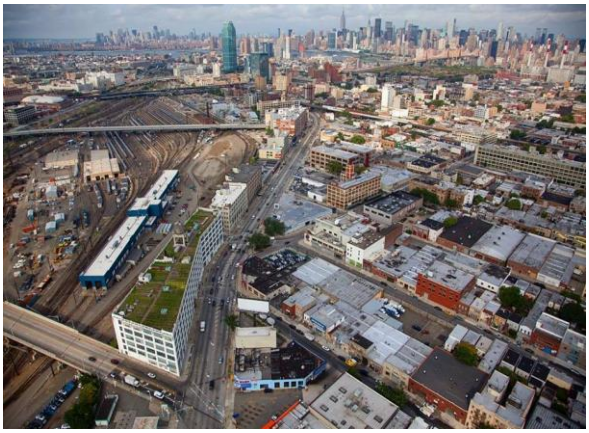


Immagine 7. Veduta aerea. Fonte: pagina IG

[88]« From the beginning, we realized that if these spaces were beautiful and if they were fun and happy places to be, that they would be valuable in other ways besides just the vegetables» tradotto da me, Zarya V., These new yorkers quit their desks jobs to run a farm – on a Brooklyn Rooftop, in *Fortune*, 31/01/2016, http://fortune.com/2016/07/31/brooklyn-grange-rooftop/, consultato il 18/06/2018

Immagine 8. Attività. Fonte : pagina IG

Immagine 9. Primo esempio di apicoltura sui tetti. Fonte : pagina IG

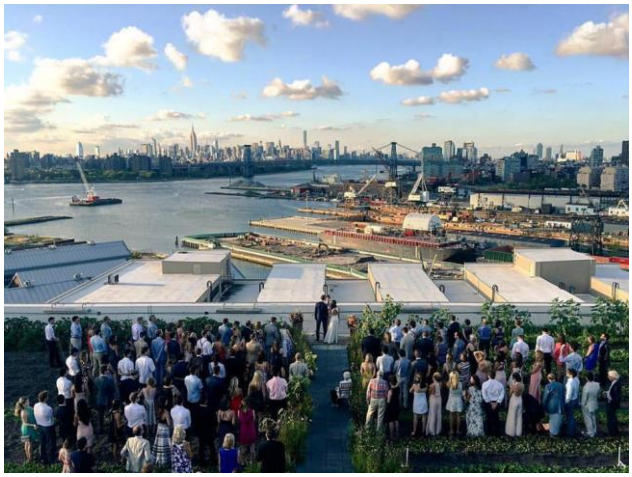


Immagine 10. Eventi. Fonte: pagina IG

Immagine 11. Attività. Fonte: pagina IG

Immagine 11. Team di volontari. Fonte : pagina IG

Lo scenario metropolitano di New York accanto alle varie forme di *Green roofs* e di *Urban farming*, ospita dal 2015 il primo vigneto urbano situato sul tetto di un grattacielo. Tra le molteplici e diverse realtà di viticoltura urbana il *'Rooftop Reds'* 'rappresenta il primo tentativo al mondo di vigneto commerciabile coltivato in suolo non tradizionale'.[89]

[89]« The first attempt ever in the world to create a commercially viable rooftop vineyard » Brinkley R., $ 1000 bottle of wine grows in Brooklyn on a first-of-its-kind rooftop vine, in *Cncb International*, 16/11/2017, https://www.cnbc.com/2017/11/16/in-brooklyn-new-york-the-worlds-first-rooftop-wine-country.html, consultato il 20/06/2018

L'ideatore di questo progetto è Devin Shomaker, un giovanissimo imprenditore che in collaborazione con la Cornell University e con i leader di una nota azienda vitivinicola americana, attrezza il tetto di un grattacielo di Brooklyn con quarantadue 'vasi-contenitori' tecnologicamente all'avanguardia, contenenti centosessantotto viti in una superficie di circa quattordicimila m^2. Gli studi e le ricerche di mercato compiute dall'ideatore di *Rooftop Reds* permettono di individuare una nicchia di mercato assolutamente intatta: da diversi anni Brooklyn è la sede di numerose *urban farms* e di diverse cantine urbane che però non producono vino con uve proprie, ma originarie di note località vitivinicole esterne. In questo particolare contesto s'inserisce perfettamente l'inedita idea di 'applicare le pratiche di agricoltura urbana alla coltivazione della vite in cima ad un grattacielo'[90].

Durante un'intervista Shomaker afferma: 'Noi siamo i primi ad aver sostenuto e promosso la pratica vitivinicola sui tetti, e abbiamo un vantaggio di quattro anni rispetto a chiunque voglia copiare la nostra idea'[91]. Dal 2015 ad oggi l'immagine del *Rooftop Reds* è cresciuta molto, da 'semplice vigna urbana' ha assunto le accezioni di luogo esclusivo e ricco di opportunità: si organizzano diverse tipologie di degustazioni, eventi esclusivi, corsi didattici inerenti la viticoltura, lezioni di yoga e molto altro.[92] Il futuro ambizioso a cui punta Shomaker è quello di arrivare ad una produzione sostenibile di un vino rosso, coltivato, lavorato e prodotto a Brooklyn, obiettivo previsto per il 2019.

Fra le realtà europee, seppur con un lieve ritardo, anche l'Italia ha visto l'impiego del verde pensile nelle pratiche progettuali, fornendo nuove opportunità ad architetti e progettisti [93] (Sicurella, 2014). Torino nel 2001 ospita uno dei primi esempi di utilizzo verde nella rivalorizzazione di un edificio industriale: il Basic Village è il risultato di un progetto di recupero conservativo, avviato nel 1994, del Maglificio e Calzificio Torinese. Il restauro della struttura risalente agli anni '50 del Novecento volto a modificarne la destinazione d'uso, porta all'ideazione di un edificio diviso in 6 piani, con spazi adibiti a molteplici attività: 'nei cinque livelli del fabbricato trovano oggi posto laboratori multimediali e sale conferenze, attività commerciali al pianterreno, uffici al primo piano e unità residenziali in loft al secondo livello, mentre la copertura praticabile al sesto piano è vocata al verde ed alla funzione di sporting club' (Bit, 2014, p. 193). Le pratiche di recupero mediante l'impiego del verde hanno ridisegnato

[90]« That no one had applied rooftop urban agriculture practices to growing grapes for wine » tradotto da me, *ibidem*

[91]« We are the first movers in the rooftop vineyard space, and we are four years ahead of anyone who tries to copycat us» Tradotto da me, *ibidem*

[92] http://www.rooftopreds.com/wine-production/, consultato il 20/06/2018

l'immagine della copertura del 'Basic Village', che si presenta oggi con un giardino pensile, dove sono frequenti le attività ludiche, aree coltivate con ortaggi e alberi da frutto, dove successivamente sono state installate delle serre e infine un pollaio di piccole dimensioni.
L'esempio del *Roof-garden* di Torino evidenzia come l'agricoltura urbana 'verticale' svolga un ruolo molto importante in grado di riconvertire luoghi dismessi e abbandonati, in complessi fruibili e dotati di vantaggiose opportunità.

Immagine 12. Vigne sul grattacielo, Brooklyn. Fonte : pagina IG

Immagine 13. Rooftop Reds wine. Fonte: pagina IG

Immagine 14. Vini prodotti. Fonte: pagina IG

Immagine 15. Attività. Fonte: pagina IG

'La grande superficie a verde e l'alto numero di tecniche di coltivazione diverse, unitamente al loro proficuo inserimento all'interno di un polo urbano che catalizza un grande numero di visitatori ogni anno, lo rende un importante manifesto a favore del verde urbano in una città a forte vocazione industriale come Torino' (Bit, 2014, p. 194).
Nello scenario sopradescritto, la realtà bolognese degli Orti Urbani in via Gandusio ne costituisce un altro esempio. L'iniziativa nasce nel 2011 all'interno del progetto Green Housing, avviato dalla municipalità con la collaborazione della Facoltà di Agraria

dell'università di Bologna, al fine di agevolare l'integrazione sociale e interculturale. [94] L'area interessata, situata nel quartiere popolare di San Donato in prossimità del centro storico di Bologna, costituisce la copertura di uno dei pochi edifici bolognesi dotati di un tetto terrazzo, al momento inutilizzati e non accessibili ai residenti.[95]

Si tratta di orti comunitari a gestione collettiva, la cui struttura si presenta in una forma diversa rispetto a quella del Basic Village di Torino: 'l'orto verticale è integrato ai parapetti metallici dell'ultimo piano del fabbricato ed ha previsto, come base del sistema, il riuso di normalissime bottiglie di plastica che vengono per l'occasione trasformate in 'banchi' di coltivazione idroponica. […] Le bottiglie contengono dei fori all'apice e alla base per consentire l'immissione e l'espulsione della soluzione fertirrigante ed il non ristagno della stessa all'interno dei contenitori in plastica (Bit, 2014, p. 233).

Immagine 16. Primo impianto eseguito all'interno del progetto Orti Urbani in Via Gandusio. Delle bottiglie di plastica contenenti substrati interni fungono da base di coltivazione per piante commestibili. Il sistema è ancorato ai parapetti metallici del fabbricato. Fonte: Bit E., Come costruire la città verde, p.197

Immagine 17. Vista d'insieme del secondo lotto. L'installazione vegetale riqualifica un luogo altrimenti scarsamente utilizzato. Fonte: Bit E. p.238

Immagine 18. Il serbatoio che assicura all'impianto il costante apporto idrico di cui necessita (in bianco, alla base della foto). Esso dovrà, perciò, essere regolarmente mantenuto ad un ideoneo quantitativo di liquido. Fonte : Bit

[94] Per ulteriori approfondimenti consultare https://laltrababele.it/lorto-sul-tetto-gandusio/
[95] http://rescue-ab.unibo.it/website/it/progetto-GreenHousing.php, consultato il 19/06/2018

Se finora sono stati citati esempi dove l'impiego verde ha avuto successo il grado delle problematiche legate all'ambiente risulta essere di gran lunga superiore nel contesto asiatico, dove la rapida crescita urbana ha comportato pesanti conseguenze sugli ecosistemi, prima fra tutte l'inquinamento dell'aria.

L'occasione dell'evento sportivo mondiale, le Olimpiadi di Pechino 2008 in parte ha favorito l'interesse verso le iniziative sostenibili. Dal 2005 infatti durante le fasi preparatorie le autorità nazionali hanno sponsorizzato in maniera forte l'impiego del verde. Tuttavia, questi sforzi non si sono tramutati poi in vere e proprie legislazioni, lasciando cadere in secondo piano la questione. Ad eccezione delle realtà di Tokyo e di Singapore, dove da diversi anni sono in atto politiche volte alla riduzione dei problemi legati al pesante inurbamento e all'incentivazione dei tetti-verdi, il panorama asiatico presenta grosse lacune rispetto alle realtà europee e nordamericane.

'La tematica della sicurezza alimentare ha assunto un'importanza così forte da occupare i primi posti nella lista di cose che i consumatori vogliono nella loro fornitura di cibo. Tra le conseguenze di questa crisi c'è stata l'unione di gruppi sostenitori che si sono attivati nei centri urbani statunitensi e non solo, per esprimere la propria richiesta di prodotti alimentari privi di pesticidi e altre sostanze chimiche. La frase «coltivato naturalmente» è diventata il mantra per la nuova generazione di *foodie* dell'era contemporanea' [96].

La crescente attenzione verso il km zero, il desiderio di avere alimenti prodotti nel modo più naturale possibile, la sempre più ampia diffusione di pratiche di agricoltura urbana e di coperture verdi, le ricerche di studio sempre più sofisticate inerenti le tecniche agricole 'soil-less' sono tra i fattori che delineano il contesto culturale nordamericano del Duemila, nel quale s'intercala un concetto rivoluzionario: la Vertical Farm.

L'ideatore della tecnologia idroponica verticale è Dickson Despommier, docente di microbiologia presso la Columbia University di New York e autore dell'omonima pubblicazione.

La vertical farm è una struttura autoproduttiva che minimizza l'uso del suolo, nello specifico si tratta 'di un edificio multipiano inserito in aree urbane preposto alla *controlled environment*

[96] Tradotto da me « The topic of food safety has become so acute that it has risen to the top of the list of things that consumers want most in their food supply. As an outgrowth of this crisis, many advocate groups in urban centers throughout the United States and elsewhere have voiced their demand for produce that is free of agrochemicals such as pesticides and herbicides. The phrase 'organically growth' has become the mantra of a new 'foodie' generation of middle-class consumers. » Despommier D., *The Vertical Farm feeding the world in the 21st century*, New York, Thomas Dune Books, 2010, pp. 125-126

agriculture, ovvero alla produzione agricola principalmente fuori suolo in ambiente controllato, che emula nel suo funzionamento quello di un ecosistema' (Bit, 2014, p. 294).
Despommier afferma che le vertical farm rappresentano una soluzione ai problemi legati all'alto livello di insostenibilità che caratterizza le metropoli odierne: la città consuma eccessivamente e di conseguenza genera quantità enormi di rifiuti che non sono gestibili.
Queste nuove tipologie di produzione risultano quindi apportare molteplici benefici, innanzitutto trattandosi di un ambiente controllato vi è la garanzia di avere una coltivazione che si protrae nel tempo, senza interruzioni dovute alla stagionalità, e senza l'utilizzo di sostanze chimiche. In secondo luogo, favorisce le pratiche ambientali, permettendo una notevole riduzione dell'utilizzo delle risorse idriche: è stato stimato fino all'80% di acqua in meno rispetto alle coltivazioni su terreno tradizionale, 'questo è possibile sia perché la risorsa idrica è somministrata direttamente alle radici delle piante e quindi non vi è dispersione nel terreno, sia perché l'acqua in eccesso è raccolta e reintrodotta nel ciclo di alimentazione' (Bit, 2014, p. 298). Un procedimento simile è quello che riguarda i rifiuti, le tecniche di compostaggio permettono di reinserire le sostanze da eliminare nel ciclo produttivo, determinando la loro trasformazione in fertilizzanti. Si tratta di un vero e proprio ecosistema, perfettamente sostenibile in un contesto urbano. (*ibidem*)
Il sistema delle vertical farm rappresenta un'innovazione molto importante nell'ambito dell'agricoltura urbana, le cui sperimentazioni e progetti di ricerca sono stati avviati in diversi paesi, dapprima in America e Canada, successivamente anche in Europa e Asia. 'A Singapore un edificio di quattro piani produce cavoli cinesi e lattuga entro contenitori che vengono spostati meccanicamente a turno salendo per gruppi fino al tetto; a Shenzhen è in corso di realizzazione un edificio-torre che contiene al proprio interno un intero comparto agricolo, ivi compresi gli alloggi degli agricoltori; a Strenton, in Pennsylvania, è in procinto di essere inaugurata la più grande vertical farm del mondo distribuita su sei livelli produrrà lattuga, spinaci, pomodori, peperoni, basilico e fragole, gestendo individualmente 17 milioni di piante in contenitori rotanti per fornire a tutte lo stesso apporto di luce dai led che faranno le veci del sole' (Musacchio, 2014, p. 179).
Negli ultimi anni le tematiche riguardanti l'effettiva applicabilità e scalabilità delle vertical farm sono state ampiamente approfondite, con esempi concretamente realizzati in diverse realtà. In questo contesto però l'Italia sembra aver accolto solo in minima parte la sopracitata tecnica, difatti dati risalenti al 2014 riportano un 3% di utilizzo dell'intera superficie rispetto al 50% di paesi dove il settore ha avuto un'evoluzione maggiore. 'Le Vertical Farm sono state oggetto di

stupore quanto di perplessità, ma in fondo non sono altro che un passaggio immediatamente successivo verso la coltivazione in laboratorio' (Musacchio, 2014, p. 179).

Dickson Despommier nella sua opera *The Vertical Farm* nel 2010 scriveva: 'Per quanto riguarda le spese necessarie «all'invenzione» di una vertical farm, mi premetto di predire che trattandosi di una prima edizione il prezzo sarà molto alto. Non appena l'invenzione acquisterà fama e la sua domanda crescerà il prezzo di conseguenza si abbasserà. Prendiamo ad esempio le nostre moderne comodità -il trasposto aereo, la macchina ibrida, i televisori al plasma ultrapiatti, i cellulari, la calcolatrice palmabile, credo sia chiara l'idea. Io sono pienamente convinto che le vertical farm avranno successo quando ci renderemo conto del loro vero valore, non solo per noi ma per l'intero ecosistema'[97].

[97] Tradotto da me « As far as the expenses incurred in the « invention' of a vertical farm, I would venture to guess that any first edition of an invention is going to cost a lot. As the invention becomes accepted and demand for it increases, the price of each will go down. Take any of our modern conveniences – air travel, the hybrid car, plasma screen televisions, the cell phone, the handheld calculator, for example- and you get the idea. I fully expect that vertical farms will succeed when we realize their true worth, not only for us, but for the rest of nature, as well » Despommier D., op. cit. pp. 144-145

II 2.1 Case studies

2.1 Vigneti urbani: recupero delle identità storiche e del patrimonio di biodiversità

"Siamo diversi dalle dolci colline delle Langhe o dai filari ordinari del Chianti. Ci insinuiamo tra cemento e cemento, lavoriamo su più fronti. Quello enologico, ma siamo anche e soprattutto baluardo nella salvaguardia del territorio, delle diversità geologiche. Gli ultimi venti anni li abbiamo impiegati a recuperare il terreno, salvare le viti, combattere l'abusivismo edilizio che voleva fagocitarci"

Pina Palumbo, Cantine Federiciane Monteleone (NA)[98]

I risultati soddisfacenti raggiunti dalle forme di agricoltura urbana hanno promosso in buona parte il proliferarsi di forme di viticoltura urbana, complice anche tutta una serie di valori e significati ad esso attribuiti che ne hanno permesso la crescita in termini di visibilità.

Le vigne in città assolvono diverse funzioni andando ad inserirsi soprattutto nelle dimensioni storico-culturale e socioeconomica. Le esperienze nazionali ed estere a noi note presentano peculiarità proprie, sinonimo di una ricchissima diversità che riunisce territorio, tradizioni e storia, elementi che se sapientemente utilizzati rappresentano quel valore aggiunto e quel livello di competitività che difficilmente trova eguali. È possibile affermare che sotto alcuni punti di vista intraprendere un progetto di recupero di una vigna in un contesto urbano rappresenta una sfida, tesa a valorizzare e a promuovere nuove forme di integrazione e di attrattività in termini di turismo. Nei vigneti urbani il fattore che svolge un ruolo predominante è la storia, quasi sempre secolare dato che le varietà recuperate sono autoctone. Se si pensa al contesto italiano, il numero di vitigni tutt'oggi esistenti è notevolmente inferiore rispetto a quello registrato prima delle epidemie di fine '800. La filossera infatti, dapprima diffusa nel Regno Unito e poi in Italia, oltre a causare l'estinzione delle viti portò in seguito i viticoltori a scegliere poche varietà da ripiantare su innesto americano, la cui caratteristica principale doveva essere la produttività. Questa radicale selezione portò ad escludere molte varietà che di conseguenza caddero nell'oblio (Bandinelli *et alii*, 2000). Inoltre, anche i diversi gusti dei consumatori ebbero un ruolo fondamentale, un tempo il mercato prediligeva i famosi vitigni di origine straniera, negli ultimi anni invece l'attenzione si è radicalmente spostata sulle varie denominazioni protette che

[98]http://www.repubblica.it/sapori/2018/04/20/news/posillipo_camaldoli_reggia_di_capodimonte_le_vigne_metropolitane_di_napoli-193496547/, consultato il 10/08/2018

rappresentano una delle moltissime sfaccettature del patrimonio di cui vanta l'Italia (Ceseri *et alii*, 2012).

Da circa una decina d'anni sono stati avviati progetti e iniziative di recupero di questi patrimoni cittadini, che oggi più che mai, grazie anche agli strumenti offerti dal marketing stanno ampliando il loro raggio d'utenza. Sono stati definiti veri e propri laboratori urbani, perché nell'intento di promuovere e valorizzare le tipicità di cui sono esempio, fanno sistema dando vita ad azioni coordinate e a sinergie. A tal proposito degno di nota è l'esempio del gemellaggio tra il vigneto urbano di Torino e quello che si trova nel Castello di Schönbrunn a Vienna e l'intenzione è quella di ampliare questa rete.

'Cosa rende una bottiglia di vino unica e preziosa? La storia del luogo che custodisce'[99] con queste parole si evidenzia ancora una volta il ruolo fondamentale giocato dal fattore storico, che oggi costituisce una vera e propria strategia di branding e un vantaggio competitivo adottato soprattutto da chi gestisce queste realtà enologiche urbane. Tuttavia, se ora la storia rappresenta un elemento imprescindibile dell'esperienza dell'eno-appassionato, eredità di una tendenza neotradizionalista, non lo è sempre stato nel passato. Nel secondo dopo guerra infatti si registra un vero e proprio rifiuto della storia, prediligendo tendenze nuove e fugaci in cui v'era un rapido ricambio dei beni. Ora avviene il contrario, si ricerca la tradizione, l'autenticità, in poche parole il passato. Ed è proprio in questo particolare contesto che l'esclusività e spesso l'unicità dei vigneti urbani, come sarà visto in seguito nei casi analizzati, trovano il loro habitat, offrendo non solo tipologie di vino dalle caratteristiche organolettiche particolari ma anche *location* inusuali. Fra gli esempi citati vi sono capitali europee, capoluoghi italiani ma anche realtà minori o comunque dove non ci si aspetterebbe di trovare un passato enologico, tutto questo dunque desta interesse offrendo anche spunti critici ai fini di delineare una valida e ben strutturata azione di tutela e di promozione turistica che può essere scalabile. 'Le identità locali, i piccoli mondi, le storie, le tradizioni, coniugandosi con il moderno diventano comprensibili e ascoltabili su di una scala molto più larga' (Calosi, De Simonis, 1995, pp.2-3).

Rimanendo nei confini nazionali il notevole sviluppo dell'enoturismo e il recente inquadramento giuridico con la legge n 238 del 2016, fra i cui punti si menzionano i vigneti storici, hanno sicuramente aperto nuove prospettive anche per le realtà vitivinicole urbane, per le quali si è lavorato molto. I progetti di recupero di tali patrimoni posso difatti ambire in alto: dalla produzione e vendita di vini di alta qualità, alla creazione di 'parchi enologici tematici', pur rimanendo nell'ottica della sostenibilità e dei mercati di nicchia, alla creazione di percorsi

[99] http://saperefood.it/storia-e-recupero-di-un-antico-vitigno-autoctono-dellumbria-il-grero-di-todiparte1/, consultato il 10/08/2018

enoturistici *off the beaten track*, volti a scoprire sapori e realtà che non rientrano nella classica offerta cui si è soliti attingere.
Le testimonianze italiane ed estere di questi ettari urbani vitati, custodi di secolari tradizioni cittadine e spesso di biotipi rari, sono molteplici e probabilmente il loro numero continuerà a salire negli anni. Qui di seguito si riportano alcuni degli esempi più suggestivi e utili ai fini di questo studio.

2.1.1 Il caso Siena: *Senarvm Vinea*

Nei primi anni del Duemila in Italia si registra un'attenzione sempre più crescente verso le origini della viticoltura nazionale e soprattutto, in risposta al fenomeno sempre più esteso della globalizzazione, si verifica il proliferare di iniziative che indagano le forme di viticoltura in contesti territoriali particolari. Queste esperienze, rivolte ad un pubblico di nicchia, si diffondono da nord a sud dando vita a veri e propri progetti volti a recuperare e a valorizzazione quello che può essere definito un vero e proprio patrimonio fatto di antichi vitigni e tradizionali tecniche di viticoltura. In questo scenario il progetto di *Senarvm Vinea*, avviato nel 2007 nella città di Siena costituisce una testimonianza esemplare.
Siena seppur priva di una propria immagine enologica, si trova, come già detto,[100] in un contesto geografico che è sede di eccellenze enologiche la cui fama è riconosciuta a livello mondiale: il Chianti Classico, il Brunello di Montalcino, la Vernaccia di San Gimignano ed infine al Vino Nobile di Montepulciano. La città tuttavia presenta non solo produzioni vitivinicole ma anche una produzione cerealicola, coltura intensiva diffusa nella zona delle Crete senesi che poi prosegue vero la Maremma grossetana seguendo il corso del fiume Ombrone. La sua particolare localizzazione geografica ha dato numerosi stimoli e spunti di riflessione rivolti ad indagare se ci fossero delle tracce di un possibile passato enologico nella città stessa. In un primo momento l'idea di compiere tali indagini non ebbe molto credito, complice tutta una serie di fattori inerenti lo sviluppo storico della città, i suoi mutamenti urbanistici dentro e fuori le mura, l'arrivo della filossera, l'introduzione di viti americane e successivamente la diffusione delle coltivazioni vitivinicole intensive nei luoghi nominati prima.

100 *

Tutto faceva pensare che nulla si sarebbe potuto trovare, essendo andato tutto perso, sia coltivazioni che memoria storica.

Eppure, *Senarvm Vinea* ha totalmente rotto gli schemi, dando vita ad un progetto multidisciplinare che ha conferito un'immagine del tutto nuova alla città, adottando metodologie e strumenti d'azione facilmente replicabili ed in questo senso è considerato un modello da seguire. Delle mura cittadine e della realtà urbana in esse contenuta non si esalta più sono l'esteticità, ma anche altri aspetti, primo fra i quali l'utilità delle mura come strumento per indagare i luoghi del passato: vigne e orti diffusi nelle aree urbane e periurbane.

Si è trattato di un progetto multidisciplinare cui hanno partecipato enologi, ampelografi, ingegneri informatici, biologi molecolari, storici dell'arte, archeologi e storici. I primi risultati sono stati esposti nel 2010, in occasione di una conferenza tenutasi presso la sede dell'Associazione Nazionale Città del Vino, principale promotrice dell'iniziativa. *Senarvm Vinea* nasce come 'percorso sperimentale di riqualificazione storico-paesaggistica e ambientale di Siena e delle sue valli'[101], mediante il recupero dei vitigni antichi e delle antiche tecniche di coltivazione. L'iter del progetto è iniziato con un'approfondita ricerca dei vari documenti inerenti l'area urbana e periurbana di Siena (dentro e fuori le mura) consultando catasti, mappe geografiche, immagini fotografiche e tutto quello che era a disposizione nell'Archivio Storico del Comune di Siena. L'obiettivo era quello di individuare le zone della città che non avessero subito negli anni un'eccessiva trasformazione, dovuta ai progetti edilizi ed urbanistici e, che in qualche modo avessero mantenuto delle tracce di antiche colture di vite. A questa fase seguì una specifica indagine iconografica e figurativa delle opere pervenute dell'arte senese, con l'intento di ritrovare nelle raffigurazioni di paesaggi qualche riferimento alla coltura della vite nelle zone oggetto dell'analisi. A tal proposito si menziona l'affresco del Buon Governo di Ambrogio Lorenzetti risalente al 1338 e oggi conservato nel Palazzo Pubblico di Siena. Qui è evidente la raffigurazione di una vigna in parte circondata da alcuni cespugli, collocata esattamente a ridosso delle mura cittadine. La componente iconografica risulta molto importante, infatti quest'opera ci fornisce interessanti dettagli riguardanti i metodi di coltivazione, nello specifico il caso del 'palo secco' dato che la giovane vite dipinta è appoggiata a dei sostegni morti (presumibilmente canne, eredità del metodo greco di coltivazione). In spazi così limitati era quasi d'obbligo adottare il sostegno morto anziché quello vivo, prediligendo una coltura bassa e disposta in filari o a pergola. Dalle ricerche svolte emerge come fosse pratica comune quella di racchiudere con delle recinzioni le vigne coltivate

[101] http://www.cittadelvino.it/progetto_attivita.php?id=Nw==, consultato il 12/08/2018

all'interno delle realtà urbane, così da proteggerle da eventuali attacchi da parte di animali e per lo stesso motivo, collocarle adiacenti alle mura. La scelta della città di Siena come luogo d'indagine deriva anche dalla ricca presenza di toponimi inerenti la vite e la vigna: la Strada di Vignanone, la Pergola, svariati la Vigna, podere la Vigna ecc. Le ricerche compiute negli archivi poi hanno dimostrato come le molteplici aree verdi presenti in città e appena fuori le mura di fine XIX e XX secolo presentassero caratteristiche molto simili a quelle di origine medievale. Nell'attribuire un rapporto più intimo tra Siena e il vino, la componente archeologica è stata fondamentale, le indagini infatti hanno permesso il ritrovamento di numerosissimi contenitori vinari, testimonianza del consumo della bevanda in città dalla seconda metà del VII sec a.C.

Accanto a queste indagini di tipo storico-archeologico si sono affiancate le varie figure di biologi molecolari, agronomi ed enologi i quali operando nei vari luoghi selezionati sono riusciti nell'intento di creare un nuovo profilo della viticoltura locale. Le aree sottoposte ad indagini ampelografiche sono state suddivise in tre categorie: istituti religiosi, orti urbani e contrade suburbane, dove sono stati recuperati venti vitigni autoctoni, di cui una decina classificati come specie rare e quasi scomparse. Quest'ultimi sono Gorgottesco (podere La Vigna-strada di Certosa di Maggiano), Tenerone (strada Cassia Sud), Salamanna (Orto de' Pecci), Occhio di Pernice (Istituto San Girolamo), Prugnolo Gentile (podere Badalucco-Porta San Marco), Rossone (Orto de' Pecci), Mammolo (Strada di Istieto, strada Cassia Sud), Procanico (Strada del Linaiolo), Moscatello nero (podere La Vigna-strada di Certosa di Maggiano) e Sangiovese piccolo precoce (strada di Istieto) (Giannace, Ciacci, 2012). A questo numero se n'è aggiunta un'altra decina di esemplari, nessuno dei quali è stato identificato con i campioni presenti nell'elenco di varietà (bacca bianca e rossa) di cui si faceva uso. Anche di recente è stata trovata una nuova tipologia, il Ghetté (guardare meglio)

I risultati ottenuti da questa ricerca sono confluiti il 14 marzo del 2012 nell'Orto de' Pecci, nella Valle di Porta Giustizia. L'Orto de' Pecci è oggi la più grande area verde ubicata all'interno delle mura della città, a pochi passi dal centro (piazza del Campo) tra Porta Tufi e Porta Romana. Noto già dal '500, le origini di questo tessuto di verde urbano rimandano tuttavia a due secoli prima, quando fu pensata come area abitativa. Il rallentamento della crescita demografica e la peste del 1348 sancirono la fine della destinazione della funzione residenziale dell'area di Porta Giustizia in favore degli orti, come testimoniano i documenti d'archivio[102]. La scelta dell'Orto de' Pecci come sede di questo progetto di recupero e valorizzazione delle

[102] http://www.ortodepecci.it/webnew/lorto-de-pecci/, consultato il 12/08/2018

forme di viticoltura senese è stata motivata dalla particolare predisposizione in quanto già ospitava un orto medievale, con diverse piante officinali, aromatiche, colture utilizzate nel quotidiano dell'epoca e alberi da frutto.

In quest'area si è deciso di dare vita al vigneto, o meglio ad un vero e proprio 'campo di conservazione' progettato da Valerio Zorzi, utilizzando un appezzamento di terra adiacente alle mura e vicino all'orto medievale. La posizione leggermente rialzata rispetto all'area circostante permette il giusto regime di irrigazione. Si tratta di un'area di 1000 mq che ospita i vitigni che sono il risultato di un processo di selezione dei campioni individuati durante i lavori del progetto: 'da un primo nucleo di 15 dei 20 campioni selezionati sono state prelevate circa 30 gemme per campione che, dopo essere state appositamente contrassegnate ed etichettate, sono state inviate presso un vivaio specializzato incaricato della preparazione delle barbatelle di vite mediante innesto delle gemme su apposito portainnesto' (Zorzi, 2012, p.189). Da tale campo, detentore del patrimonio viticolo di Siena è organizzato nel seguente modo: ci sono venti filari, definiti 'didattici' coltivati con la tecnica del sostegno morto, 'il charax dei Greci' (Ciacci, 2017). A testimonianza dell'orto medievale sono presenti anche due filari di vite coltivate con sostegno vivo, con la tradizionale tecnica della 'vite maritata'. Si tratta della pratica etrusca, già diffusa dal VI secolo e principale tecnica utilizzata nelle regioni dell'Italia centrale fino alla sua scomparsa improvvisa dopo il XX secolo. Il sostegno vivo in questione è l'acero minore[103] (*Acer monspessulanum* L.). L'area vitata è circondata da una recinzione che la protegga da eventuali attacchi di animali selvatici. Questo progetto ha permesso di attribuire nuovamente un ruolo significativo a quella specifica area un tempo ritenuta di secondaria importanza. Oggi rappresenta un vero e proprio scrigno di biodiversità, ma non solo, è anche la sede di idee innovative e di molteplici iniziative in grado di coinvolgere più soggetti. Il progetto di recupero e valorizzazione assolve a tre principali funzioni, la prima e più importante è quella di conservare le varietà che, grazie a *Senarvm Vinea*, hanno recuperato dato recuperato l'antico patrimonio viticolo di Siena che era andato perso, con la prospettiva di produrre un vino della città. In secondo luogo, l'area funge da centro di prelievo delle gemme che possono essere poi utilizzate, ovvero riprodotte e impiantate in altre aziende vitivinicole del territorio, nell'intento di avviarne una produzione su vasta scala. In ultimo ma non di minor importanza vi sono le finalità didattico/ricreative e turistiche. L'Orto de' Pecci, dapprima con la presenza dell'orto medievale e ora con il vigneto, è diventato un centro didattico, pedagogico e riabilitativo attivo e vivente. Oltre a essere visitabile da scuole, gruppi, famiglie, enoappassionati o semplicemente

[103]'Può essere coltivato anche come sostegno alla vite' Lanzara P., Pizzetti M., *Alberi*, Milano, Orsa Maggiore Editore, 1997, n.71

da coloro che hanno un interesse ad approfondire l'evoluzione storica delle tecniche tradizionali viticole della città, la presenza della piccola vigna ha dato avvio numerose iniziative volte a coinvolgere i suoi visitatori. Ogni percorso tematico è disegnato ad hoc in base al target cui è rivolto, e va dall'educazione ambientale alle iniziative ludiche, fino ai percorsi terapeutico-riabilitativi di soggetti con disabilità, persone anziane o in difficili condizioni sociali. Di altrettanta importanza è la finalità turistica, motivo per cui l'analisi del caso *Senarvm Vinea* è così approfondita. L'aver individuato, nel tessuto urbano di Siena i luoghi dove anticamente vi erano delle vigne, ha suggerito spunti interessanti che sono confluiti nell'idea di creare degli itinerari turistici di enotrekking urbano. Si tratta di un'iniziativa ideata dal Laboratorio di Etruscologia dell'Università degli Studi di Siena e poi ben accolta dal Centro Guide Turistiche di Siena e Provincia. Risulta innovativa, attraente e soprattutto diversa dalla classica offerta turistica della città che sostiene quelle pratiche di turismo sostenibile che permettono la fruizione del patrimonio non minacciando il contesto in cui si trova. Il primo itinerario sviluppato comprende sei tappe: s'inizia dalla visita alla vigna del convento della basilica di San Domenico, si prosegue poi per via Camporegio (dove si trova una vite a pergola), si attraversano le Fonti di Fontebranda per raggiungere il complesso museale di Santa Maria della Scala. Il percorso, con tanto di soste e degustazioni, continua verso il Museo Civico e il Palazzo Comunale in Piazza del Campo dove sono conservate fonti iconografiche inerenti la vite senese di epoca medievale, tra le quali il *Buon Governo* di Lorenzetti. Si attraversa piazza del Mercato fino a raggiungere infine l'Orto de' Pecci dove si visita il campo di conservazione dei vigneti antichi di Siena e l'orto medievale. [104] Se il filo conduttore di questo itinerario è indagare la storia della vite e approfondire il rapporto che Siena ha avuto nel passato con tale coltura, in realtà gli obiettivi del progetto sono più ampi. Questo percorso si snoda in un contesto fatto di vari elementi: paesaggio urbano, paesaggio agrario, luoghi di architettura e di arte, in altre parole l'intera città è coinvolta. L'intento è infatti quello di dar vita ad 'un museo diffuso', che crei innanzitutto consapevolezza nei propri abitanti, dato che fino a pochi anni fa era un aspetto ignoto quasi a tutti, e poi a tutti coloro che desiderano fruirne con coscienza.

In tale contesto risulta però fondamentale la componente tecnologica: 'senza rivoluzione tecnologica il museo non può disancorarsi dal suo vecchio mondo di cose' (Clemente, 1996, p. 172). Lo sviluppo dei percorsi di enotrekking urbano previsti nel progetto di *Senarvm Vinea* tale è stato accompagnato dal supporto di un applicativo per smartphone, che offre all'utente una visita più interattiva, approfondimenti tematici oltre a molteplici possibilità. Si tratta di

[104] http://www.senarumvinea.unisi.it/SenarumVinea.htm, consultato il 12/08/2018

un'idea nata tra le aule del Dipartimento di Ingegneria dell'Informazione dell'Università di Siena che ha seguito poi lo stesso iter valso per la proposta degli itinerari urbani. È un progetto veramente innovativo, tra le realtà viticole urbane forse il primo ad aver associato ad un percorso fisico una sorta di guida digitale specializzata sulle vigne di Siena. Il sistema sfrutta le potenzialità offerte dalla tecnologia dei QR code, tramite i quali è possibile accedere automaticamente ad altri contenuti multimediali. Si tratta di un applicativo appositamente pensato per il visitatore che compie il percorso guidato: ogni tappa presenta un complesso illustrativo ed informativo sul quale è segnato questo codice. Il dispositivo mobile dell'utente si collega a questo codice che fornisce tutta una serie di informazioni aggiuntive, collegandosi a siti web oppure a contenuti propri. Le possibilità di utilizzo sono veramente ampie, dagli strumenti di geolocalizzazione, ai riferimenti fotografici e a quelli più tecnici inerenti le varietà dei vitigni presenti. Aprendo l'applicazione ci si trova di fronte ad una prima schermata in cui è possibile approfondire gli aspetti storici del luogo in cui ci si trova e le caratteristiche proprie del vitigno che s'incontra. Mediante un semplice click si passa alla seconda sezione che permette la geolocalizzazione offrendo anche la possibilità di utilizzare le mappe (tramite Google Maps), sfruttare il satellite e avere una visuale del percorso che si sta compiendo. I contenuti multimediali sono veramente ricchi, da una rassegna di fotografie recenti e di epoche passate, così da visualizzare in tempo reale lo sviluppo urbano che quel dato luogo ha avuto e tante altre funzionalità. Trattandosi di un'applicazione per smartphone e dunque di un qualcosa in continua evoluzione, le possibilità e funzionalità future sono veramente ampie, le fonti riportano ad esempio la possibilità di creare una sorta di database di tutti coloro che utilizzano l'applicazione con tanto di feedback annesso, migliorie in ambito di gps e anche di realtà aumentata. Nel 2012 tra le varie ipotesi abbozzate degna di nota era quella che proponeva un sistema simile anche per l'identificazione dell'etichetta delle bottiglie del futuro *Senarvm Vinea,* attribuendo loro così un'identità non solo materiale ma anche digitale. 'L'importanza dei sistemi descritti non risiede però soltanto nella capacità di protezione della qualità di un prodotto, ma anche nella possibilità di ampliarne la conoscenza, in modo da rendere il consumatore più consapevole del fatto che il vino che si accinge a bere è l'esito di una filiera produttiva di elevata qualità' (Benelli, Bottazzi, Pozzebon, 2012).

Nel panorama dei progetti volti alla conservazione e alla tutela dei paesaggi agrari e viticoli urbani

Senarvm Vinea è un esempio esaustivo, i cui risultati lo hanno portato ad ottenere più volte numerosi riconoscimenti anche a livello internazionale. Oltre ad essere un modello facilmente replicabile ha messo in campo un *modus operandi* molto efficace, che ha contribuito anch'esso

al conseguimento dei suoi premi. Esso può essere di aiuto e di esempio per l'avvio di iniziative simili condotte anche in contesti limitati o comunque da parte di realtà prive di un apparato organizzativo ben strutturato. (da inserire prima) Il tutto nasce in seno all'Associazione Nazionale Città del Vino, la quale 'ha tra le proprie mission la promozione e valorizzazione delle risorse ambientali, paesaggistiche, culturali, storiche e turistiche dei territori legati al vino, ma anche perché crede fortemente nel valore dell'interdisciplinarietà come chiave di lettura nuova per interpretare processi e dati, la cui portata rischierebbe di apparire limitata se venisse presa in esame attraverso approcci esclusivamente settoriali' (Benvenuti, 2012, p.13).
Il progetto *Senarvm Vinea* quindi si basa sulla cooperazione, sul partenariato, sul dialogo interattivo fra i vari soggetti coinvolti, sulle sinergie create e sempre sostenute negli anni tra enti privati, istituzioni, centri di ricerca, università ecc. Gli interlocutori coinvolti sono:

- Associazione Nazionale Città del Vino (coordinamento generale, finanziamenti);
- Banca Monte dei Paschi di Siena (finanziamento iniziale, 30/40mila euro);
- Comune di Siena, Amministrazione provinciale;
- Camera di Commercio di Siena;
- Università degli Studi di Siena
  - Laboratorio di Etruscologia e Antichità Italiche
  - Archeologia e Storia delle Arti
  - Storia
  - Scienze ambientali
  - Ingegneria dell'informazione
- Istituto Agrario di Siena 'B. Ricasoli' (svolgimento fasi di microvinificazione)
- Spin-off Sèrge (conduzione analisi genetiche);
- Gambassi & Zorzi (conduzione analisi ampelografiche e creazione di un database modello per il confronto dei campioni recuperati);
- Azienda Agricola Castel di Pugna
- Cooperativa sociale onlus 'La Proposta' (gestore dell'area dove si trova l'Orto de' Pecci)
- Arciconfraternita di Misericordia di Siena (attività di supporto e aiuto per permettere la fruizione dei percorsi di enotrekking urbano da parte dei soggetti con disabilità)

La metodologia adottata dal progetto è inoltre stata di incentivo per la nascita di *network*, che vengono man mano arricchite dagli utenti, in base alle loro competenze e abilità. Riescono a

valorizzare le eccellenze e le realtà secolari particolari che rischiano la definitiva scomparsa. Il direttore dell'Associazione Nazionale Città del Vino riferendosi al contesto italiano dice che è necessario 'fare impresa culturale' per dar vita ad un nuovo modello di sviluppo, per unire tutti gli attori in un lavoro di cooperazione, per dar avvio a progetti a medio-lungo termine dotati di una studiata strategia.

L'interdisciplinarietà e le buone pratiche portate avanti dal progetto di *Senarvm Vinea* hanno ottenuto un riconoscimento europeo. La città di Siena in realtà ha sempre trattato con un certo riguardo il suo paesaggio agrario e urbano, le fonti infatti riportano come la fisionomia dei paesaggi di fine Ottocento e inizio Novecento presentasse similitudini piuttosto evidenti con quelli di epoca medievale, le cui fattezze sono quasi rimaste intatte durante il XX secolo. Siena nel 1926 assieme ad altre città italiane viene promossa a 'Stazione di cura, soggiorno e turismo', qualifica introdotta nell'ordinamento italiano con il dlgs 138/1926, volto a qualificare i siti che fossero di particolare interesse turistico, sia per le bellezze del paesaggio, sia per il clima, sia per la presenza di fonti termali ecc (Santagata, 2015). Tale riconoscimento stimolò la nascita di una sorta di coscienza collettiva, che darà poi avvio ad una serie di politiche volte ad avere una gestione controllata di quelle aree. Fra le prime si ricorda il riconoscimento nel 1928 del centro storico di Siena come monumento, che entrerà poi nel 1995 nella lista del patrimonio Unesco. Al 1959 risale poi il Piano Regolatore, primo strumento urbanistico adottato per avviare iniziative di recupero e di protezione del patrimonio senese, non solo limitate all'area urbana ma estese anche a quella periurbana. *Senarvm Vinea* ha potuto così beneficiare delle misure prese un cinquantennio prima, infatti fra i progetti decisi dal Piano Regolatore vi era quello di adibire le aree a nord di Siena alla costruzione di abitazioni, lasciando intatti i territori collocati sud, zone interessate dal progetto, che hanno potuto così mantenere le loro fisicità e i loro connotati. Lo scenario di fondo di *Senarvm Vinea* è un paesaggio urbano, dentro al quale vi è la tipicità di un paesaggio campestre, in cui le protagoniste sono le antiche vigne con le loro tradizionali forme di coltivazione. Questo contesto ha ottenuto un premio a livello europeo, rientrando fra i primi cinque progetti della sezione 'Esperienze di sensibilità e formazione' nell'ambito del programma *Pays.Med.Urban*[105], all'interno del quale è stato poi inserito nel Catalogo delle *Buone Pratiche per il Paesaggio in Aree Periurbane* (Ciacci, Giannace, 2012).

Senarvm Vinea si inserisce in un contesto legislativo che già dal 2000 aveva assistito all'avvio di molteplici iniziative volte a conservare i tratti identitari del paesaggio. Tra queste la Convenzione Europea del Paesaggio del 2000, in cui il paesaggio assumeva personalità

[105] Ulteriori approfondimenti vedere http://www.paysmed.net/upl_download/allegato_ita-15.pdf, consultato il 18/08/2018

giuridica ed era inteso come patrimonio condiviso. Anche nelle disposizioni del Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio, viene ribadito il ruolo del paesaggio come patrimonio. Infine, l'Associazione Nazionale Città del Vino ha portato avanti dei progetti in cui 'il paesaggio rurale costituisce un'entità economica storicamente stratificata e in continuo divenire, le cui dinamiche devono essere gestite e non demandate a iniziative spontanee' (*ivi*, p.34).

Se le vigne urbane ben si prestano ad essere oggetto di strategie di marketing e ad offrire molteplici spunti pratici a coloro che si occupano di strategie d'impresa è altrettanto rilevante sottolineare le proprietà intrinseche che esse posseggono, in termini di biodiversità, essendo veri e propri 'scrigni, il vero tesoro nascosto della viticoltura italiana' (Cipresso, 2012). Per tale ragione risulta quindi estremamente importante riconoscere l'entità di queste realtà e continuare ad approfondire gli studi avviati.

'I risultati di *Senarvm Vinea* dimostrano come parte dello storico e variegato patrimonio viticolo della città sia riuscito miracolosamente a sopravvivere all'epidemia di filossera di fine Ottocento-inizi Novecento, ai conflitti mondiali, alla rivoluzione introdotta dall'agricoltura meccanizzata, alla densità di impianti che si impose in maniera massiccia negli anni Settanta-Ottanta del Novecento, giungendo praticamente intatto fino ai nostri giorni'

2.1.2 Il caso Parigi: le *Clos-Montmartre*

'Montmartre est comme un parfum qui se respire et qui vit chaque jour en chacun de ses habitants – un parfum qui incarne Paris, sa singularité et son universalité, sa force d'innovation autant que le sens de ses traditions, sa capacité à accueillir le monde comme à rester ouverte sur lui.

C'est tout cela que la Fête des Vendanges incarne merveilleusement, depuis déjà 85 ans.'

Anne Hidalgo, Sindaco di Parigi[106]

'Un nez intense aux notes de fruits mûrs et d'agrumes, le rosé désaltérant au teint rose tyrien avec des nuances de violines saura surprendre et séduire avec sa bouche légère et fraîche'

Vendemmia 2017, Sylviane Leplâtre

Le potenzialità che la coltivazione della vite presenta nei contesti urbani sono, in alcuni luoghi più di altri, estremamente importanti. Ogni realtà è diversa dalle altre, anche come differenti

[106] Communiqué de presse, Fêtes de Vendanges 2018

sono gli ostacoli in cui spesso queste iniziative s'imbattono. Attribuire alla regione francese dell'Île-de-France una sfaccettatura enologica può apparire un po' anomalo, eppure fino al XVIII secolo ci sono tracce di un passato vinicolo di discreta importanza.

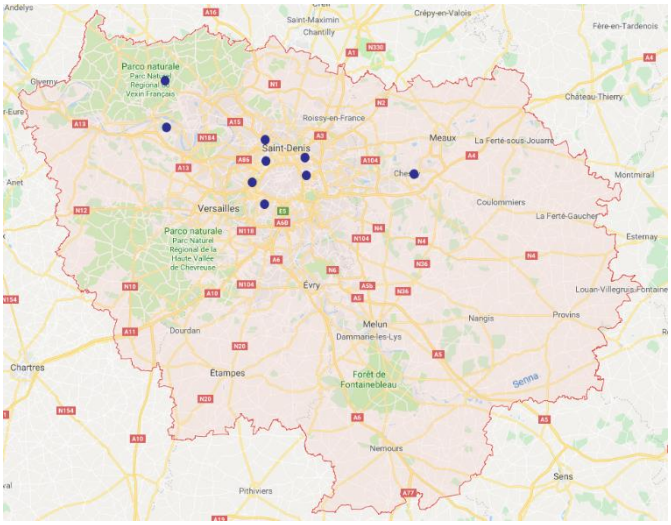


Immagine 18. Vigneti urbani nella regione dell'Ile de France.

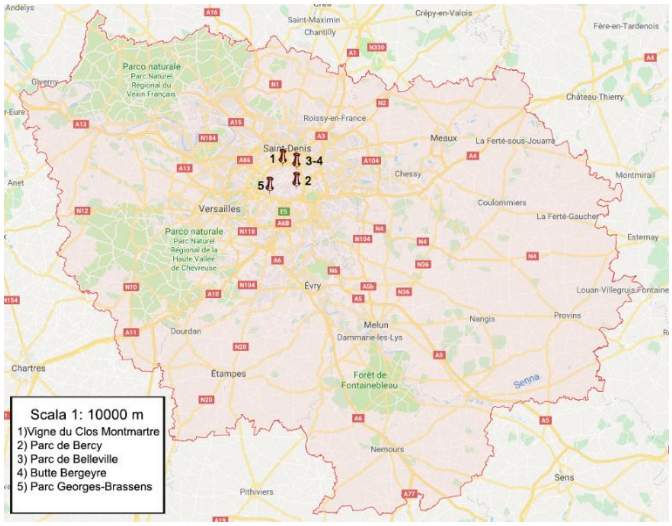


Immagine 19.: Vigneti urbani nel comune di Parigi.

All'interno di questa regione è possibile citare numerosi vigneti attivamente coltivati, risultato di un'operazione di reimpianto della vite in aree storicamente viticole: lo *Chemin de Vigne*, vigneto periurbano situato a Issy-les-Moulineaux nel dipartimento dell'Hauts-de-Seine (sud-ovest del circuito degli arrondissement); la *Vigne du Bel Air* localizzata nel dipartimento della Seine-Saint-Denis (nord-est di Parigi); La *Vigne de Saint-Germain-Le-Pecq* situata nel comune di Saint-Germain-en-Laye, facente parte del dipartimento di Yvelines. Nella parte più settentrionale della regione, nella Val d'Oise si trovano i *Vignobles d'Argenteuil*. La vigna della città di Courbevoie, nella parte nord-est del dipartimento dell'Hauts-de-Seine. Vigneti sono presenti anche nei comuni suburbani parigini di Blanc-Mesnil, situato a nord est e a Suresnes, nord ovest. Infine, sono presenti nel comune di Mareuil-lès-Meaux, nel dipartimento della Seine-et-Marne, estremità est dell'Ile de France.[107]

La situazione odierna di questi vigneti si presenta con appezzamenti limitati e piccole produzioni di vino, talvolta di buona qualità, come il Beaujolais Nouveau (bacca rossa, Gamay) prodotto a Issy-les-Moulineaux, altre volte di qualità inferiore e destinato ad un ristretto consumo cittadino. Lo studio di queste realtà risulta importante per comprendere come anche le realtà prettamente urbane possano avere un'eredità viticola che in passato godeva di un certo prestigio. Nel XVIII secolo la produzione vinicola dell'Île-de-France era piuttosto cospicua

[107] Intervista fatta all'enologa Sylviane Leplâtre in data 10/08/2018

anche in termini qualitativi, era infatti destinata ai banchetti reali e una buona parte veniva esportata. Se finora si è parlato delle zone adiacenti (più o meno vicine) al circuito degli *arrondissement*, di maggior notorietà è la vigna urbana parigina coltivata nella cosiddetta '*Butte de Montmartre*'. Dalle ricerche e dagli studi condotti in materia è emerso come quest'area collinare nei secoli passati fosse quasi interamente ricoperta da vigneti. Ad oggi la testimonianza più evidente dell'antica tradizione vitivinicola parigina del diciottesimo *arrondissement*, è *Clos Montmartre* racchiusa in un'area recintata di circa 1540 mq, all'angolo tra la Rue des Saules e la Rue Saint Vincent. Nell'immaginario dei vigneti urbani *Clos Montmartre* non rappresenta solamente il recupero di un terreno e della sua antica e originaria funzione, ma l'avvio di un progetto ricco di risultati innovativi e lungimiranti, se si considera il periodo storico a cui risale. È stato più volte detto che il fenomeno dei vigneti urbani ha iniziato ad emergere in maniera più consistente all'inizio degli anni Duemila, eppure il caso di Parigi risale agli anni '30 del Novecento. Si tratta infatti di 'un progetto di eccezionale valore, avviato e gestito da individui motivati e attivi nelle realtà associative locali, il cui scopo era quello di proteggere e salvaguardare questo terreno dall'abuso edilizio'.[108]

Uno degli aspetti comuni che le varie realtà di vigne urbane presentano è il ruolo fondamentale della storia, una storia che anche in questo caso ha origini molto antiche. Le fonti affermano che delle prime forme di coltivazione della vite nel territorio dell'attuale quartiere di Montmartre risalgono all'epoca dei Galli. Un'ulteriore testimonianza è rappresentata dalla Chiesa di Saint-Pierre, una delle più antiche chiese di Parigi la cui costruzione sembra effettuata sopra un tempio dedicato a Bacco. Tale pratica trovò pieno sviluppo e risonanza, anche in termini economici, solamente dal XII secolo, quando le Dames d'Abbaye di Montmartre, guidate dalla prima badessa Adélaide de Savoie, diedero avvio alla produzione vitivinicola con l'obiettivo di migliorare le condizioni economiche della comunità. Le proprietà terriere appartenenti all'ordine religioso erano molto estese nel quartiere 'dalle sommità della collina fino alle zone più pianeggianti'[109], inoltre le religiose erano le uniche a possedere la strumentazione necessaria a produrre il vino, aspetto che favorì molto il loro operato. I secoli successivi non si presentarono altrettanto prosperi per le badesse, infatti le continue guerre e l'impoverimento dell'istituto religioso le costrinse pian piano a vendere degli appezzamenti

[108] « Du remarquable projet d'une poignée d'hommes de bonne volonté, actifs au sein des associations locales, qui tenaient à l'origine à sauver le terrain de l'urbanisation et auxquels la Mairie apporta son soutien » traduzione a cura dell'autrice, http://www.comitedesfetesdemontmartre.com/?p=5, consultato il 26/08/2018

[109] « Les vignes sont cultivées du sommet de la Butte jusqu'aux plaines environnantes » traduzione a cura dell'autrice, http://paristoric.com/index.php/sciences-et-nature/nature/1376-les-vignes-de-montmartre, consultato il 26/08/2018

rigogliosi e produttivi che fino a quel momento avevano curato e gestito. Fu così che dalla fine del XV secolo il quartiere di Montmartre iniziò ad essere popolato da vignaioli e contadini, i quali, dopo aver preso possesso delle vigne, cercarono in vari modi di migliorarne la qualità a fini di guadagno. La visibilità e la popolarità del quartiere raggiunse l'apice nel XVII secolo, quando Parigi fu colpita da un'elevata pressione fiscale che spinse molti dei suoi abitanti a spostarsi nel vicino diciottesimo *arrondissement*, ancora non facente parte del comune di Parigi (sarà annesso solo nel 1860). Il basso regime fiscale anche sul vino e la bellezza del luogo promossero la proliferazione di locande, cabaret, luoghi di mescita del vino ecc., attribuendo a quella zona quell'aspetto bucolico e pittoresco che la caratterizza ancor'oggi.

L'immagine enologica di Montmartre perdurò fino alla metà del XIX secolo, quando subentrarono fattori che indebolirono sempre di più la coltivazione della vite, limitandone quindi l'espansione. Tra questi si citano lo sviluppo e l'introduzione di altri tipi di colture, l'accresciuta urbanizzazione e gli interessi speculativi da parte del comune di Parigi e la devastante epidemia di filossera che arrivò anche qui. Il terreno che oggi ospita il vigneto di *Clos-Montmartre*, agli inizi del XVII secolo era la sede di un locale di mescita, conosciuto come 'Le Parc de la Belle Gabrielle', titolo probabilmente riferibile alla vicina residenza di Gabrielle d'Estrées, amante del re Enrico IV. Successivamente quell'area cadde in uno stato di abbandono e di trascuratezza, situazione in cui rimase fino agli anni Trenta del Novecento quando fu deciso di destinarlo ad un progetto immobiliare. L'intento di salvaguardare e recuperare quell'unico spazio libero in un contesto fortemente urbanizzato, quale era Parigi, spinse Victor Perrot, presidente della *Societé d'Historie et d'Archéologie 'Vieux Montmartre'* ad avviare un'iniziativa che trasformasse quell'area in un giardino pubblico, destinato soprattutto ai bambini del quartiere '*les petits Poulbots*'[110]. Perrot trovò il sostegno di altre due importanti figure, il sindaco del comune di Montmartre Pierre Labrie e l'artista Francisque Poulbot grazie ai quali il desiderio di recuperare quel terreno divenne concreto. Nel 1930 fu inaugurato il giardino pubblico intitolato '*Square de la Liberté*'. Le difficoltà e le opposizioni da parte delle autorità centrali, motivate da interessi di tipo speculativo edilizio, non si arrestarono, rifiutandosi di proteggere quell'area. Il gruppo diretto da Perrot, non desistette ed in seguito a molteplici ricerche decise di ridare vita all'originaria destinazione di quel terreno, la coltivazione della vite. Nel 1933 grazie all'autorizzazione da parte delle autorità del diciottesimo *arrondissement* fu ricreata una piccola vigna. La scelta dei vitigni adatti a quel terreno ricadde principalmente su tipologie provenienti dai territori di Thomery (nelle

[110] Poulbots: termine gergale per indicare i ragazzini parigini http://www.flowersway.com/article/histoire-des-vignes-de-montmartre-1401, consultato il 27/08/2018

prossimità di Fontainebleau) ed in minima parte fu piantato il Morgon, proveniente dalla regione di Rhône-Alps. Rispetto ad altre realtà *Clos Montmartre* non recuperò vitigni antichi poiché nulla rimaneva in seguito all'epidemia di filossera. Un aspetto molto importante del progetto di recupero volto a limitare la pressione immobiliare fu l'aver avviato quasi contemporaneamente una serie di iniziative collaterali, fra le quali la più importante risulta essere la *Fête des Vendanges* che dal 1934 ha luogo con cadenza annuale nel quartiere durante la seconda settimana di ottobre. Le fonti riportano che in occasione della prima edizione, cui presenziò l'allora presidente Lebrun, fu utilizzata l'uva proveniente dalle terre di Beaujolais, date le tempistiche necessarie alla crescita e maturazione dei vitigni lì piantati. Negli anni seguenti si è lavorato molto per apportare migliorie all'aspetto qualitativo del vino prodotto, ad esempio a partire dagli anni '70 sono state piantate viti di Pinot Nero e di Gamay. Successivamente si sono aggiunte alle 2000 viti già piantate altre di Sauvignon Blanc e di Riesling ottenendo una quantità pari a 10 quintali di prodotto (con una produzione di circa mille bottiglie l'anno). Rispetto ad altri vigneti urbani presi in esame, dal punto di vista legislativo *Clos Montmartre* è di proprietà del comune di Parigi, al quale spettano molteplici funzioni: dalla gestione e cura del terreno che ospita la vigna, compiti affidati ai suoi funzionari '*les agents des Parcs, Jardins et Espaces vert*' al controllo e alla regolamentazione delle fasi di vinificazione. Il tutto avviene nei locali appartenenti al comune parigino, con l'utilizzo delle apposite strumentazioni e sotto la severa vigilanza di un enologo, nominato dallo stesso sindaco. A tal proposito dal 2012 la produzione classica del *Clos Montmartre* ha subito un'inversione di tendenza secondo le direttive dell'attuale enologa Sylviane Leplâtre, la quale ha spinto per una produzione che prediligesse la tipologia Rosé piuttosto che focalizzarsi su vini rossi che non avrebbero raggiunto elevati standard qualitativi. Il procedimento avviene secondo i metodi tradizionali: 'l'uva raccolta viene pestata in un torchio in legno, il mosto viene poi affinato nelle botti, grandi tini di legno ed infine imbottigliato verso marzo/aprile'[111]; la coltivazione avviene in maniera biologica e la vinificazione senza l'aggiunta di solfiti, secondo le parole dell'enologa Leplâtre 'une vinification responsable et artisanale'. La realtà di Clos Montmartre fin dalle origini del progetto presenta un aspetto, che soprattutto negli ultimi trent'anni ha avuto un rilevante impatto turistico. Ogni anno, dal 1934 ha luogo durante la seconda settimana di ottobre la Fêtes de Vendanges, la scelta di tale periodo è dipesa dalla vendemmia tardiva, poiché il vigneto è esposto a nord. In seguito alle numerose edizioni che furono organizzate, nel 1980 si

[111] « Les grappes recueillies sont moulinées dans un fouloir égrappoir. La presse en bois fait bon usage. Le vin est élevé en foudres, de vastes cuves de bois puis mis en bouteille vers mars-avril. » traduzione a cura dell'autrice https://parisladouce.com/2015/11/paris-la-vigne-de-montmartre-la.html, consultato il 29/08/2018

decise di attribuire all'evento un carattere turistico più marcato, avviando numerose iniziative volte a promuoverlo e a sponsorizzarlo. A testimonianza di ciò il 23 maggio del 1983 l'allora autorità principale di Montmartre Maurice His fondò la sola e unica confraternita del vino a Parigi: la '*Confrérie vineuse de Paris*'. La Fêtes de Vendanges rappresenta, soprattutto negli ultimi decenni, un appuntamento fisso che non solo arricchisce in misura massiccia l'immagine della zona parigina, ma assolve anche una funzione sociale, un vero e proprio *joyeux millage*. Rispetto ad altre realtà, *Clos Montmartre* è un valido esempio che testimonia come il turismo possa costituire uno strumento che apporti benefici non solo in termini economici e di marketing ma anche alla comunità che vi risiede e al luogo che lo ospita. Ogni anno si producono dalle 1100 alle 1500 bottiglie che nella maggior parte sono vendute all'asta. La vendemmia viene svolta dal 'Comité des Fêtes et d'Action Sociale de Montmartre et du 18ème arrondissement' (COFAS) e avviene in forma partecipativa attribuendo un valore aggiunto all'evento.[112]. Il ricavato della vendita è destinato alle opere sociali del quartiere e le quote vengono divise tra il Comitato organizzatore, il *Musée de Montmartre* e il chiostro della basilica del *Sacré Cœur*.
Secondo i dati aggiornati Montmartre accoglie in occasione di questo evento circa 500.000 visitatori oltre a vedere la partecipazione di circa 60 attività con sede nel quartiere, assieme a molteplici associazioni vitivinicole, provenienti anche da fuori regione, confraternite e comitati di Montmartre. La forte risonanza della Fêtes de Vendanges fa sì che questa si collochi in termini di frequentazione al terzo posto nella classifica degli eventi principali di Parigi, subito dopo *Paris Plages* e la *Nuit-blanche.*[113] L'intento di valorizzare l'intero quartiere è fortemente sostenuto dalle numerose iniziative collaterali che si svolgono nei vari luoghi, la documentazione giornalistica riporta come le ultime edizioni abbiano registrato un numero pari a 150 eventi, accessibili a tutte le categorie sociali. Alcuni esempi inseriti nella programmazione dell'ottantacinquesima edizione, quella che si svolgerà a ottobre del 2018, sono *Décibel Vendanges*, un festival musicale itinerante, corsi di yoga e altre discipline, performances teatrali e il celebre *Parcours Goût* che vede la presenza di oltre 150 espositori provenienti dalle zone limitrofe francesi che ai piedi del *Sacré Cœur* promuovono i prodotti locali. In un'ottica turistica il messaggio che tale evento vuol trasmettere è quello di un'offerta autentica e conviviale, in perfetta armonia con le aspettative del turista contemporaneo, alla ricerca di autenticità, di qualità e di quei valori strettamente legati al territorio (Dibie, 2006). Se si considera che il tutto avviene in un contesto urbano, qual è Parigi la risonanza mediatica si moltiplica. Nelle edizioni svolte nell'ultimo decennio si è dato ampio spazio alle questioni ambientali, promuovendo un

[112] Intervista fatta all'enologa Sylviane Leplâtre in data 10/08/2018
[113] *Ibidem*

turismo responsabile e la cooperazione con attori attivi in questo campo. I dati riportano risultati soddisfacenti, ad esempio nell'edizione del 2017 sono stati evitati 300 kg di rifiuti e risparmiati 60 mila litri d'acqua rispetto ad eventi analoghi.[114]

I tradizionali metodi di coltivazione e produzione e le buone pratiche messe in atto da *Clos Montmatre* hanno permesso alla vigna parigina per eccellenza di ottenere dei riconoscimenti europei. Dal 2014 infatti *Clos Montmartre* fa parte della lista dei luoghi di *Oasis Nature*, l'associazione ora gestita da Hubert Reeves volta a proteggere e a conservare i luoghi di biodiversità[115].

La vigna è visitabile solamente durante il periodo della Fêtes de Vendanges, dietro prenotazione e richiesta che dev'essere formulata in anticipo alle autorità del comune di Montmartre. Durante l'evento è inoltre possibile fare delle degustazioni del vino lì prodotto presso gli stand del COFAS.[116]

L'analisi di questo caso ha permesso inoltre di evidenziare un altro aspetto rilevante, soprattutto in termini di risonanza turistica, ossia l'utilizzo di figure volte a patrocinare l'evento, politica d'azione utilizzata già dalla prima edizione del 1934 e ritenuta piuttosto efficace data la perseveranza negli anni, l'ottantacinquantesima edizione che si svolgerà dal 10 al 14 Ottobre 2018 sarà promossa da Emilie e Jean Karl, il duo sonoro *Madame Monsieur*.

La vigna di Montmartre è la testimonianza più antica e più celebre, tuttavia Parigi presenta altre vigne urbane le cui informazioni sono molto più limitate. Dalle ricerche sono emerse la *Vigne du Parc de Bercy* nell'undicesimo *arrondissement Vigne du Parc de Belleville*, nel ventesimo *arrondissement*, , la *Vigne de Butte Bergeyre* nel diciannovesimo *arrondissement* ed infine la *Vigne de Parc Brassens* nel quindicesimo *arrondissement*.

[114] Communiqué de presse, Fêtes de Vendanges 2018
[115] Per ulteriori info vedere http://www.humanite-biodiversite.fr/presentation, consultato il 30/08/2018
[116] Intervista fatta all'enologa Sylviane Leplâtre in data 10/08/2018

2.1.3 Il caso Grecia: il vigneto urbano di Thessaloniki

'Every vacant lot within the city is seen as part of a strategy
for urban transformation, art, social or cultural policy'
Svendsen, 2013

Le forme di agricoltura e di viticoltura urbana sono degli efficaci strumenti utili ad esaminare il rapporto tra paesaggio urbano e rurale. La presenza di una vigna in città suggerisce notevoli spunti che permettono di indagare il suo passato storico, il legame che il vigneto ha avuto con il territorio nel quale è coltivato nonché le possibili forme di attrattività innescabili per la città stessa.

I casi analizzati hanno fatto vedere come ogni realtà presenti caratteristiche proprie, dovute alle motivazioni che hanno promosso l'avvio dei progetti di recupero, ai soggetti coinvolti, alle tipologie di vitigni utilizzati (autoctoni ecc.) e altre.

Un altro esempio che si può citare oltre a Montmartre, Siena e altri ancora è la vigna urbana di Salonicco primo e unico caso presente in Grecia. La sua particolarità risiede nell'essere nata all'interno di un progetto di rigenerazione urbana in seguito alle disastrose conseguenze prodotte dalla crisi economica.

Agli inizi del XX secolo nelle città greche il modello abitativo di riferimento era la casa con cortile, schema che promosse quindi la diffusione di svariate aree verdi, adibite a orti coltivati o a giardini. Verso la fine degli anni Cinquanta quest'aspetto tradizionale mutò a causa dell'improvviso aumento della densità urbana. La rapida e diffusa introduzione nelle pratiche urbanistiche dei palazzi multipiano fece progressivamente scomparire le aree verdi circostanti.Tale cambiamento provocò nello stato un evidente squilibrio tra paesaggio urbano e rurale. Da una parte le città, travolte dalle necessità dell'urbanizzazione, si svilupparono in maniera disordinata, spesso dimenticando i bisogni della collettività, mentre le campagne, consce del loro stato di arretratezza cercarono in tutti i modi di imitare il modello urbano, ponendo però in secondo piano le pratiche tradizionali legate al passato agricolo. Il fenomeno dell'urbanizzazione invasiva proseguì negli anni, contribuendo all'indebolimento dello sviluppo della nazione, il quale subì un terribile arresto con l'avvento della crisi economica. Emersero ulteriori problematiche, che assieme al venir meno della sicurezza alimentare, associata a una totale sfiducia nelle istituzioni causarono anche l'emigrazione di molti abitanti. Questo scenario è ben descritto dal professor Kleinmann, artefice di uno dei progetti di

riqualificazione urbana della città, il quale disse che la situazione greca 'dal punto di vista economico, sociale e psicologico è un totale disastro. Ci sono famiglie ed individui che si sono improvvisamente trovati persi in una giungla, senza alcun tipo di speranza o prospettiva futura. La fiducia nelle istituzioni, siano esse pubbliche o private si è completamente annullata' (Kleinmann, 2013, p.40).

Le criticità piuttosto gravi della situazione allora vigente innescarono dei processi volti a migliorare le condizioni della collettività e del paese. Inizialmente questi sforzi si diffusero nelle regioni settentrionali e centrali, con l'avvio di pratiche agricole svolte in ambiente urbano e periurbano: le municipalità di Alexandroupoli Volous e Larissa sono degli esempi. L'intensa partecipazione collettiva portò alla formazione di un efficace *bottom-up movement*[117] i cui risultati furono il recupero e la trasformazione di molte aree abbandonate in favore di spazi verdi e luoghi pubblici. In questo scenario Salonicco, seconda maggior città della Grecia, ebbe un ruolo fondamentale: per la prima volta nella nazione si assistette alla collaborazione fra iniziative collettive (*bottom-up movements*) e quelle promosse dalle istituzioni (*top-down dynamics*) (Gavriilidou, Ritou, 2016). Fra i principali progetti di recupero si ricorda quello periurbano avviato nella municipalità di Thermi (a est) dove 3ha di terreno di proprietà dell'Aristotele University, promotrice della sostenibilità ambientale in Grecia, sono stati suddivisi in blocchi di 100m2 e messi in affitto ai cittadini. Un altro esempio è il progetto avviato nella municipalità di Sykies, dove un terreno di 1000m2 è stato affidato a una ventina di famiglie scelte dall'autorità locale, per un periodo minimo di 2 anni, senza nessun tipo di costo. Oltre a questi due esempi Salonicco è stata la sede di molte altre iniziative, che dal 2010 hanno iniziato a proliferare, fra le più note si ricorda l'esempio di PER.KA[118], movimento nato per favorire le pratiche agricole nelle aree periurbane della città.

In tema di agricoltura e viticoltura urbana Salonicco rappresenta una realtà molto importante per la Grecia, perché oltre ad essere stata una delle principali città che ha operato in tali settori ha introdotto delle pratiche e dei concetti ritenuti innovativi per il contesto geografico in cui si trova. Innanzitutto, è stata la prima a sperimentare un nuovo metodo di lavoro, consistente nella collaborazione tra più soggetti, ossia istituzioni e comunità locali; ha gestito i progetti in maniera organizzata provvedendo alla presenza di esperti del settore che fornissero supporto ai cittadini nella cura degli spazi verdi. Infine ha introdotto un nuovo modo di concepire il paesaggio, considerando non solamente la sua dimensione fisica ma anche le componenti

[117] Bottom-up movement: azione mossa dai ceti sociali inferiori, in questo senso dalla popolazione colpita dalla crisi

[118] Ulteriori informazioni http://perka.org/node/226, consultato il 17/09/2018

culturali, ecologiche ed economiche, ritendendolo un utile ed efficace strumento di pianificazione e rivitalizzazione urbana.

Accanto ai progetti di agricoltura urbana avviati tra le strade di Salonicco, dal 2008 è sorta l'idea di introdurre una prima forma di viticoltura urbana, primo e unico caso della Grecia.

Immagine 20. Area in Agiou Dimitriou Street. Fonte: E. Matziris

Immagine 21. Terreno prima del 2008. Fonte : E. Matziris

L'area interessata è un terreno di 2ha che si trova nel IV dipartimento municipale, nella zona del Doxa's Park, precisamente in *Agiou Dimitriou Street*, di fronte al *Kaftanzoglio Stadium*, l'area sportiva principale della città.

L'area è stata chiamata Doxa's Park in quanto la parola doxa compare in molte strade che confluiscono in quella zona. In origine l'attuale vigna era una rimessa d'auto di proprietà comunale, la cui destinazione d'uso venne modificata in occasione dell'evento delle Olimpiadi di Atene del 2004. In un primo momento fu destinata ad un semplice spazio verde che rimase tale per alcuni anni. La totale assenza di interessi e/o progetti verso tale area promosse l'idea nell'aprile del 2013, da parte della municipalità di Salonicco, di piantarvi un vigneto.[119] La preparazione del terreno e le fasi successive furono condotte dagli studenti e dai docenti del Laboratorio di Viticoltura del dipartimento di scienze agricole dell'Aristotele University, dagli enologi della rinomata azienda vitivinicola della regione la Ktima Gerovassiliou che sponsorizzarono l'iniziativa e da un gruppo di volontari degli uffici della municipalità.

Immagine 22. Prima aratura. Fonte : E. Matziris

Immagine 23. Lavori Aprile 2013. Fonte : E. Matziris

[119] Intervista fatta dall'autrice all'Arch. Elefhteria Gavriilidou, referente dei progetti di AU avviati a Salonicco

Nel 2013 furono piantate circa 480 barbatelle, le cui varietà furono scelte fra tipologie autoctone: vennero selezionate le varietà a bacca bianca di Robola e Malagouzia e quelle a bacca rossa di Agiorgitiko e Xinomavro, occupando ciascuna un quarto di area.[120]

Immagine 24. Robola, Malagouzia, Agiorgitiko, Xinomavro. Fonte : E. Matziris

Immagine 25. Vigneto urbano di Salonicco. Fonte : E. Matziris

La produzione annuale del vino, condotta dall'azienda *Gerovassiliou* ammonta a circa 500 bottiglie di cui il 60% di vino bianco e il restante di rosso. Nel 2015 vennero prodotte le prime bottiglie di bianco, nel 2016 quelle di rosso, denominate *'the Mermaid'*, in ricordo di Tessalonica di Macedonia, sorellastra di Alessandro Magno, dalla quale la città ha preso il

Immagine 26. Il vino di Salonicco: Garganica. Fonte: https://www.redcreative.gr/projects/thessaloniki-food-festival

Immagine 27. Vendemmia. Fonte : E. Matziris

[120] Intervista fatta dall'autrice a Evangelos Matziris, della Municipalità di Salonicco, responsabile del vigneto

nome. L'obiettivo è stato quello di creare un vino della città, simile a quanto è avvenuto a Siena. La progettazione dell'etichetta fu affidata all'agenzia di comunicazione di Salonicco *Red Creative*, la quale utilizzò il disegno che vinse il bando per il Thessaloniki Food Festival del 2011. L'evento, organizzato dalla municipalità, aveva l'obiettivo di promuovere i prodotti locali e implementare l'offerta turistica di Salonicco, inserendola tra le mete enogastronomiche. [121] .

Il prodotto è commercializzato dalla municipalità, la quale si occupa sia dei ricavi destinati nella maggior parte alla beneficienza e sia al pagamento con il proprio budget delle spese annuali di mantenimento della vigna, di circa 5000 €. Le motivazioni che hanno condotto alla realizzazione di questo vigneto nel centro urbano di Salonicco risiedono principalmente nell'intento di offrire uno spazio verde aperto alla collettività. Una forte attenzione è stata riposta alla didattica, coinvolgendo inizialmente gli studenti del laboratorio di viticoltura ed in seguito integrando le attività con bambini e ragazzi di scuole diverse. Al fine di implementare la visibilità della vigna e di infondere nei cittadini l'importanza dei progetti sostenibili sono state avviate molteplici iniziative collaterali: da quelle legate all'agricoltura urbana e alla cura e al mantenimento della vigna, all'organizzazione di eventi di beneficienza (in cui veniva anche venduto il vino) e di cene cui partecipavano gli abitanti del distretto. Il coinvolgimento dei cittadini del quartiere è stato un punto su cui hanno dovuto lavorare molto e ha rappresentato per gli ideatori del progetto una vera e propria sfida. Inizialmente l'idea di dar vita ad una vigna urbana non fu ben accolta nel quartiere: c'era molto scetticismo, mancava l'interesse e anche la volontà degli abitanti di adoperarsi in una tale attività. Solamente grazie alle frequenti occasioni di dialogo e alla forza di comunicazione messe in atto dai promotori si riuscì nell'intento di ottenere il consenso collettivo.

'Le iniziative su piccola scala non solo hanno la capacità di migliorare l'esperienza che l'individuo può fare in città, ma sono in grado di dargli un ruolo nuovo, che lo porti ad essere

Immagine 28. Vendemmia. Fonte : E. Matziris

Immagine 29. Attività didattiche. Fonte : E. Matziris

[121] https://www.redcreative.gr/projects/thessaloniki-food-festival, consultato il 18/09/2018

un fattore di cambiamento positivo per la città stessa. Il cittadino infatti attraverso la sua azione comunicativa può stimolare una maggiore sensibilità verso la qualità degli spazi pubblici, rivolta ai suoi concittadini'.[122]

L'iniziativa dovette fare i conti con altre due problematiche, la scarsa disponibilità di risorse finanziare e la mancanza di persone qualificate necessarie alla cura e alla coltivazione del vigneto.

La soluzione arrivò nel 2008 grazie al patrocinio e al supporto tecnico offerto dall'azienda vitivinicola Geravassiliou, che tuttora si occupa della produzione del vino. Il vigneto è accessibile ai visitatori ma non gode di una risonanza d'immagine elevata, poiché quasi sconosciuto, difatti fra gli obiettivi futuri di coloro che lo gestiscono vi è il miglioramento delle infrastrutture ad esso connesse e la sua promozione in termini turistici.[123]

Immagine 30. Coinvolgimento cittadino. Fonte : E. Matziris

Immagine 31. Tradizioni e usi locali. Fonte: E. Matziris

La regione di Salonicco, soprattutto nell'entroterra presenta diverse proposte enoturistiche, essendo inclusa nella *Strada dei vini del Nord della Grecia* istituita nel 1993. In questo contesto la vigna del centro città può offrire ulteriori possibilità turistiche. Come già ripetuto il vigneto è situato nella *Doxa's Park*, l'area di intervento scelta dalla municipalità anche per l'avvio di un importante progetto di riqualificazione cittadina attraverso iniziative di agricoltura urbana, chiamato '*Kipos3 - City as a resource'*, diretto da alcuni studenti del Postgraduate Program 'Architectural Design and Landscape', E. Gavriilidou, E. Oureilidou e M. Ritou. [124]

[122] Traduzione a cura dell'autrice «Small-scale initiatives have the potential to change not only the city experience bythe users but also, the role of the citizens in the discussion for the city, the communication with the local authorities, and finally the development of a broader sensitivity on the quality of public space by all the engaged parts.» Gavriilidou E., Ritou M., *A yard out of nothing: Building a common landscape experience and place-making in Kipos3 project, Thessaloniki*, p.467

[123] Intervista fatta dall'autrice a Evangelos Matziris, della Municipalità di Salonicco, responsabile del vigneto

[124] Ulteriori informazioni vedere https://www.bosch-stiftung.de/en/project/start-create-cultural-change, consultato il 19/09/2018

III 3.1 Le isole nell'isola: eno-itinerari in Laguna

3.1.1 Perché la Laguna di Venezia: la pianura d'acqua del futuro

'Venetorum urbs divina disponente providentia in aquis fundata, aquarum ambitu circumsepta, aquis pro muro munitur: quisque igitur quoquo modo detrimentum publicis aquis inferre ausus fuerit, et hostis patrie iudicetur: nec minore plectatur paena quam qui sanctos muros patriae violasset. Huius edicti ius ratum perpetuumque esto.'[125]

Editto di Egnazio, XVI secolo,
Venezia, Museo Correr

'La città di Venezia assorbe e concentra i flussi turistici e le risorse economiche, mentre isole e zone di margine sono oggi poco conosciute e scarsamente collegate.
Quali scenari possiamo immaginare per questi luoghi?
Può il paesaggio divenire un motore economico, ambientale, sociale di trasformazione?'

Cipriani L., 2016

Il paragone tra il testo dell'iscrizione cinquecentesca di Egnazio e le parole contemporanee di Laura Cipriani suggeriscono una riflessione su come è cambiato nei secoli il modo di vedere la laguna di Venezia. L'incisione di Egnazio, le cui parole risultano solenni e per certi versi elitarie, era all'epoca esposta nell'ufficio sede del Magistrato delle acque, una delle cariche cardine della struttura della Serenissima. L'autrice della seconda citazione si chiede se sia possibile che il contesto lagunare, descritto nel XVI secolo nelle parole di Egnazio come qualcosa di estremamente prezioso, di valore, da proteggere e per questo motivo degno di avere una propria magistratura, possa tornare oggi a vivere, trasformandosi in qualcosa che offra possibilità di tipo economico, ambientale e sociale.
L'espressione 'Laguna di Venezia' racchiude in sé due componenti: la città di Venezia considerata centro nevralgico della laguna e l'intero contesto lagunare in cui è inserita la città. Si tratta di un'espressione utilizzata quotidianamente e in diversi contesti, eppure nella maggior parte dei casi l'intento è quello di riferirsi o di prendere in considerazione solo la città di

[125] «La città dei Veneti, per volere della Divina Provvidenza fondata sulle acque e circondata da una cerchia di acque, è protetta dalle acque in luogo di mura: e pertanto chiunque in qualsiasi modo oserà arrecar danno alle acque pubbliche venga condannato come nemico della patria e punito non meno gravemente di chi violasse le sante mura della patria. Il disposto di questo editto sia immutabile e perpetuo» Giovanni Battista Cipelli, detto Egnazio, incisione su marmo risalente al XVI secolo, oggi conservata a Venezia nel Museo Correr

Venezia, tralasciando del tutto o quasi il contesto ambientale di cui è una parte. Nell'immaginario collettivo Venezia emerge spesso quale entità a se stante, i cui confini possono tutt'al più espandersi fino alle isole maggiori, quali Giudecca, Murano, Burano e in misura inferiore Sant'Erasmo. Se però la si pensa in un'ottica turistica i luoghi insulari conosciuti sono solo Murano, Burano e Torcello, senza quasi alcun riferimento a tutte le altre isole, che nessuno menziona. Questi luoghi sono pressoché gli unici che compaiono anche nelle guide turistiche, nelle proposte di trasporto ecc., contribuendo a rafforzare questo profilo limitato di Venezia, se si pensa che gli ultimi dati del 2016 riportano la presenza di circa 75 isole stabili in laguna.

L'atto disattento di rimuovere Venezia dalla cornice che, oltre a farla nascere ha accompagnato il suo sviluppo nei secoli, non è opera soltanto di visitatori poco informati, ma talvolta accade

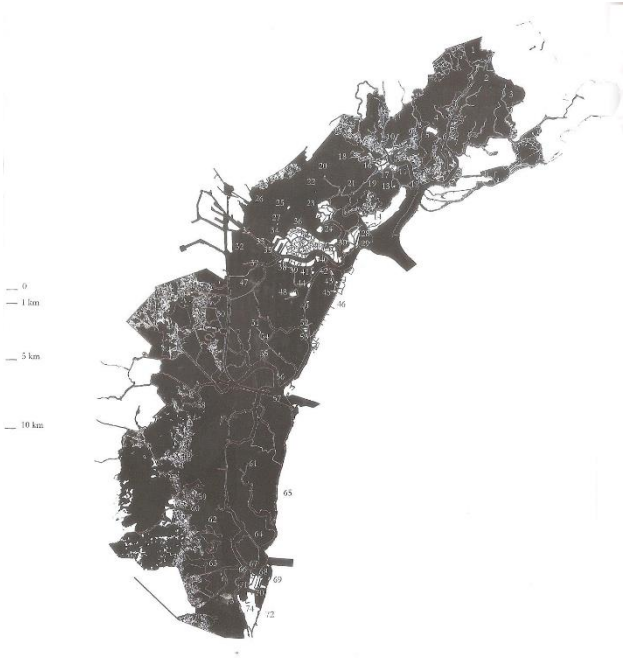


Immagine 32. Isole della laguna. Fonte: Laboratorio di progettazione urbanistica

1	Casson Montiron	1.881 m²	39	La Giudecca	589.056 m²
2	Casson di Val Dogà	4.651 m²	40	San Giorgio Maggiore	99.793 m²
3	Motta S.Antonio	105 m²	41	La Grazia	38.184 m²
4	Motta dei cunicci	4.347 m²	42	San Servolo	48.442 m²
5	Santa Cristina	136.229 m²	43	San Lazzaro degli Armeni	32.718 m²
6	Motta di San Lorenzo	4.324 m²	44	San Clemente	67.915 m²
7	La Salina	53.456 m²	45	Lazzaretto Vecchio	25.799 m²
8	La Cura	81.543 m²	46	Lido di Venezia	4.083.021 m²
9	Sant'Ariano	25.676 m²	47	Sant'Angelo della polvere	5.243 m²
10	Torcello	141.699 m²	48	Sacca Sessola	156.374 m²
11	Burano	210.766 m²	49	Santo Spirito	23.825 m²
12	Crevan	3.631 m²	50	Motta di Volpego	34.220 m²
13	S.Francesco del Deserto	336.832 m²	51	Campana	3.838 m²
14	Sant'Erasmo	3.257.361 m²	52	Poveglia	75.124 m²
15	Isola dei Laghi	85.020 m²	53	Ottagono abbandonato	3.026 m²
16	Marmorchetto	393.250 m²	54	Ex batteria Poveglia	5.710 m²
17	Marmorbo	517.945 m²	55	Paolo	4.760 m²
18	Bud del Lovo	6.452 m²	56	Ottagono degli Alberoni	2.520 m²
19	Madonna del Monte	5.722 m²	57	Ottagono di San Pietro	3.326 m²
20	Carbonera	5.867 m²	58	Casson Torion di Sotto	1.071m²
21	S.Giacomo in Palude	12.496 m²	59	Casson Prime Pozzi	1.226 m²
22	Tessera	6.296 m²	60	Casson Millecampi	1.662 m²
23	Mazzano	1.171.625 m²	61	Motta di Bevenara	545 m²
24	San Michele	159.919 m²	62	Motta Perta di Po	479 m²
25	Campalto	29.234 m²	63	Motta dell'Asso	657 m²
26	San Giuliano	11.029 m²	64	Ottagono Ca'Roman	2.023 m²
27	San Secondo	12.064 m²	65	Palestrina	2.120.412 m²
28	Vignole	692.015 m²	66	Sifoni	222.952 m²
29	Sant'Andrea	25.660 m²	67	Chioggia	452.950 m²
30	La Certosa	241.994 m²	68	San Domenico	9.656 m²
31	Malghera arch.	394.791 m²	69	Brone Casiello	24.109 m²
32	Trezze	572.298 m²	70	Isola dell'Unione	68.910 m²
33	Trezze	5.226 m²	71	Cantieri	87.663 m²
34	Isola Nuova	184.281 m²	72	Sottomarina	9.985.893 m²
35	Porto di marittima	429.969 m²	73	Alighiero	77.006 m²
36	Venezia	5.165.368 m²	74	Porto di Chioggia	2.361.770 m²
37	San Giorgio in Alga	15.115 m²	75	Casse di Colmata	11.540.032 m²
38	Saccu Fusola	106.126 m²			

Immagine 13. Fonte: Comune di Venezia 2016

che siano gli stessi abitanti, nonché le istituzioni ad agire in maniera poco attenta. La Venezia delle *calli*, delle *salizade*, delle lunghe e folcloristiche *fondamenta*, dei *sotoporteghi*, dei *campi* e dei *campielli* che ogni volta si offrono in una prospettiva diversa al visitatore, rappresenta una sola parte di città, mentre è mancante tutta la parte sparsa nella laguna. Secondo le parole di Fernanda de Maio 'per capire quanto radicale, eversiva e concreta sia la *magia* di questa città è necessario entrare nel suo orizzonte, perché è lì, che come tutte le storie e i documenti raccontano, che inizia ciò che oggi è fissato nelle sue pietre'[126].

[126] http://www.iuav.it/Ateneo1/chi-siamo/pubblicazi1/Catalogo-G/pdf-giorna/Giornale-Iuav-62.pdf, consultato il 6/09/2018

Le ricerche sulla storia veneziana testimoniano come Venezia abbia subito un processo di urbanizzazione inverso se paragonato a quello di un comune centro. Solitamente una città nasce da un nucleo ed attorno a quello evolve e si sviluppa. Le prime comunità si stanziarono nelle isole della laguna e da queste prese avvio lo sviluppo del nucleo centrale che oggi noi consideriamo Venezia, mentre tutta la parte periferica ha perso progressivamente il proprio valore.

Nel sistema insulare veneziano si è sempre mantenuto un certo rapporto con la terra, che le ha permesso nei secoli di dar vita ad un ciclo di produzione che garantisse l'autosufficienza delle isole. Più di una volta è stato citato il detto riferito ai veneziani che non arano, non seminano, non vendemmiano. L'interesse rivolto dai veneziani alla terra è sicuramente meno evidente ad una prima analisi così come lo testimoniano le minor fonti a riguardo, rispetto a quello che ha avuto per il mare.

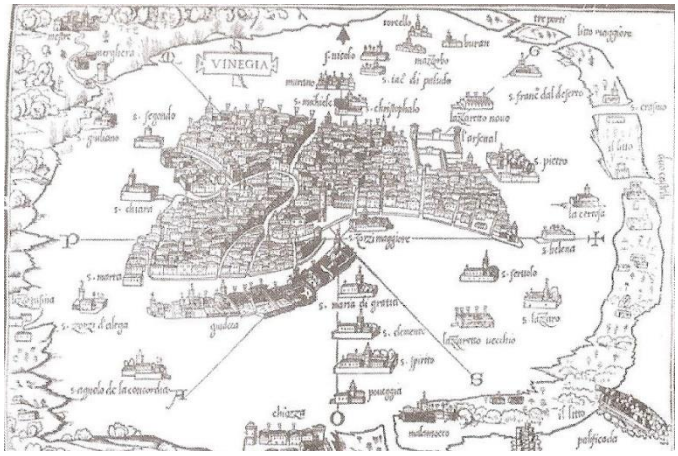


Immagine 32 Venezia e le isole, Benedetto Bordone, 1528.
Fonte: Isole di possibilità, 2017

Eppure, la Serenissima, accanto al celebre passato commerciale ha sempre avuto un intimo rapporto con le acque della sua laguna, che oltre a dar avvio al suo prestigio, attraverso il commercio del sale, per secoli ha provveduto al suo sostentamento. Le isole lagunari hanno rappresentato per molto tempo una sorta di 'campagna' per il contesto veneziano. L'aumento demografico che si registra dalla fine del 1200 amplia notevolmente la domanda di viveri attribuendo un ruolo ancora più importante anche queste realtà agricole. I dati relativi alla prima metà del XIV secolo (prima della peste) riportano oltre 400 orti e una quindicina di vigneti nell'ambito veneziano, localizzati nella maggior parte a San Geremia e a San Pietro di Castello (Pitteri,2015).

Un ruolo fondamentale ai fini dell'approvvigionamento alimentare, è dato da parte dei monasteri concentrati soprattutto nella laguna sud, due esemplari casi sono il convento di San Giorgio in Alga dove oltre a ortaggi e vigneti si allevava anche pollame e quello di Santa Croce

in Giudecca. Isole di noto passato agricolo si trovano nella Laguna nord e sono Torcello, Lio Maggiore, San Nicolò del Lido e Mazzorbo (Cipriani, 2017). Secondo le parole di Settis, la laguna oltre a ricoprire i ruoli di cui si è appena detto, svolge anche un'importante funzione in quanto intermediaria tra più componenti, quella di terraferma, quella del mare aperto e quella relativa alle isole che circonda. I veneziani, riconoscendo questo carattere multifunzionale della laguna non solo vi hanno fondato centri abitati, ma anche vi hanno insediato strutture utili alla vita quotidiana, le cui testimonianze sono ancor'oggi presenti, quali vari lazzaretti, monasteri, ospizi, rimesse per imbarcazioni ecc. (Settis, 2015).

Se questi territori presentano un passato vivo e dinamico altrettanto non si può dire del presente, conseguenza delle varie problematiche che da decenni vi ruotano attorno. Se i dati sullo spopolamento di Venezia risultano di anno in anno più allarmanti, la situazione è quasi totalmente priva di speranza per questi contesti insulari, parte di una laguna che è diventata sempre più un luogo difficile, lontano e problematico.

Secondo le statistiche Venezia perde di anno in anno abitanti, velocizzando in questo modo il venir meno della sua stessa identità. Le dimensioni di questa perdita sebbene interessino proporzionalmente in misura maggiore il centro storico, coinvolge anche l'ambiente lagunare circostante, risultando assai preoccupante considerato il contesto ambientale qual è. Si tratta di un declino che ebbe inizio dalla fine degli anni '60, all'epoca infatti vi erano più di 50.000 abitanti mentre i dati aggiornati riportano una cifra pari a 27.833 abitanti.[127]

Popolazione di Venezia in numeri (ultimo trimestre)

Giorno	Centro (1)	Insulare (2)	Δ (1)	Δ (2)	Giorni
15/06/2018	53373	81236	-11	-13	616
22/06/2018	53363	81223	-11	-13	623
29/06/2018	53352	81210	-11	-13	630
06/07/2018	53342	81198	-10	-12	637
13/07/2018	53326	81173	-16	-25	644
20/07/2018	53303	81155	-23	-18	651
27/07/2018	53296	81148	-7	-7	658
03/08/2018	53297	81148	1	0	665
10/08/2018	53290	81145	-7	-3	672
17/08/2018	53288	81136	-2	-9	679
24/08/2018	53271	81106	-17	-30	686
31/08/2018	53252	81079	-19	-27	693
07/09/2018	53250	81081	-2	2	700
14/09/2018	53203	81036	-47	-45	707

- ***Centro***: S.Marco, Castello, S.Elena, Cannaregio, Dorsoduro, S.Polo, S.Croce, Giudecca, Sacca Fisola.
- ***Insulare***: Venezia, Murano, Burano, Lido, Pellestrina.

Fonte dei dati: Comune di Venezia
Anagrafe della popolazione residente

VENESSIA.COM

Residenti - Dal 1° Gennaio 2018

Data	Insulare (A)	Centro (B)	Isole (A-B)	Giorni
01/01/2018	81827	53835	27992	450
14/09/2018	81036	53203	27833	707
Variazione	-791	-632	-159	
Variazione (%)	-0,97%	-1,17%	-0,57%	
Variazione/giorno	-3,08	-2,46	-0,62	257

Residenti - Ultimo trimestre

Data	Insulare (A)	Centro (B)	Isole (A-B)	Giorni
15/06/2018	81236	53373	27863	616
14/09/2018	81036	53203	27833	707
Variazione	-200	-170	-30	
Variazione (%)	-0,25%	-0,32%	-0,11%	
Variazione/giorno	-2,20	-1,87	-0,33	91

Residenti - Ultime 4 settimane

Data	Insulare (A)	Centro (B)	Isole (A-B)	Giorni
17/08/2018	81136	53288	27848	679
14/09/2018	81036	53203	27833	707
Variazione	-100	-85	-15	
Variazione (%)	-0,12%	-0,16%	-0,05%	
Variazione/giorno	-3,57	-3,04	-0,54	28

Immagine 35. Dati demografici. Fonte: venessia.com

Il rapporto che Venezia ha avuto con le sue acque ha sempre occupato un ruolo fondamentale, dando vita ad un contesto che integrasse in maniera equilibrata ambiente naturale e antropico.

Per secoli sono state adottate e messe in pratica scelte e azioni volte alla conservazione della Laguna, mentre, lo scenario è radicalmente mutato durante il XX secolo. Si sono susseguiti nei

[127] http://archive.comune.venezia.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/FR/IDPagina/4055/UT/systemPrint, Comune di Venezia, consultato il 7/09/2018

decenni cambiamenti radicali che hanno investito quasi tutti gli ambiti della quotidianità: quello sociale, quello economico, quello politico e anche quello culturale, disegnando un profilo completamente nuovo della Laguna di Venezia. Basti pensare ai nuovi mezzi di comunicazione e di trasporto che hanno sempre più messo al margine sempre di più la Laguna e portando a dividere il rapporto secolare che Venezia aveva con il suo ambiente circostante (Folin, 2015). Questo, unito ad altri fattori, ha posto sempre di più questi luoghi nell'ombra, rivolgendo lo sguardo verso il centro storico, il quale affronta da diversi decenni anche il problema del sovraffollamento turistico, essendo divenuto secondo gli ultimi dati, una delle mete del turismo di massa.[128] A fronte di tale situazione è sorto l'interesse da parte di moltissime realtà locali, nonché di singoli individui che hanno dato vita a progetti volti a riporre l'attenzione sulla Laguna. Venezia infatti risulta avere un'accesa vitalità di associazioni

'Negli ultimi anni si sono moltiplicate iniziative individuali di ritorno alla terra, per abitarla e coltivarla, della laguna e delle sue isole […] associazioni come Spiazzi Verdi e Laguna nel bicchiere. Le vigne ritrovate; i consorzi come il Consorzio Venezia Nativa, società come Terre di Venezia; aziende agricole come Orto di Venezia e altre ancora *in fieri*' (*ibidem*).

Finora si è parlato del fisiologico rapporto che Venezia ha sempre intrattenuto con la sua Laguna e di come si sia arrivato a considerare le due unità in maniera distinta tuttavia in tale contesto l'elemento predominante è proprio la laguna. Il termine laguna è così descritto nel Devoto Oli 'bacino acqueo costiero, separato dal mare da un cordone litorale interrotto da bocche di accesso, e nel quale emergono spesso formazioni insulari', dal punto di vista quindi morfologico è contraddistinto dalla presenza di maree e di acque salmastre. Se si prende a esempio la Laguna di Venezia ci si trova difronte un'entità piuttosto complessa, si tratta infatti di un ambiente unico, di difficile studio per le molteplici sfaccettature che lo caratterizzano. La laguna è un ambiente estremamente dinamico in cui le isole sono in continuo mutamento, dovuto ai fenomeni naturali e antropici che si susseguono nel tempo. 'Le isole dell'ambiente lagunare sono terre incerte che appaiono, scompaiono, si trasformano, variano in dimensione e in numero, cambiano la vegetazione che le caratterizza, per cui è difficile definirne un numero univoco' (Cipriani, 2017, p.38). La condizione di perenne instabilità della laguna è sottolineata anche dai possibili scenari futuri in cui essa si può imbattere, una laguna risulta infatti avere tre destini: è destinata a interrarsi se prevalgono gli apporti di sedimenti da parte dei fiumi; è destinata a erodersi e a diventare ambiente costiero se prevale l'azione del mare; infine sopravvive se si riesce a mantenere un equilibrio tra azione erosiva e sedimentazione (Lancerini,

[128] http://nuovavenezia.gelocal.it/venezia/cronaca/2018/05/29/news/venezia-capitale-mondiale-del-sovraffollamento-1.16896554, consultato il 7/09/2018

2010). È evidente come la laguna di Venezia sia oggi più che mai un contesto estremamente fragile, sotto molti punti di vista.

Fra le numerose cause sovrapposte nel tempo che le arrecano danno si menziona anche il processo della subsidenza, fenomeno naturale di origine geologica che consiste in un progressivo abbassamento del suolo marino che però può essere accelerato dall'azione umana. Quest'ultimo scenario è perfettamente incarnato dal caso della laguna di Venezia, la cui previsione nell'arco di un secolo era di un abbassamento 4 cm, ma in realtà i dati registrano un abbassamento pari a 12 cm. La laguna veneziana per secoli è riuscita ad auto-mantenersi conservando al suo interno tutte le risorse necessarie al mantenimento dell'intero arcipelago, possibilità che le è stata offerta proprio dalla stessa azione dell'uomo che nell'ultimo cinquantennio invece ha contribuito al suo degrado. Ai fini di meglio comprendere la condizione odierna in cui versa la laguna di Venezia è utile ripercorrere le tappe della sua evoluzione. Le origini del bacino acqueo sono antichissime, risalgono a più di 6000 anni fa, quando il livello del mare in seguito ai mutamenti climatici dipesi dalle glaciazioni raggiunse un equilibrio tale da porsi a livello della costa. L'apporto continuo di materiale da parte dei fiumi, in modo particolare unito all'azione delle correnti e del vento stimolò la formazione di dune che emersero, costituendo delle linee che separavano quell'ambiente salmastro dal mare aperto. Tale processo rende evidente, l'aspetto dinamico delle lagune e il loro carattere instabile dovuto soprattutto alle modificazioni che il continuo apporto di materiale fluviale determina, favorendo la comparsa di ulteriori accumuli di sedimenti che toglie sempre di più area alla parte acquea della laguna.[129] Questo scenario coinvolse anche la laguna di Venezia, dove dal XII secolo iniziò a manifestarsi la preoccupante questione degli eccessivi apporti di sedimenti fluviali, mettendo a rischio le sorti di quel bacino acqueo. La foce del Brenta, posto dai padovani a Fusina, esattamente di fronte a Venezia costituiva il maggior pericolo; il Piave, che sfociava nella parte settentrionale della laguna metteva a rischio le isole di Torcello, Burano e Mazzorbo; gli altri fiumi padani quali Po, Tagliamento e Adige con i loro forti carichi di sedimenti rappresentavano una vera e propria minaccia per la conservazione della laguna, nonché per lo sviluppo dell'intero contesto veneziano. Dal XIV secolo il governo della Serenissima cercò in tutti i modi di contrastare questi fenomeni volti a evitare l'interramento lagunare, adottando svariate misure di ingegneria idraulica. Di particolare aiuto è stato il contributo dell'ingegnere

[129] http://www.scuolelidopellestrina.gov.it/vpisani/sentieridi dattici/alberoni/litoralisabbiosi/lagune.html, consultato il 9/09/2018

Cristoforo Sabbadino, membro della Magistratura alle acque[130], 'artefice primo del grande piano cinquecentesco di difesa idraulica della laguna' (D'Alpaos, Rinaldo, 2016). Inizialmente si cercò di spostare la foce del Brenta nel bacino di Malamocco, intervento che però non risultò molto efficace. Solamente verso la fine del XV secolo si decise di attuare il cosiddetto Taglio del Brenta, che consistette nello spostare la foce del Brenta più a sud, a Conche, nel bacino di Chioggia accorpandola con quella del Bacchiglione, in seguito definitivamente spostata in mare. La stessa procedura fu adottata per gli altri fiumi.

La risoluzione del problema dell'accumulo dei sedimenti fluviali fu seguita dalla comparsa di un altro fattore di rischio, proveniente dal mare: i fenomeni erosivi, che dallo sviluppo orizzontale si manifestarono anche in verticale, andando a modificare il tessuto morfologico della laguna nonché ad abbassare il suo fondale. A questo scenario dal XVI secolo s'aggiunsero le necessità relative ai collegamenti e alle rotte navali per le quali era necessario garantire un accesso diretto a Venezia nonché mantenere uno scambio tra la laguna e il mar Adriatico. Inizialmente la bocca di San Nicolò sembrò una valida soluzione, però in seguito la disorganizzata gestione e l'impossibilità di accedervi da parte delle imbarcazioni più grosse condusse quest'entrata all'abbandono, favorendo gli ingressi nella bocca di Malamocco. Nel 1726 fu scavato il canale di Santo Spirito volto a collegare il bacino di Malamocco con quello di San Marco, misura che incentivò notevolmente il porto miliare e commerciale di Venezia. Nei due secoli successivi l'intento di agevolare la navigazione aumentò notevolmente gli interventi nella laguna di Venezia: si assistette alla 'costruzione di moli foranei alle bocche di porto, Malamocco (1872), Lido (che riuniva in un'unica bocca gli antichi porti) (1892) e Chioggia (1935); lo scavo dei grandi canali navigabili interni, Vittorio Emanuele (1925) e Malamocco-Marghera (1964-1968)' (D'Alpaos, Rinaldo, 2016). La presenza di queste foci artificiali ha determinato una forte asimmetria tra l'apporto lagunare-marino dei sedimenti mediante i flussi di marea, sancendo la progressiva perdita di sedimenti lagunari, che solo in minima parte venivano reintrodotti nel bacino acqueo. Questa conseguenza, unita ad altri fattori, ha avuto evidenti effetti sulla morfologia lagunare, nonché sugli stessi fondali. Ripercorrendo queste tappe emerge come il necessario intervento umano, che ebbe luogo tra i secoli XV e XVII, che impedì ai fiumi di far scomparire la laguna abbia in realtà nei secoli successivi agevolato l'innescamento di altri processi, di origine naturale, quale l'erosione, con risvolti negativi che sono visibili tutt'oggi.

[130] https://pdlidopellestrina.wordpress.com/2012/08/13/la-disputa-sulla-laguna-fra-alvise-cornaro-e-cristoforo-sabbadino/, consultato il 9/09/2018

È evidente come si tratta di una tematica piuttosto complessa per la cui discussione sono necessarie specifiche conoscenze e competenze. L'averla riportata in queste pagine è una sorta di spunto a fini di creare una coscienza collettiva e di attirare l'attenzione su questo scenario, obiettivo che qualche anno fa ha animato gli ideatori della mostra 'Acqua e cibo a Venezia: storie della laguna e della città'. Si trattava di una rassegna artistica tenutasi a Palazzo Ducale tra il settembre 2015 e il febbraio 2016, che ha voluto esporre e indagare, attraverso molteplici prospettive, il contesto lagunare che paragonato a Venezia spesso risulta di secondaria importanza. Questa mostra, pensata in un'ottica storica ha offerto in realtà un'importante visione del futuro. La scelta di combinare l'utilizzo di fonti iconografiche e cartografiche spesso inedite, l'ha resa particolarmente stimolante. Ciò che ha voluto proporre è di ripensare al contesto lagunare veneziano, in termini odierni e con le aggiornate e sofisticate conoscenze che dispone l'individuo contemporaneo, 'per esempio studiando la reintroduzione controllata e sperimentale di sedimenti fluviali e di acqua dolce, per favorire la ricostruzione di forme funzionali al buon regime idrodinamico della laguna e alla mitigazione della perdita di sedimenti a mare. […] Predire, come mai fu possibile prima d'ora, la relazione tra forma e funzione della laguna e la loro co-evoluzione, per decidere cosa fare di Venezia e del suo ambiente in modo avvertito e lungimirante' (*ibidem*).

L'evidente fragilità di questo ecosistema unita alla complessità delle problematiche cui ha dovuto fronteggiare, in passato, come ora, ha funzionato come motore per l'avvio di particolari indagini condotte da svariati soggetti. Se si elencassero tutti i progetti, le iniziative, le idee maturate nel corso di questi anni di studio compiuti da ricercatori, addetti al settore, studenti ecc. la lista risulterebbe infinita, sintomo di un'ampia volontà collettiva, requisito fondamentale, il cui obiettivo è quello di ridare vita e proteggere a lungo termine quel legame fisiologico che lega Venezia alla sua laguna.

La parola 'laguna' trova origine nel latino *lacuna*, accezione che nella lingua italiana rimanda a qualcosa di vuoto, a una mancanza. Proprio questi collegamenti concettuali sono risultati fondamentali per le indagini condotte volte a sottolineare che la laguna veneziana è tutto fuorché vuota. Oltre a questa sensazione di 'vuoto' talvolta la laguna viene percepita come un ostacolo, le sue acque quasi spaventano e non vengono viste come qualcosa da cui ripartire ma come qualcosa da contenere, riflessioni che sono sorte in seguito all'alluvione storica del 1966, quando l'acqua alta raggiunse i livelli di 197cm. [131]

[131] http://www.ilsole24ore.com/art/notizie/2016-11-04/l-alluvione-venezia-ricordi-bianco-e-nero-4-novembre-1966-122455.shtml?uuid=AD0U8MpB&refresh_ce=1, consultato il 10/09/2018

Il territorio lagunare detiene in sé un grande patrimonio, che va dalla biodiversità e da tutto ciò che concerne la sfera ambientale, alle possibilità di avviare delle forme di sviluppo sostenibili, in primis inerenti anche la sfera turistica. Un sistema integrato e diffuso può fungere da efficace strumento di sviluppo qualora coinvolga le innumerevoli isole, per lo più abbandonate, con il loro passato di storia, di cultura, arte e religione di cui in alcune vi è ancora traccia, nonché i luoghi verdi quali orti e vigne murate. Le molteplici sfaccettature e l'aspetto così variegato del contesto lagunare se da una parte ne costituisce la ricchezza, dall'altra rende difficoltosa la creazione di una rete che garantisca condizioni eque a tutte le unità che vi rientrano. Un esempio riguarda la laguna nord, in cui certe aree risultano turisticamente sovraesposte, mentre in altre le condizioni sono totalmente differenti e quindi subiscono una progressiva riduzione antropica. Un sistema diffuso in grado di unire e di collegare tra loro i vari soggetti comprese le isole poco frequentate, risulterebbe di fondamentale importanza per combattere il degrado in cui sono cadute alcune aree e per agevolare un'ascesa turistica sostenibile.

Il visitatore che approda a Venezia si accorge di come tutto sia più rallentato e di come i tempi si dilatino, questa sensazione aumenta se si va in laguna. Quest'aspetto se letto in maniera positiva, costituisce quel valore aggiunto importante per il turista attento e responsabile, secondo le parole di Lancerini 'possiamo intravedere un qualche diverso sentiero di sviluppo dove il ritmo di vita che caratterizza questo territorio non è sinonimo di ritardo, ma semmai di un movimento con un minore numero di giri che diventa fattore distintivo di uno sviluppo ormai lontano dall'idea di crescita tanto cara all'urbanistica moderna' (Lancerini, 2008).

In questa visione il paesaggio da mero contorno diventa un efficace strumento in grado di innescare processi evolutivi di tipo economico, culturale e sociale e può rappresentare un vero e proprio terreno fertile che se saggiamente coltivato può dare ottimi frutti. Affinché questa strategia risulti vincente è necessario che questi luoghi abbiano un profilo ed un'identità, sfida affrontata e raccontata nell'opera 'Isole di possibilità' di Laura Cipriani. Le isole 'perse/sparse' della laguna di Venezia vengono analizzate sotto diversi punti di vista, focalizzandosi in un primo momento sui vari significati dell'aggettivo 'perso'. Si parla di 'memoria persa'. In un presente ricco di opportunità e di alternative è facile cadere nell'errore di dimenticare il passato, il turista medio che si reca a Venezia ha come obiettivo principale visitare i luoghi simbolo presenti nella città, non andrà sicuramente ad esplorare la laguna. Eppure, l'origine della città di Venezia ha avuto sede proprio nella laguna, costruendo un microcosmo urbano, le cui mura protettive erano rappresentate dalle acque, anche se Napoleone ha trasformato in mura di pietra tutti i luoghi ex conventi, ospizi, ospedali ecc. trasformati da Napoleone in forti militari.

La parola ‘perso’ viene associata anche alla marea con l’espressione ‘perso nella marea’ riferendosi al carattere mutevole della laguna, luogo in cui tutte le attività quotidiane, hanno sempre dipeso dalla marea, che ‘sei ore monta e sei ore cala’ (Segre, 2015).

Perso è anche l’immaginario, riferendosi alla disaffezione verso questi luoghi che per la maggior parte degli abitanti stessi sono privi d’identità, complice anche la difficile accessibilità per gli scarsi collegamenti che ci sono. Un’indagine condotta afferma che pochi sono a conoscenza della loro esistenza, della loro collocazione fisica e molto probabilmente non ne riconoscerebbero nemmeno la forma in una carta geografica: ‘le mappe mentali registrano sulla carta poche isole principali, ma non menzionando le oltre 100 isole di quella laguna che un tempo era città’ (Cipriani, 2017, p.39). Una destinazione affinché diventi fruibile dev’essere resa nota e non dimenticata, in primis da chi in quel contesto lo vive In questo senso lo sviluppo di forme di turismo lento e responsabile rappresenterebbe un valido strumento volto a limitare questa progressiva e definitiva cancellazione d’immaginario.. L’aggettivo perso trova collocazione anche nella tematica dello spopolamento: si parla infatti di ‘popolazione persa’, criticità che di anno in anno indebolisce Venezia e la sua laguna. I dati inerenti il calo insediativo delle isole lagunari risultano piuttosto elevati. Finora si è parlato di passato, eppure tutte le iniziative e i progetti destinati ad un recupero della laguna si rivolgono ad uno scenario futuro, che però deve fare i conti con un ecosistema globale caratterizzato da fenomeni quali il cambiamento climatico, le cui conseguenze rendono inevitabilmente più difficili le sfide previste da questi progetti. Infine, si parla di ‘isole perse’ in quanto poste spesso in ombra dalle istituzioni preposte al loro sviluppo. Esempio di questo si ebbe nell’anno 2014 quando con la nascita del ‘Parco della Laguna’, un ente il cui obiettivo era valorizzare e proteggere la sfera ambientale e socioeconomica della Laguna nord, utilizzando le sue risorse storiche, ambientali e paesaggistiche. Si è trattato però di un’iniziativa di breve durata dato che il progetto è stato rimosso dall’amministrazione comunale nel 2016, destabilizzando ulteriormente l’immagine della laguna di Venezia (Cipriani, 2017).

Pompei fu distrutta da cause naturali, Cartagine dall’azione umana, ‘se mai Venezia dovesse morire, non sarà per invasioni nemiche né per l’irruzione di un popolo. Sarà soprattutto per oblio di se stessa. […] Le città non sono solo edifici e strade, ma donne e uomini coi loro rapporti culturali, religiosi, sociali’ (Settis, 2012, p.2), cui spesso i meri interessi personali prevalgono, dimenticandosi del bene prezioso qual è Venezia.

Ripensare la laguna di Venezia è possibile e il vivace dibattito in materia apre svariate possibilità da intraprendere. Per citare alcuni esempi ci sono dei progetti in atto per recuperare gli antichi forti, sparsi nell’intero territorio lagunare, stimolando di conseguenza attività

collaterali, dallo sviluppo di percorsi pedonali alla creazione di musei e luoghi adibiti ad ospitare mostre ed eventi. Il tutto è progettato nell'intento di avere un basso impatto sul paesaggio/ambiente e di ottenere benefici ampi e a lungo termine. L'attenzione non è riposta solamente sul come trasformare e rendere fruibili questi luoghi, ma anche sul come raggiungerli. Questa prospettiva è stata fondamentale per avviare un'indagine sui canali navigabili che collegano queste isole sparse, promuovendo anche a Venezia pratiche sostenibili di navigazione, che prediligono le forme più tradizionali e a basso impatto ambientale.

'Una visita alla laguna in una piccola imbarcazione tipica, di isola in isola, è sicuramente un diverso rapporto con il paesaggio che contiene Venezia, se ne scopre un volto nuovo da un lato poco conosciuto ma profondamente complesso e coinvolgente' (Lancerini, 2008, p.90).

Negli ultimi decenni il dibattito sulle tematiche relative all'alimentazione e l'emergente interesse del turismo enogastronomico hanno suggerito fra le varie proposte quella di porre lo sguardo verso le aree verdi della laguna, andando a ricucire quell'antico legame cibo/laguna di cui s'è parlato in precedenza. La sempre maggior attenzione sull'aspetto qualitativo piuttosto che quantitativo, la sostenuta domanda di prodotti tipici, l'aumentata coscienza ecologica e l'interesse verso le attività tradizionali, soprattutto tra i millennials, ha dimostrato come questi luoghi siano dotati di una potenziale attrattività. Fra le proposte presentate nel corso degli ultimi anni si menzionano gli orti e i giardini di Venezia, realtà considerate peculiari data l'urbanistica della città che riscontrano un discreto interesse. In questo contesto si è cercato di indagare un aspetto più peculiare, quello dei vigneti veneziani, pensando ad una forma di turismo di nicchia. Sebbene il binomio vino-turismo goda di un profilo ben strutturato che ha riscontrato nel mercato un forte interesse, si è affermata una tendenza da parte del consumatore più attento e curioso di indagare i luoghi minori del vino, ad esempio le piccole realtà insulari. In questi contesti, il vino oltre a costituire un forte richiamo in termini turistici rappresenta qualcosa di peculiare e inaspettato 'più ricco di fascino e di suggestioni, soprattutto per il suo rapporto con il mare' (Gabbrielli, 2011, p.34). Si cercano vini più forti e dotati di particolare personalità data dalla presenza dell'ambiente salmastro: 'l'acqua della laguna è da sempre il plusvalore di queste terre' (Indrigo, 2008).

Venezia e la sua laguna riuniscano in un unico contesto due realtà, quella urbana del centro storico e quella periurbana del contesto lagunare. Tale dualità offre due differenti prospettive, una delle quali permette di includere Venezia nella rete delle vigne urbane come Parigi, Vienna ecc., l'altra del tutto peculiare e caratteristica delle vigne della laguna, ossia il suo ambiente periurbano.

‘L’eccezionalità di Venezia va ricercata anche nella complessità delle isole che, riconsiderate e valorizzate, sono essenziali alla sua riqualificazione’ (AUTOR). Gli spazi periurbani anche nel caso veneziano hanno un ruolo fondamentale, in quanto luoghi che possono rafforzare e migliorare le specificità nella rinomata scena urbana raffigurata dal centro storico. Alcune isole sono raggiungibili solamente da piccole imbarcazioni cui hanno accesso solo i pescatori. Si tratta di zone estremamente delicate che conservano ecosistemi necessari al mantenimento della qualità ambientale della laguna. Inserire Venezia nel circuito delle vigne urbane presenta potenzialità più ampie rispetto ad altre città, essa e la sua laguna infatti dispongono quantitativamente di un numero più elevato di aree adibite alla coltivazione della vite, caratteristica che ha suggerito l’idea di progettare degli eno-percorsi urbani e periurbani (Siena potrebbe essere un esempio). Questo fa sì che l’esperienza che il visitatore con interessi enologici può fare a Venezia non si limita alla visita di una sola zona verde della città (come l’Orto de’ Pecci a Siena o il Clos-Montmartre a Parigi), ma anche al contesto lagunare, soprattutto per quelle forme di turismo responsabile che si sono già sviluppate e che sono in crescita.

La ricerca delle antiche vigne a Venezia ha mosso i primi passi nell’ambito didattico, nella scuola media ‘P. Calvi’ del rione Castello grazie all’iniziativa di un professore ed architetto Flavio Franceschet (2016). L’obiettivo che promosse tale iniziativa fu la volontà di far avvicinare i bambini veneziani alla terra e alle sue pratiche, contesto cui per ovvie ragioni non erano abituati[132]. ‘Il fine didattico è stato coltivare la conoscenza del territorio percependo i colori, gli odori, i sapori delle stagioni e della terra, dando agli studenti il ruolo di protagonisti, in un’attività complessa, dalla raccolta dell’uva alla pigiatura all’imbottigliamento di quel cibo liquido’[133]. L’attività coinvolse negli anni altri istituti diversificando anche i luoghi dove si svolgeva: dagli orti del convento di San Francesco della Vigna ci si spostò a Sant’Elena e poi verso la laguna a Sant’Erasmo e a Mazzorbo. La curiosità e l’interesse verso questo ambito di ricerca in un contesto particolare quale Venezia suggerì l’idea di dare vita ad un evento in cui si promuovessero questi vini lagunari, definiti ‘vini del contadino’ per la tecnica utilizzata degli uvaggi. A questo fine fu creata nel 2008 la Festa di San Giovanni della Bragora, che da dieci anni è un appuntamento fisso. In quell’occasione si decise di attribuire il nome all’evento di *Laguna nel bicchiere*, che divenne poi l’associazione culturale che tutt’oggi è molto attiva. La Festa della Bragora fu ritenuta fondamentale in quanto promosse per la prima volta la conoscenza delle vigne lagunari dando avvio ai diversi progetti, anche di natura privata, che si

[132] Intervista fatta a Vanna Purisiol dell’Associazione Laguna nel Bicchiere in data 15/08/2018
[133] http://www.lagunanelbicchiere.it/30-2/, consultato il 12/09/2018

sono susseguiti negli anni. Le indagini promosse dall'associazione *Laguna nel bicchiere* portarono alla scoperta di vigne antiche autoctone, fra gli esempi si cita la *Dorona* ritrovata a Torcello e a San Michele, quasi completamente scomparsa in seguito all'alluvione del 1966. L'associazione negli anni ha raggiunto importanti traguardi, fra questi si cita il gemellaggio con la vigna parigina di Montmartre e ha avviato una collaborazione con SlowFood. Tra i traguardi che si pongono per il futuro vi è l'inserimento nel network delle vigne urbane, assieme ad altri esempi quali la vigna di Torino, quella del Castello di Schonbrun a Vienna e molte altre. [134]
'L'obiettivo principale per il futuro Venezia è quello di immaginare una politica che sappia ricongiungere città storica, laguna e terraferma differenziando le funzioni, rilanciando i suoli agricoli e le valli da pesca, riutilizzando gli edifici vuoti o in rovina senza snaturarne le caratteristiche e la storia, regolando la navigazione in laguna e rendendola meno invasiva e incentivando la ricerca sul campo' (Settis, 2015, p.23).

Immagine 36. Vendemmia 15/08/2018 San Michele. Fonte: foto fatte da me

[134] Intervista fatta al presidente Renzo de Antonio dell'Associazione Laguna nel Bicchiere in data 15/08/2018

Immagine 37.

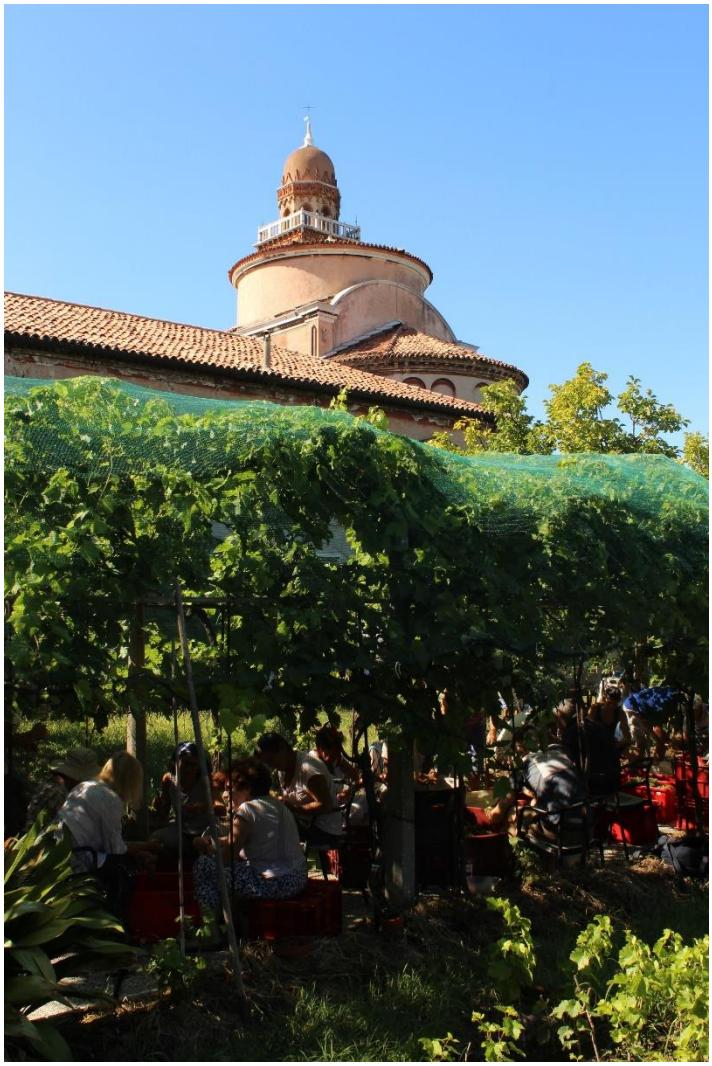


Immagine 38. Cimitero di San Michele, Venezia. Fonte: foto fatte da me

Immagine 39. Metodi tradizionali. Fonte: foto fatte da me.

Immagine 40. Le etichette nuove con la foglia d'oro. Fonte: foto fatte da me.

Immagine 41. Degustazione. Fonte: foto fatte da me.

Immagine 42. Vendemmia 2018. Fonte: foto fatta da me.

3.1.2 *Urban cheers:* l'app delle vigne urbane

'Where wines flourish, McDonalds seldom does. Good authentic food is surely a prerequisite for any wine-oriented holiday, and wine and food grow up together in these wine producing regions.'[135]

Valorizzare il territorio, sia urbano sia rurale, è oggi più che mai una tematica al centro di numerosi dibattiti, sulla quale sono intervenuti studiosi di discipline economiche, statistiche, sociologiche e di marketing. Gli esempi di vigneti urbani analizzati nel precedente capitolo ci hanno permesso di capire come nell'ultimo decennio siano stati avviati molti progetti volti alla riqualificazione dei luoghi, ampliando la loro possibilità di offrire di servizi e di esperienze. È emerso come tali interventi fossero destinati a rendere maggiormente attrattivi quei luoghi agli occhi dei visitatori e di eventuali investitori esterni con l'offerta di una prospettiva diversa e nell'intento di suscitare l'interesse dei residenti e delle imprese inserite in quello stesso contesto territoriale.

L'aumentata sensibilità nei confronti del tema della valorizzazione del territorio ha trovato una solida base nella crescente domanda di turismo alternativo e responsabile: 'connesso alla ricerca di esperienze uniche, autentiche, tese alla scoperta del nuovo, al di fuori di circuiti tradizionali e di massa' (Bonaccorso, 2016, p.118). In questo contesto può trovare luogo anche l'enoturismo, se praticato con modalità sostenibili.

Nel 2005 alcuni studiosi s'interrogavano su quale fosse la categoria di turismo più appropriata in cui inserire il turismo del vino: è stato definito come parte integrante del turismo rurale, del turismo culturale, del turismo agricolo e addirittura di una particolare forma del turismo industriale (Yuan e alii, 2005). La situazione in Italia è definitivamente mutata nel 2018, con l'inserimento della definizione dell'enoturismo nella Legge di bilancio, legge numero 205/2017 art. 1 comm. 502-505 G.U. n. 302 del 29/12/2017[136], riconoscendo per la prima volta questa forma di turismo come categoria a sé stante. Le conseguenze di questo cambiamento sembrano quindi avvantaggiare le realtà minori e quelle periferiche, le quali attraverso un sistema integrato possono intravedere molteplici possibilità di sviluppo. La connotazione

[135] Simon J., «Treading the true grape trail» in *Sunday Times*, December 23, Section 4, 2001.

[136] Con il termine «enoturismo» si intendono tutte le attività di conoscenza del vino espletate nel luogo di produzione, le visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni vinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine.
http://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2017-12-29&atto.codiceRedazionale=17G00222&elenco30giorni=false, consultato il 24/09/2018

‘minore/periferica’ può, se ben utilizzata, creare valore aggiunto a queste realtà interessando il visitatore con l’offerta di prodotti e d’esperienze particolari. ‘Il prodotto turistico tende, a configurarsi non più come prodotto ma come esperienza, in cui l’utente svolge un ruolo sempre più attivo’ (Bonaccorso, 2016, p.121). In questo senso la viticoltura urbana e periurbana può essere considerata come ‘esperienza’, oltre che come un prodotto turistico. Il territorio nazionale, oltre all’immensa offerta culturale, paesaggistica ecc. presenta anche molti esempi di vigneti urbani, che, in misura maggiore rispetto ad altri paesi stranieri, hanno un legame secolare con il territorio in cui si trovano. Si tratta di una ricchezza unica che necessiterebbe di un’abile azione di marketing territoriale, dato l’elevato aumento d’interesse verso di essa.

L’analisi dei casi studio riportati ha permesso di indagare punti di forza e criticità. La realtà di Siena ad esempio ha suggerito vari spunti per coloro che si occupano di strategie d’impresa, trattandosi di un progetto multidisciplinare e piuttosto elaborato che ha visto la partecipazione di svariati attori. Affinché il progetto continui ad evolversi apportando benefici alla città in sé e alle realtà limitrofe è necessario che ci sia una valorizzazione delle competenze dei vari attori, potenziandone le sinergie attraverso un disegno unitario (Zanni, 2012).

Le criticità tuttavia faticano ad essere eliminate, fra quelle più comuni vi è la carenza di attività di promozione, soprattutto da parte delle autorità comunali dei luoghi. A proposito, è riportato dai fruitori che il percorso di eno-trekking urbano senese risulta scarsamente attrezzato con segnaletica, pannelli ecc. A questa problematica se ne aggiunge un’altra, di matrice giuridica che riguarda l’eccessivo frazionamento dei ruoli e delle competenze assegnate a ciascuno dei soggetti interessati. Spostandosi in territorio internazionale, l’esempio greco di Salonicco dimostra come anche qui sia necessaria una maggior visibilità di questa realtà, le cui potenzialità sono molto grandi. La lista dei vigneti urbani è molto ampia, alcuni esempi sono: il Forty Hill Enfield e lo Chateau Tooting localizzati a Londra, la vigna presente nel Castello di Schonbrunn nella periferia ovest di Vienna, il Kreuz-Neroberger di Berlino, la Villa della Regina di Torino, il vigneto Pusterla di Brescia (considerato il più grande), quello curato dagli studenti della scuola enologica E. Sereni nel Convento francese del Sacro Cuore di Roma, a Trinità dei Monti, quello della Villa dei Misteri di Pompei. L’elenco sopradescritto non è chiuso, anzi, probabilmente potrebbero essere aggiunti moltissimi altri esempi, anche più particolari se si pensa alla prima forma di viticoltura urbana su un grattacielo di New York. Nelle zone del trevigiano numerose rotonde stradali presentano un piccolo vigneto. Tale scenario suggerisce come sia estremamente necessaria un’efficace azione di coordinamento di rete (*governance*) che permetta, in alcune aree più di altre, di avviare uno sviluppo che porti ad avere delle ricadute economiche positive, anche per il contesto circostante. La *governance*

dev'essere sostenuta da una studiata strategia comunicativa, spesso in molte realtà troppo debole, che sia in grado di offrire un'immagine attrattiva di una data destinazione e che permetta, come nel caso di Venezia, una decongestione dei traffici turistici dalle zone principali (Zanni, 2012).

È esemplificativa l'esperienza riportata da Mattiacci *et alii* nel 2006: 'Ho avuto modo di visitare i cluster vitivinicoli australiani, dove più che i canguri in vigna mi hanno colpito l'abilità di gestire i processi di comunicazione, l'attività di accoglienza in cantina, gli autobus di turisti cinesi che in bassa stagione venivano accolti in cantina e si facevano spiegare dall'addetto alle vendite cosa fosse un'uva Sangiovese'.

Le primissime iniziative di recupero e di tutela del patrimonio vitivinicolo veneziano promosse dall'associazione Laguna nel Bicchiere hanno incrementato negli anni l'interesse verso la conoscenza di queste realtà molto peculiari. Soggetti esterni quali le università di Padova e di Milano, con la collaborazione di Attilio Scienza, il Consorzio Vini Venezia affiancato dal Dr. Tiberio Scozzafava Jagger e il Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano hanno colto il potenziale dell'area attivando nelle isole dei progetti volti a salvaguardare e a recuperare la biodiversità viticola autoctona 'sia per l'utilizzo diretto delle risorse genetiche che per il miglioramento genetico e per promuovere le attività di studio e ricerca' (Crespan et alii, 2014, p.152). Le indagini scientifiche sono state eseguite in 11 luoghi comprendenti Laguna nord, sud e centro storico. La metodologia adottata consisteva nel prelievo del DNA da alcune foglioline dei 70 campioni recuperati e nella sua analisi attraverso tecniche innovative, con l'obiettivo di ottenere il profilo molecolare della pianta. In una seconda fase i profili ottenuti venivano confrontati con quelli delle cultivar conosciute, conservati nell'ampio database del Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano, e quindi facilmente riconoscibili. Si tratta di un metodo di studio piuttosto comune, adottato anche a livello internazionale, perché rappresenta un 'supporto all'ampelografia ai fini dell'identificazione varietale della vite' (Crespan et alii, 2014, p.154).

Tra le varietà recuperate vi è una netta maggioranza di uve a bacca bianca: Dorona, Garganega, Albana, Glera, Malvasia d'Istria, Verduzzo trevigiano, Vermentino, Moscato giallo, Tocaj friulano, Trebbiano toscano e romagnolo, Rushaki una varietà probabilmente importata dall'Armenia; mentre quelle a bacca nera sono Merlot, Raboso veronese, Marzemino, Cabernet Franc e Sauvignon ed infine Lambrusco Marani.[137] La prevalenza di bacca bianca risulta anche nell'uva da tavola con le tipologie di Sultanina, Regina dei vigneti, Italia e Lugliatica; mentre

[137] Intervista fatta a Vanna Purisiol dell'Associazione Laguna nel Bicchiere in data 15/08/2018

vi è un solo esempio di bacca nera, il Moscato d'Adda. Tra queste vi sono però anche sette piante prive di un'identificazione certa, i cui luoghi di ritrovamento sono le Vignole, Pellestrina e l'Isola di San Lazzaro.

I risultati di queste ricerche sono poi stati adoperati per la creazione di due vigneti sperimentali a Torcello, terreno in cui sono state ritrovate maggior varietà e presso il convento dei Carmelitani Scalzi nel sestriere di Cannareggio, adiacente alla stazione ferroviaria.

Il progetto avviato dal Consorzio Vini Venezia non è l'unico nel contesto lagunare, ve ne sono altri, piuttosto rinomati di natura privata nelle isole di Mazzorbo, di Santa Cristina e di Sant'Erasmo.

Immagine 43. Mappa vigneti Venezia centro storico. Fonte: google maps

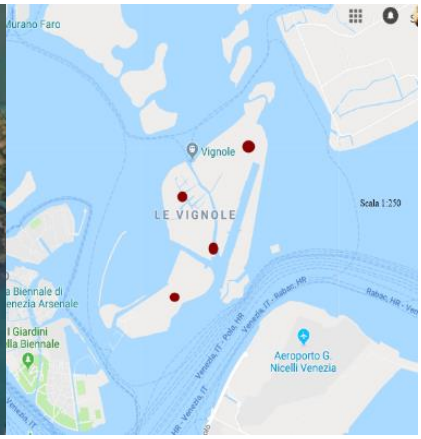


Immagine 44. Vignole. Fonte: google maps

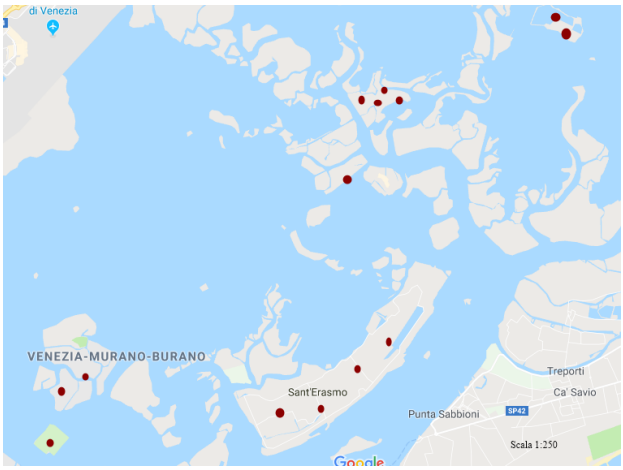


Immagine 45. porzione Laguna nord. Fonte: google maps

Immagini 46-47. Lido e Pellestrina. Fonte: google maps

Questo panorama vitivinicolo veneziano ha fatto nascere l'idea di progettare un'app per smartphone che desse la possibilità di intraprendere dei percorsi per enoappassionati, centrati sul vino in Laguna. I vigneti presenti sono diversi e l'intento è stato quello di mapparli, inoltre attraverso le funzionalità di Google maps, del gps e di altri sistemi si è pensato a svariate possibilità per implementarla.

Le nuove tecnologie rappresentate da numerose applicazioni (app) hanno introdotto anche nel mondo del vino strumenti innovativi, semplici ed efficaci che hanno portato all'affermazione di nuovi stili del suo consumo. Le statistiche confermano come negli ultimi anni si sia affermato un notevole aumento d'interesse ed attenzione verso questo settore da parte della 'generazione Y'.[138] Il web, i canali social e l'emergente categoria degli *influencer* hanno permesso la nascita di tutta una serie di realtà virtuali in cui qualsiasi utente registrato abbia accesso a determinate informazioni. I dati che può ricavare riguardano caratteristiche organolettiche, origini, abbinamenti, recensioni di altre persone nonché la possibilità di acquisto e molte altre.

Questo scenario ha visto la comparsa di app quali la famosa Vivino, lanciata nel 2009. Questa è considerata il 'tripadvisor'[139]dei vini, il cui obiettivo è quello di introdurre un nuovo metodo di conoscenza del vino, combinando pareri di conoscenti ed esperti assieme a quelli di altri utenti che utilizzano la rete caricando le proprie recensioni. Il funzionamento dell'app è molto semplice: l'utente posiziona il suo smartphone sull'etichetta del vino, ottenendo in tempo reale tutte le informazioni sulla bottiglia scelta reperite da un enorme database, attraverso una particolare tecnologia di riconoscimento immagine.[140] Successivamente lo può recensire e votare, offrendo quindi ad altri, che utilizzeranno l'app dopo di lui informazioni utili. Il panorama delle applicazioni che riguardano il vino (*wine app*) risulta oggi estremamente variegato: Wine Scanner & Expert Reviews, Cellar Tracker (provvista anche di recensioni di riviste enologiche specializzate), Winering, Wine Enthusiast con funzionalità simili a Vivino, Pocket Wine, WineMate-Food Wine Paring e HelloVino che suggeriscono gli abbinamenti cibo-vino, Winechart utile anche per cercare ristoranti, Winelivery per ordinare direttamente da casa. Ci sono anche versioni che forniscono nozioni più scientifiche inerenti il vino e i processi di vinificazione quali Tipple e Plonk.

---

[138] https://www.colturaecultura.it/articolo/millennials-e-vino-una-questione-di-qualita#, consultato il 23/09/2018

[139] Tripdavisor: il portale web di viaggi che pubblica feedback e recensioni degli utenti in merito a ristoranti, hotel ecc.

[140] http://www.agrodolce.it/2015/05/10/vivino-app-vino-ora-anche-italiano/, consultato il 23/09/2018

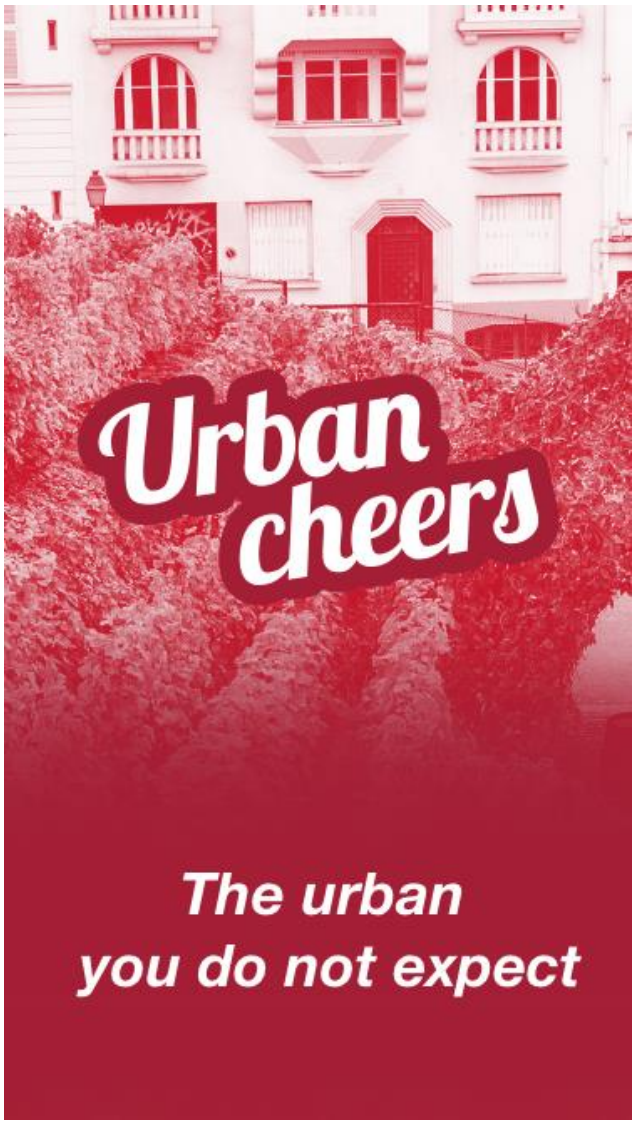
L'analisi di questo scenario, unita alle considerazioni inerenti le vigne urbane studiate, ha suggerito l'idea di progettare un'app che combinasse la componente vino e la componente turistica dei percorsi, specificatamente delle aree urbane e periurbane: *'Urban cheers'*.

'Urban cheers' è stata ideata su un modello che può essere facilmente replicabile in ogni luogo e ha come obiettivo quello di creare una rete globale che riunisca tutti gli esempi di viticoltura urbana. Lo schema progettuale prevede tre soggetti: l'utente, il produttore (*winemaker)* e le attività collaterali, ossia enoteche, ristoranti, botteghe tradizionali, e-commerce, strutture ricettive. Sebbene l'app sia pensata in un'ottica globale, poiché facilmente replicabile altrove, si è deciso di approfondire la realtà urbana di Venezia e quella periurbana della sua laguna; inoltre dei tre soggetti sopracitati sarà analizzata solo la parte turisticamente più rilevante, ossia quella destinata all'utente.

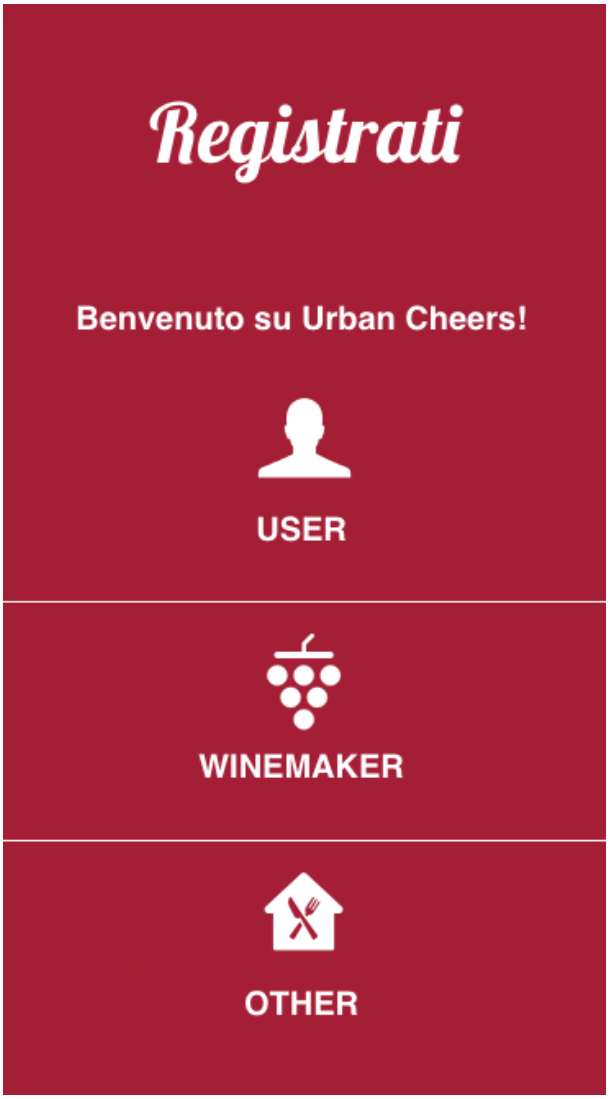
L'avvio di 'Urban cheers' si apre con quattro schermate in cui si succedono le varie fasi di registrazione (immagini 1-2-3-4). La seconda parte, composta da tre schermate è il profilo dell'utente, in cui ci sono tre sezioni: la community di *social friends* che utilizzano l'app (immagine 5), quella dell'*experience*, ossia i percorsi fatti dall'utente di quel profilo (immagine 6) e l'ultima dedicata al vino, le *tasting notes*, in cui l'utente inserisce le proprie recensioni e vota i vini degustati (immagine 7). La terza parte consiste nella scelta dell'itinerario. L'utente attraverso dei filtri seleziona determinati criteri e l'app mediante un algoritmo crea il percorso (immagine 8). Le schermate successive offrono una visione sulle possibilità scelte in base ai criteri di selezione (immagini 9-10). Selezionando il percorso scelto si apre un'ulteriore schermata in cui ci sono tutte le informazioni dettagliate relative ad esso: le tappe del percorso, la mappa che rimanda a *Google maps* e le molteplici opzioni selezionabili (trasporto pubblico o privato, ristoranti, strutture ricettive, luoghi d'interesse *et al.*) (immagini 11-12). 'Urban cheers' consente all'utente di prenotare i servizi scelti, quali degustazioni, navetta, alloggio ecc. anche attraverso l'utilizzo di sofware definiti *channel manager*[141]. L'app prevede inoltre un medesimo sistema per la scelta dei vini: l'utente seleziona determinati criteri, ossia luogo geografico, annata, tipo di uva, prezzo e recensioni e l'app elabora un risultato (immagini 13-14). Ogni utente può caricare le proprie foto e recensire i percorsi nonché i vini degustati, inoltre attraverso l'app c'è la possibilità di acquistare i vini dei produttori che utilizzano 'Urban cheers' attraverso degli e-commerce convenzionati. Si è infine pensato di inserire un'opzione che rimandi alla realtà aumentata. Per questa si è preso come esempio *'Skyscanner'* dell'app *'Viewranger'* (app di mappe), ripensandola per indicare vigneti, enoteche e gli altri luoghi

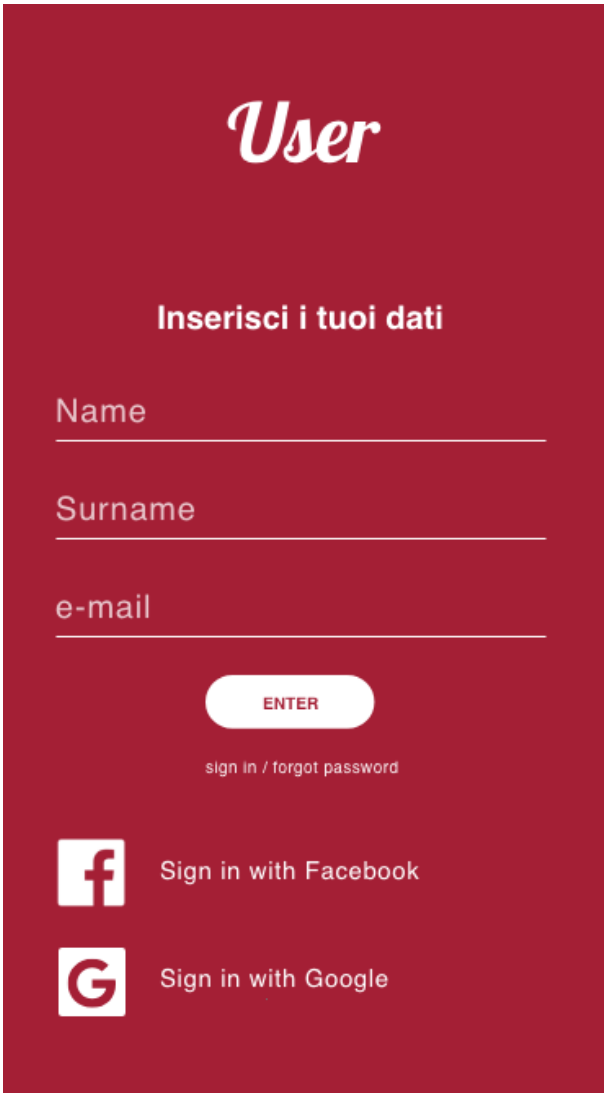
[141] Ulteriori informazioni vedere https://www.bemyguest.it/glossario/channel-manager-cosa-%C3%A8-un-channel-manager-e-come-funziona.html, consultato il 24/09/2018

connessi con la realtà delle vigne urbane. Si è ipotizzato un costo iniziale pari a 10.000 €, di cui 6.000 € destinati all'effettiva produzione dell'app e i restanti per la campagna di pubblicità (*advertising*), rivolta a ottenere iscritti (utenti), winemakers e i gestori delle attività collaterali. Per quanto riguarda il finanziamento di 'Urban cheers' sono state considerate alcune ipotesi: l'app è gratuita per gli utenti mentre le altre due categorie (winemakers e i gestori delle attività collaterali) per essere inserite dovrebbero pagare un abbonamento annuale. Un'altra ipotesi riguarda l'utilizzo del referral marketing[142], ossia l'utente prenota tramite Urban cheers i servizi dai gestori delle attività collaterali e dai winemakers (la degustazione, l'albergo, la lezione di voga, acquista la bottiglia ecc.) e *'Urban cheers'* da ciascuno di questi prende una commissione.

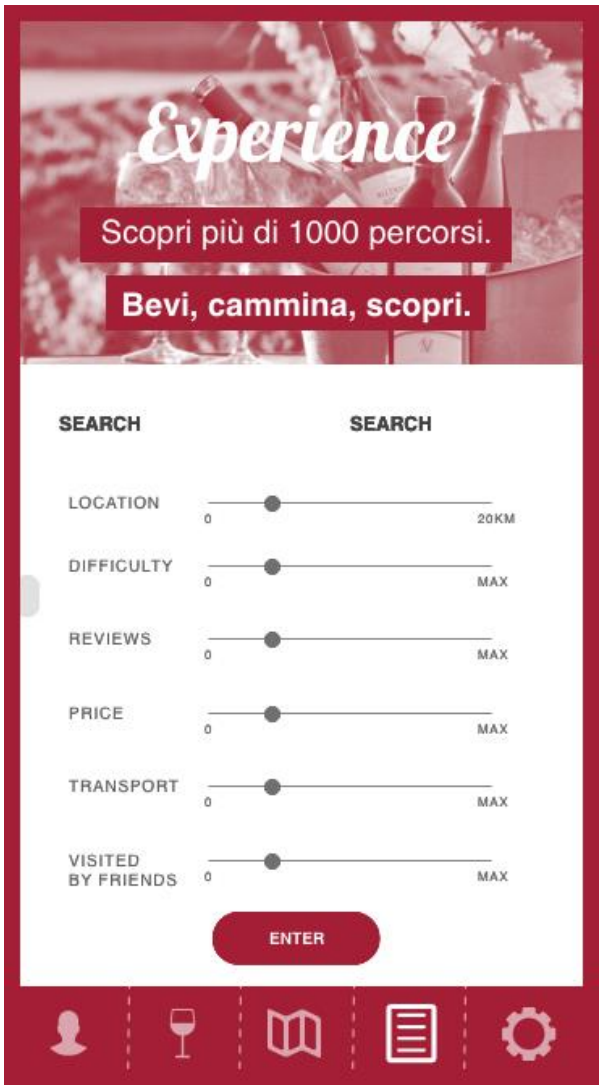


[142] «Nel referral marketing, sono i clienti stessi ad essere il mezzo con il quale si crea coinvolgimento verso il prodotto da parte di un pubblico più ampio. Di fondo, il referral marketing sfrutta il meccanismo che vede ormai sempre più clienti soddisfatti di un servizio o bene acquistato, consigliarlo in modo spontaneo ad altre persone, quello che comunemente viene chiamato passaparola». https://hotlead.it/passaparola-e-referral-marketing/, consultato il 24/09/2018

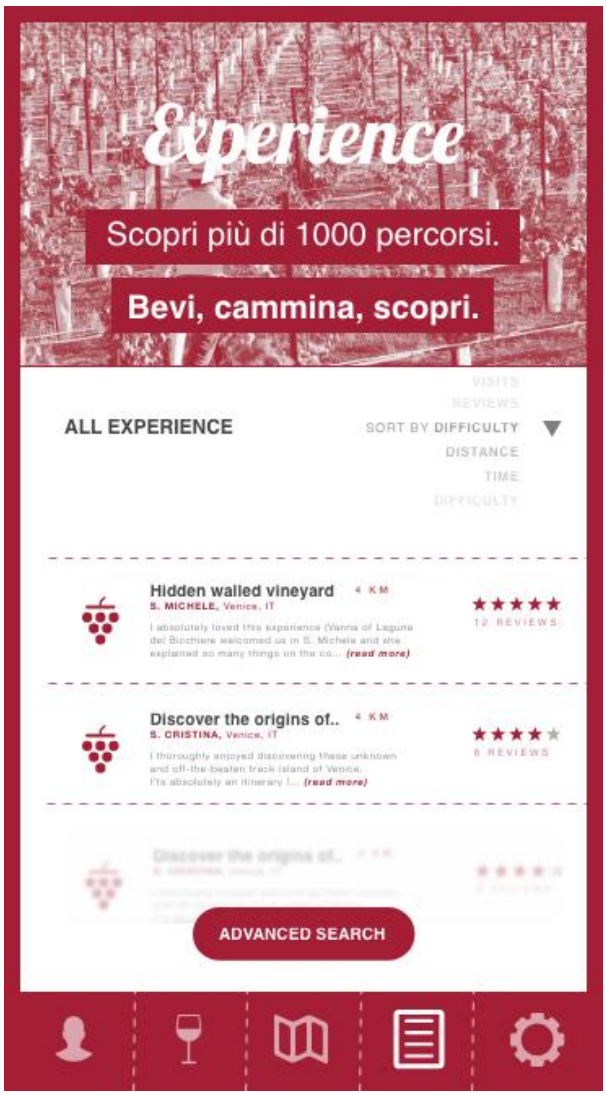

Registrati
Benvenuto su Urban Cheers!
USER
WINEMAKER
OTHER

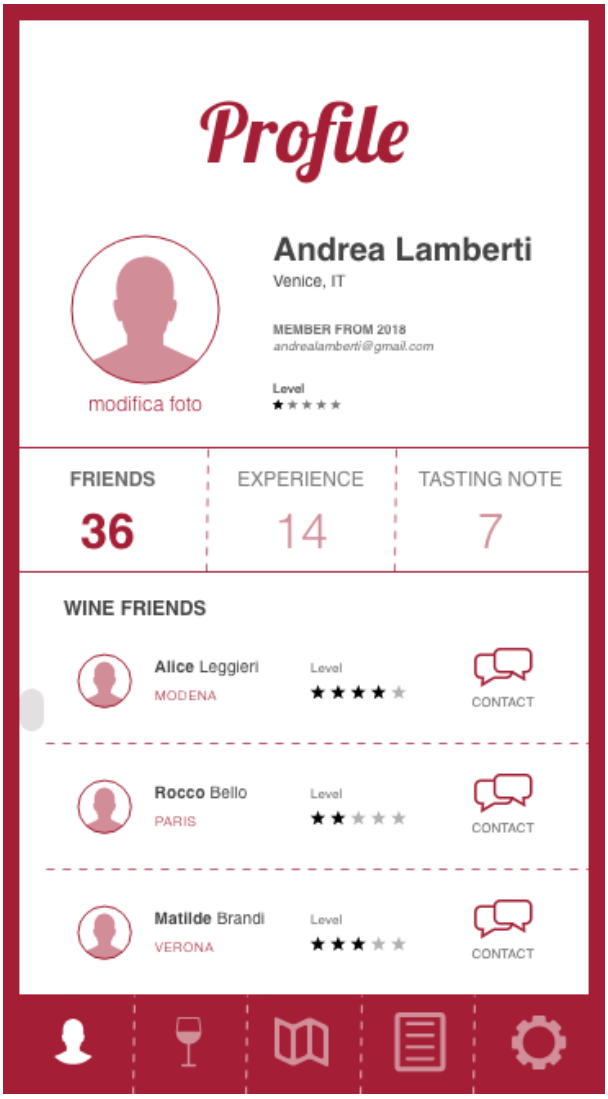

User
Inserisci i tuoi dati
Name
Surname
e-mail
ENTER
sign in / forgot password
Sign in with Facebook
Sign in with Google

Profile
Andrea Lamberti
Venice, IT
MEMBER FROM 2018
andrealamberti@gmail.com
Level
modifica foto
FRIENDS
36
EXPERIENCE
14
TASTING NOTE
7
REVIEW
ALL REVIEW
Green, crush and marin... 4 KM
S. ERASMO, Venice, IT
I was totally unaware of the existence of a green part of Venice. We stumbled upon on S. Erasmo and we did a marvelous discover!... (read more)
6 REVIEWS
Hidden walled vineyard 4 KM
S. MICHELE, Venice, IT
I absolutely loved this experience (Vanna of Laguna del Bicchiere welcomed us in S. Michele and she explained so many things on the co... (read more)
12 REVIEWS
Discover the origins of.. 4 KM
S. CRISTINA, Venice, IT
I thoroughly enjoyed discovering these unknown and off-the-beaten track island of Venice. I'ts absolutely an itinerary !... (read more)
6 REVIEWS


Experience
Scopri più di 1000 percorsi.
Bevi, cammina, scopri.
SEARCH
SEARCH
LOCATION
0
20KM
DIFFICULTY
0
MAX
REVIEWS
0
MAX
PRICE
0
MAX
TRANSPORT
0
MAX
VISITED BY FRIENDS
0
MAX
ENTER

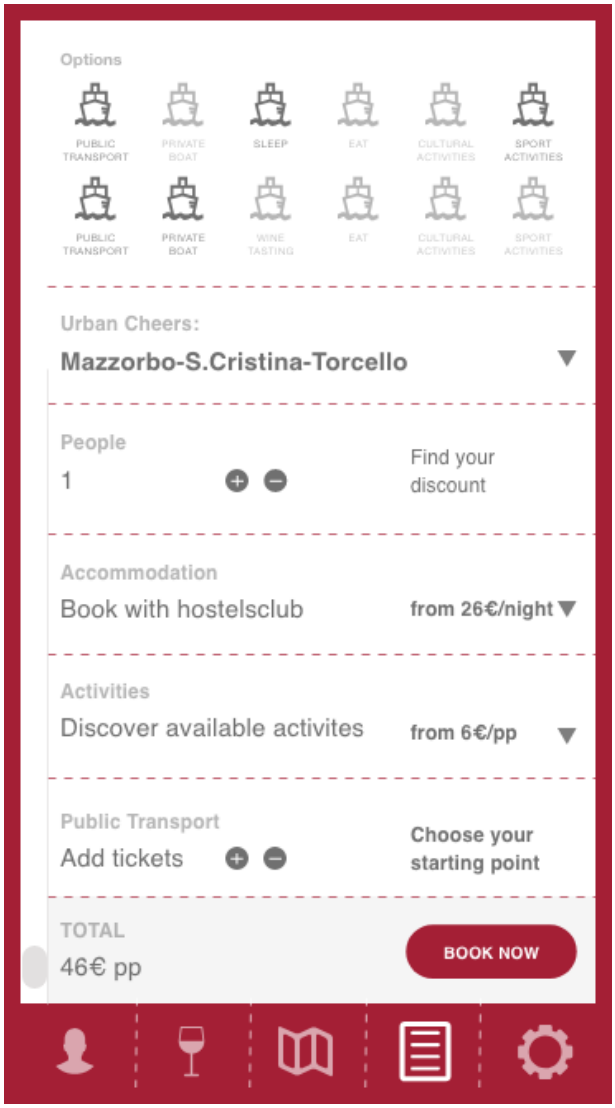
Experience
Scopri più di 1000 percorsi.
Bevi, cammina, scopri.
ALL EXPERIENCE
SORT BY LOCATION
Green, crush and marin... 4 KM
S. ERASMO, Venice, IT
8 REVIEWS
Hidden walled vineyard 4 KM
S. MICHELE, Venice, IT
12 REVIEWS
Discover the origins of.. 4 KM
S. CRISTINA, Venice, IT
8 REVIEWS
ADVANCED SEARCH


Experience
Scopri più di 1000 percorsi.
Bevi, cammina, scopri.
ALL EXPERIENCE
SORT BY DIFFICULTY
DISTANCE
TIME
Hidden walled vineyard 4 KM
S. MICHELE, Venice, IT
12 REVIEWS
Discover the origins of.. 4 KM
S. CRISTINA, Venice, IT
8 REVIEWS
ADVANCED SEARCH


Profile
Andrea Lamberti
Venice, IT
MEMBER FROM 2018
andrealamberti@gmail.com
Level
modifica foto
FRIENDS
36
EXPERIENCE
14
TASTING NOTE
7
WINE FRIENDS
Alice Leggieri
MODENA
Level
CONTACT
Rocco Bello
PARIS
Level
CONTACT
Matilde Brandi
VERONA
Level
CONTACT

Profile
Andrea Lamberti
Venice, IT
MEMBER FROM 2018
andrealamberti@gmail.com
Level
modifica foto
FRIENDS
36
EXPERIENCE
14
TASTING NOTE
7
REVIEW
ALL REVIEW
Dorona 2014
Terre di Venezia S.r.l.
Mazzorbo - Venice, IT
6 REVIEWS
Rosso Venusa 2013
Terre di Venezia S.r.l.
S. Cristina - Venice, IT
16 REVIEWS
Rosso Gneca 2017
Ass. Culturare Laguna nel Bicchiere
ISOLA DELLA GIUDECCA - Venice, IT
1 REVIEWS

Experience
Into the Earliest Lagoon
Venice, ITALY
Dive into the heart of Lagoon, discover the fishermen islands surrounded by a natural heaven which embodies peacefulness with sophistication of the Lagoon.
Mazzorbo
Santa Cristina
Torcello
Venice
DORONA BIANCO
ROSSO VENUSA
SAUVIGNON
OPTIONS
PUBLIC TRANSPORT
PRIVATE BOAT
SLEEP
EAT
CULTURAL ACTIVITIES
SPORT ACTIVITIES
PUBLIC TRANSPORT
PRIVATE BOAT
WINE TASTING
EAT
CULTURAL ACTIVITIES
SPORT ACTIVITIES


Options
PUBLIC TRANSPORT
PRIVATE BOAT
SLEEP
EAT
CULTURAL ACTIVITIES
SPORT ACTIVITIES
PUBLIC TRANSPORT
PRIVATE BOAT
WINE TASTING
EAT
CULTURAL ACTIVITIES
SPORT ACTIVITIES
Urban Cheers:
Mazzorbo-S.Cristina-Torcello
People
1
Find your discount
Accommodation
Book with hostelsclub
from 26€/night
Activities
Discover available activites
from 6€/pp
Public Transport
Add tickets
Choose your starting point
TOTAL
46€ pp
BOOK NOW

USERS' PICTURES
BUY AT THE BEST PRICE
Google Shopping
from € 33
Italian Wine SELECTION
from € 32,50
GeppaWine
from € 30
WINE DIRECT
from € 37,80

MURANO
LE VIGNOLE
CASTELLO

VENISSA
FRANCESCO CORE
ORTO DI VENEZIA
Winery
Restaurant
Vineyards
Friends
Point of int

Conclusioni

Questo lavoro mi ha permesso di approfondire il tema della viticoltura urbana indagato attraverso le pratiche del più diffuso e studiato fenomeno dell'agricoltura urbana.

La rapida crescita demografica e la diffusa e spesso incontrollata urbanizzazione hanno stimolato l'avvio di iniziative volte a riqualificare i luoghi urbani e periurbani. Non si tratta di qualcosa di nuovo, poiché l'evoluzione storica dell'agricoltura urbana conferma come già durante la Rivoluzione industriale e anche durante le guerre mondiali queste pratiche fossero uno strumento per attivare strategie di sussistenza. Se in passato questo fenomeno era legato ad una necessità, soprattutto nei momenti di crisi, negli ultimi decenni l'incremento delle forme di agricoltura urbana ha assunto altri valori. La componente *green* diventa esteticamente attrattiva, esclusiva e unica per i luoghi in cui si trova, elemento paragonabile alla concezione di orto/giardino dell'antichità. I numerosi progetti avviati, presentano delle peculiarità che, se trasmesse attraverso efficaci canali di comunicazione, possono promuovere la fruizione di questi luoghi, di notevole potenzialità economica.

In questo nuovo scenario si colloca pienamente la viticoltura urbana, fenomeno emergente seppur di origini antiche, le vigne nei monasteri medievali ne sono una testimonianza. La tematica è stata indagata attraverso gli esempi di vigne urbane presenti nel contesto nazionale ed estero, data la mancanza di una letteratura specifica. Sono realtà che presentano diverse potenzialità, in cui si mescolano più fattori: la storia spesso secolare dei vitigni coltivati, le relazioni con il contesto in cui sono inserite, e gli aspetti sociali della collettività che partecipa a questi progetti di recupero. I vari fattori fanno sì che questi luoghi possano diventare anche oggetto di una forma di turismo di nicchia, che unisce l'interesse enologico (ad esempio nelle realtà italiane si tratta quasi sempre di vitigni autoctoni) alle aspettative del visitatore alla ricerca dell'esperienza particolare, come può essere il vigneto coltivato sul tetto del grattacielo di New York o le viti bagnate dall'acqua alta della laguna di Venezia. Venezia e la sua laguna sono stati scelti come caso-studio per analizzare il fenomeno della viticoltura urbana e periurbana in termini di sviluppo turistico sostenibile. Le ricerche compiute in ambito storico hanno evidenziato come la Serenissima abbia sempre avuto uno stretto rapporto con il vino, soprattutto

conseguenza del ruolo fondamentale che essa ha avuto nei commerci. Antichi documenti (1200), quali le opere di Gottardo hanno però fatto emergere anche un passato di viticoltura veneziana, praticato sia nel centro storico sia in diverse isole lagunari. Queste fonti, unite alla documentazione del Tassini (1700) e di altri autori hanno permesso di approfondire il panorama veneziano che ruotava attorno al mondo del vino: dalle numerose magistrature, la rigida legislazione relativa alle numerose tipologie di luoghi di mescita, aprendo così la strada ad indagini future che potrebbero approfondire le ricerche inerenti il patrimonio vitivinicolo veneziano.

L'obiettivo di rendere tale patrimonio un prodotto turistico di nicchia, progettando un profilo diverso dell'immagine consueta di Venezia, ha suggerito come metodo di lavoro l'analisi di altre vigne urbane. Si è deciso di studiare due casi noti e ben strutturati, *Senarvm Vinea* di Siena e *Clos Montmartre* di Parigi ed infine una realtà minore, inserita all'interno di un più ampio progetto di riqualificazione urbana e per questo poco conosciuta, ossia il vigneto di Salonicco. Le fonti bibliografiche unite alle interviste fatte ai referenti dei relativi progetti, sono state di fondamentale supporto sia per comprendere quanto variegato sia il fenomeno della viticoltura urbana, sia per trarre spunti utili alla progettazione dell'app '*Urban cheers*' volta a sostenere il turismo *slow*, dove la componente vino è unita a quella turistica dei percorsi, specificatamente delle aree urbane e periurbane. Il nome scelto per quest'app rimanda all'intento di creare una rete globale che permetta alle numerose realtà esistenti di associarsi, costruendo un *network* che ne potenzi lo sviluppo.

Fra le varie considerazioni è emerso come sia fondamentale in questi progetti l'integrazione disciplinare, dove il mondo accademico ha un ruolo molto importante. Un ulteriore aspetto riguarda l'utilità della collaborazione fra più soggetti ed il cosiddetto 'fare rete'; in questo senso *Senarvm vinea* ha dimostrato come pur con la disponibilità di limitati strumenti sia stato possibile raggiungere risultati inaspettati. Infine trattandosi di realtà pensate in un'ottica turistica, è importante sottolineare il ruolo fondamentale che la comunicazione ha per lo sviluppo di esse, aspetto però che talvolta presenta delle criticità. Ci sono infatti molte realtà, sia in ambito nazionale sia estero le cui notizie sono poche, imprecise o addirittura del tutto assenti. È possibile affermare che le vigne urbane presentano numerose potenzialità, che se utilizzate in maniera strategica possono condurre queste realtà a raggiungere margini economici e d'immagine piuttosto elevati.

Il turismo del vino accoglie un numero sempre maggiore di visitatori, fra le cui aspettative spesso vi è la ricerca dell'esperienza, aspetto che trova pienamente risposta nel caso-studio di Venezia e della sua laguna. Il territorio lagunare è qualcosa di dinamico e coloro che se ne

occupano dovrebbero essere in grado di cogliere queste caratteristiche e valorizzarle, promuovendo anche le isole, il loro patrimonio naturale e umano, tutelandone la fragilità ambientale.

Tali considerazioni hanno suggerito la progettazione dell'app '*Urban cheers'* di cui si è già detto sopra.

Credo che la viticoltura urbana abbia le caratteristiche per diventare una tematica di studio e d'analisi, soprattutto per le sue implicazioni nell'ambito del turismo, fenomeno che oggi più che mai è attento alla qualità e alla valorizzazione dei luoghi più particolari e insoliti. Prendendo ad esempio il contesto nazionale, ritengo che le possibilità di sviluppo siano piuttosto ampie, data la ricchissima biodiversità anche vitivinicola che l'Italia detiene. Raccontare il passato viticolo veneziano e presentare una proposta di eno-percorsi nel centro storico e nelle isole della laguna (che sono moltissime), non vuole solo attirare l'attenzione dell'enoappassionato o del turista responsabile curioso di conoscere l'ambiente lagunare ma ha anche l'obiettivo di far emergere un patrimonio che solo in parte è conosciuto e che meriterebbe di essere ulteriormente approfondito. Il progetto avviato e portato avanti dai volontari dell'associazione di *Laguna nel bicchiere* è esemplare in questo senso e aver partecipato alle loro iniziative ha incrementato ancor di più tali considerazioni.

Settis diceva che 'se Venezia dovesse morire non sarà per invasioni nemiche né per l'irruzione di un popolo ma per l'oblio di se stessa', perché sarà dimenticata prima di tutto dai suoi abitanti. L'aver partecipato alle iniziative di Laguna nel bicchiere ha arricchito questo lavoro di ricerca, facendomi comprendere quanto sia importante entrare in contatto con una realtà che per prima si è adoperata nella rivalorizzazione di quest'eredità locale. Inoltre, affiancare persone (veneziane o *adottate*) che da anni si adoperano con passione alla buona riuscita dei progetti, così legati al territorio e alle tradizioni locali ha ampliato la mia prospettiva sulle possibilità insite nel territorio veneziano. Le problematiche ci sono e sono diverse, tuttavia credo che iniziative del genere siano sinonimo di reattività e d'ispirazione per un futuro che troppo spesso sembra non esserci.

Bibliografia

Agostinetti N., Sabbion F., *L'osteria nella tradizione popolare veneta*, Padova, Quaderni del Lombardo-Veneto, 1985.

Bandinelli R., Bertoni P., Scalabrelli G., Ferroni G. Storchi P., *Il germoplasma viticolo toscano: recupero e propsettive di valorizzazione*, in Atti Firenze, 2000, pp. 153-160.

Bianchini A., Cogliotore M., Dalla Costa G., Semi A.A., *Un altro fontego storie di città*, Venezia, Libreria Editrice Cafoscarina, 2012.

Bit E., *Come costruire la città verde dalla riqualificazione edilizia all'urban farming*, Napoli, Sistemi Editoriali, 2014.

Boksberger P., Peters M., Pikkemaat B., Secco M., « The staging of Experiences in Wine Tourism » in *Journal of Hospitality Marketing and Management*, Routledge Taylor & Francis Group, 2009.

Brino G., *Orti Urbani a Torino un'esperienza di autogestione*, Firenze, Alinea Editrice, 1982.

Buono R., Vallariello G., *Introduzione e diffusione della vite (Vitis vinifera L.) in Italia*, 2002.

Calabi D., Galeazzo L., *Acqua e cibo a Venezia: storia della Laguna e della città*, Venezia, Marsilio, 2015.

Calosi P., De Simonis P., *Il Chianti Rufina nella memoria e sul mercato*, Firenze, Catalogo della Mostra tenuta a Rufina, 2005.

Cavallo, F., Bonardi L., «Résistence et renaissance de la viticulture dans la lagune de Venise» *Rencontres du Clos-Vougeot 2014. La vin en heritage, anciens vignobles, nouveaux vignobles*., Dijon, Centre Georges Chevrier, 2015, pp. 85-107.

Ciacci A., "Riflessioni su una scena di caccia negli affreschi del Buongoverno di Ambrogio Lorenzetti", *Iconographica XVI*, 2017, pp. 39-52.

Ciacci A., Giannace M., *Senarvm Vinea il paesaggio urbano di Siena, forme di recupero e valorizzazione dei vitigni storici*, Siena, Nuova Immagine Siena, 2012.

Ciacci A., Rendini P., Zifferero A., *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio, dalle tecniche dell'indagine archeologica alle prospettive della biologia molecolare*, Firenze, Edizioni all'Insegna del Giglio s.a.s, 2012.

Cibic A., *Rethinking Happiness, LUOGO,* Corraini Editore, 2010.

Cipriani L., *Isole di possibilità*, Roma, Aracne editrice, 2017.

Clément G., *Giardini, paesaggio e genio naturale*, LUOGO, Quodlibet, 2013.

Clément G., *Manifesto del Terzo Paesaggio, LUOGO,* Quodlibet, 2014.

Clemente P., *Graffiti di museografia antropologica italiana*, Protagon Editori Toscani, Siena, 1996.

Coco C., *Venezia in cucina*, Bari, Editori Laterza, 2007.

Communiqué de presse, Fêtes de Vendanges 2018 .

Corti M., « Quale neoruralismo? » in *Agricoltura è disegnare il cielo – Primo volume: Dall'era del petrolio a quella dei campi*, *L'Ecologist italiano*, n.7, Florence, Libreria Editrice Fiorentina, 2008, pp. 168-186.

Despommier D., *The Vertical Farm feeding the world in the 21st century*, New York, Thomas Dune Books, 2010.

Dibie P., *Le village métamorphosé. Révolution dans la France profonde*, Paris, 2006, Plon.

Diego Novelli, Presentazione *in Orti Urbani a Torino un esperimento di autogestione*, a cura di G. Brino 1982, Alinea Editrice, Firenze.

Donadieu P., *Campagne Urbane,* Ed. italiana a cura di Mariavaleria Mininni, LUOGO, Donzelli Editore, 2006.

Ebla alle origini della civiltà urbana in Siria, Milano, Electa Milano Elmond Editori Associati, 1995.

Favero C., *Il vino nella storia di Venezia vigneti e cantine nelle terre dei dogi tra XII e XXI secolo,* Venezia, Biblos, 2014.

Franco Cardini, Massimo Miglio, *Nostalgia del paradiso il giardino medievale,* 2002, Edizioni Laterza.

Gabbrielli A., *Il vino e il mare: guida alla vite difficile delle piccole isole*, Roma, Iacobelli srl, 2011.

Gandy M., «Entropy by design: Gilles Clément, Parc Henri Matisse and the limits to avant-garde urbanism», in *International Journal of Urban and Regional Research*, 2013, pp. 259-278.

Gavriilidou E., Kleinmann H., Oureilidou E., Zafeiropoulos S. G. Z., «Urban Agriculture in Thessaloniki. An Academic Projects Meets Reality» in *RI-VISTA,* Firenze, Firenze University Press, 2015, pp. 60-85.

Gavriilidou E., Ritou M., *A yard out of nothing: Building a common landscape experience and place-making in Kipos3 project, Thessaloniki,* pp. 455-467.

Gherli F., *La regola sanitaria salernitana,* Tascabili Economici Newton, Roma, 1993.

Giuseppe Chiezzi, Prefazione in *Orti Urbani a Torino un esperimento di autogestione*, a cura di G. Brino, 1982, Alinea Editrice, Firenze.

Gottardo V., *Ora è tempo di bere una breve storia del vino a Venezia*, Venezia, Albert Gardin Editoria Universitaria, 1991.

Gottardo V., *Osterie del Leone il vino nella Venezia Medievale*, Venezia, Stamperia di Venezia, 1993.

Gottardo V., Osti e Tavernieri il vino nella Venezia medioevale, Venezia-Mestre, Supernova Edizioni, 2005.

Kleinmann H., *The Thessaloniki project – Red and Green*, Syllabus and program of the Project, Joint Postgraduate Program Landscape Architecture, Aristotele University of Thessaloniki, 2013, pp. 1-6.

Lancerini E., *Visioni Lagunari*, Venezia, Grafiche Leone, 2010.

Lane F., *Storia di Venezia*, Torino, Giulio Einaudi editore, 1978.

Lanzara P., Pizzetti M., *Alberi*, Milano, Orsa Maggiore Editore, 1997.

Lorenzetti G., *Venezia e il suo estuario*, Trieste, Editoriale Associati, 1999.

Maroso G., Varanini G. M., *Vite e vino nel medioevo da fonti veronesi e venete*, Verona, Centro di Documentazione per la Storia della Valpolicella, 1984.

Mattiacci A., Nosi C., Zanni L., *Strategie emergenti nel business vitivinicolo: un'analisi comparata tra Australia e Italia*, in C. Ciappei (a cura di), *Il rapporto impresa-utenza tra localismo e globalizzazione delle tipicità rurali*, Firenze, 2006, pp.117-187.

Melucci Alberto, *Libertà che cambia un'ecologia del quotidiano*, Edizioni Unicopli, 1987.

Montanari T., *A cosa serve Michelangelo?* Einaudi, 2011.

Morán A., Nerea e Agustín Hernández A., «Historia de los huertos urbanos. De los huertos para pobres a los programas de agricultura urbana ecológica», *Congreso Estatal de Agricultura*

Ecológica Urbana y Periurbana, Universidad Politécnica de Madrid, 5 June 2011, Elche, España.

Musacchio A., Tatano V., *Tetti giardino storia tecnica e progetto*, LUOGO, Maggioli Editore, 2014.

Pini A. I., «Il vino nella civiltà italiana» in *IL VINO nell'economia e nella società italiana Medioevale e Moderna*, Quaderni della Rivista di Storia dell'Agricoltura, Convegno di Studi Greve in Chianti 1987, Firenze, Accademia economico-agraria dei Georgofili, 1988, pp. 1-12.
Ingersoll R., Fucci B.,Sassatelli M., *Agricoltura Urbana dagli orti spontanei all'Agricivismo per la riqualificazione del paesaggio periurbano*, Centro Stampa della Giunta Regione Emilia-Romagna, 2007.

Roncayolo M., *La ville et ses territoires*, Paris, Gallimard, 1990.

Rorato G., *Spezie, vino, pane della Serenissima*, Vittorio Veneto, Dario de Bastiani Editore, 2015.

Settis S., *Se Venezia muore* (Venezia: Centro Tedesco di Studi Veneziani, Deutsches Studienzentrum in Venedig).

Settis S., *Se Venezia muore*, Torino, Einaudi, 2014.

Sicurella A., *Giardini pensili progettazione e manutenzione*, Palermo, D. Flaccovio Editore, 2014.

Sommariva E., *Cr(eat)ing City Agricoltura Urbana Strategie per la Città Resiliente*, Trento, Editore List, 2014.

Sommariva E., Haid C., «Food and the City' Rethinking Hannover food system: the potential of a regional Foodshed», *paper presentato alla Conferenza della Società Italiana Urbanistica, 2013.*

Tassini G., *Curiosità veneziane ovvero Origini delle denominazioni stradali di Venezia*, Volume I- II, Venezia, Filippi Editore, 2009.

Tei F. Gianquinto G., *Origini, diffusione e ruolo multifunzionale dell'orticoltura urbana amatoriale*, in Italus Hortus, n. 17, pp.59-73.

Treccani Enciclopedia Italiana, Volume XXIV, Edizione 1949.

Tucci U., «Commercio e consumo del vino a Venezia in età moderna» in *IL VINO nell'economia e nella società italiana Medioevale e Moderna*, Quaderni della Rivista di Storia dell'Agricoltura, Convegno di Studi Greve in Chianti 1987, Firenze, Accademia economico-agraria dei Georgofili, 1988, pp. 185-202.

Weber Adna Ferrin, *The Growth of Cities in the Nineteenth Century*, Cornell University Press, 1965.

Yuan J., Cai L., Morrison A., Linton S., «An analysis of wine festival attendees' motivations: a synergy of wine, travel and special events?» in *Journal of Vacation Marketing*, Vol. 11, No. 1, pp.41-58, 2005.

Zorzi E., *Osterie veneziane*, Venezia, Filippi Editore, 1967.

Sitografia

http://www.biologiavegetale.unina.it/delpinoa_files/44_53-63.pdf, consultato il 7/06/2018.

http://www.treccani.it/enciclopedia/dogado_%28Enciclopedia-Italiana%29/, consultato il 12/07/2018.

http://www.treccani.it/enciclopedia/livello_%28Enciclopedia-Italiana%29/, consultato il 13/07/2018.

http://www.vitignievini.it/public/Storia/La%20vite%20nelle%20conquiste%20romane.html, consultato il 7/07/2018.

https://it.wikisource.org/wiki/La_regola_di_san_Benedetto/Capitolo_40, consultato il 12/07/2018.

http://www.unesco.it/it/ItaliaNellUnesco/Detail/189, consultato il 21/07/2018.

http://chioggianews24.it/lantico-monastero-brondolo/, consultato il 21/07/2018.

http://www.archiviodistatovenezia.it/siasve/cgi-bin/pagina.pl?Chiave=333&Tipo=ente, consultato il 22/07/2018

http://www.archiviodistatovenezia.it/siasve/cgi-bin/pagina.pl?Tipo=ente&Chiave=264, consultato il 22/07/2018

http://www.archiviodistatovenezia.it/siasve/cgi-bin/pagina.pl?Tipo=ente&Chiave=289, consultato il 22/07/2018

http://www.archiviodistatovenezia.it/siasve/cgi-bin/pagina.pl?Tipo=ente&Chiave=330, consultato il 22/07/2018

http://www.veneziamuseo.it/repubblica/mar_sen_s_projusvec.htm, consultato il 22/07/2018

http://dspace.unive.it/bitstream/handle/10579/4367/819742-1171369.pdf?sequence=2, consultato il 23/07/2018.

http://www.venicethefuture.com/schede/it/317?aliusid=317, consultato il 23/07/2018.

https://books.google.it/books?id=5vEGAAAAQAAJ&printsec=frontcover&dq=boerio+dizionario+dialetto&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwitp6bRpdvcAhUGEVAKHY1eDyUQ6AEILDAA#v=onepage&q=b%C3%A0cara&f=false, consultato il 3/08/2018.

http://www.ecowebtown.it/n_2/it/schroeder_it.html consultato il 23/04/2018.

http://www.artribune.com/professioni-e-professionisti/who-is-who/2017/10/intervista-gilles-clement-paesaggio-giardini/ consultato il 23/04/2018.

https://www.hortaviva.net/quienes-somos/que-es-la-huerta/, consultato il 24/04/2018.

http://volumezeroinfo.wixsite.com/vzero/giardino-in-movimento, consultato il 24/04/2018.

http://www.rainews.it/dl/rainews/articoli/terzo-paesaggio-aree-verdi-margini-spazio-natura-0e8aa24d-82dc-4855-8ef7-66d7d3960823.html?refresh_ce, consultato il 25/04/2018.

https://www.taccuinistorici.it/ita/news/medioevale/letteratura/Capitulare-de-Villis-Carlo-Magno.html, consultato il 1/05/2018.

http://www.potager-du-roi.fr/site/pot_histoire/, consultato il 7/05/2018.

Intervista a Rob Content, *The power of community. How Cuba survived peak oil*, consultato il 6/05/2018.

http://www.viviconsapevole.it/articoli/la-forza-della-comunita.php, consultato il 7/05/2018.

http://www.historialudens.it/geostoria-e-cittadinanza/89-la-crisi-che-ruppe-il-novecento-1973-1979-il-racconto-e-i-modelli.html, consultato il 04/05/2018.

https://www.museoauto.it/website/images/stories/articoli/varie/torino_tra_800_e_900.pdf, consultato il 9/05/2018.

https://www.telegraph.co.uk/travel/food-and-wine-holidays/best-destinations-for-wine/, consultato il 09/06/2018.

http://www.venetoagricoltura.org/upload/Europe%20Direct/Dossier%20OCM%20Vino_def.pdf?x15762, consultato il 09/06/2018.

https://books.google.it/books?id=krFbAAAAcAAJ&dq=giovanni+bardi+%27questo+colle,+ove+sono+alcune+vallette,+era+edificato+tutto+sopra+di+stanze&source=gbs_navlinks_s, consultato il 15/06/2018.

http://www.treccani.it/enciclopedia/una-nuova-tecnica-del-costruire-il-calcestruzzo-armato_%28Il-Contributo-italiano-alla-storia-del-Pensiero:-Tecnica%29/, consultato il 16/06/2018.

http://www.greenrooftechnology.com/fll-green-roof-guideline, consultato il 16/06/2018.

http://www.casaeclima.com/ar_7975__PROGETTI-Riqualificazioni-new-york--orto--organico--brooklyn-grange-Lorto-di-quartiere-tra-i-grattacieli-di-NY.html, consultato il 18/06/2018.

https://www.brooklyngrangefarm.com/about-brooklyn-grange-1/, consultato il 18/06/2018.

https://www.brooklyngrangefarm.com/sustainability-1/, consultato il 18/06/2018.

http://rescue-ab.unibo.it/website/it/progetto-GreenHousing.php, consultato il 19/06/2018.

http://www.exibart.com/profilo/sedeV2.asp?idelemento=5404, consultato il 19/06/2018.

http://www.comitedesfetesdemontmartre.com/?p=5, consultato il 26/08/2018.

http://paristoric.com/index.php/sciences-et-nature/nature/1376-les-vignes-de-montmartre, consultato il 26/08/2018.

http://www.flowersway.com/article/histoire-des-vignes-de-montmartre-1401, consultato il 27/08/2018.

http://www.humanite-biodiversite.fr/presentation, consultato il 30/08/2018.

https://www.redcreative.gr/projects/thessaloniki-food-festival, consultato il 18/09/2018.

http://www.sienafree.it/enogastronomia/263-enogastronomia/96680-senarum-vinea-sta-per-nascere-il-vino-di-siena, consultato il 14/08/2018.

http://saperefood.it/storia-e-recupero-di-un-antico-vitigno-autoctono-dellumbria-il-grero-di-todiparte1/, consultato il 10/08/2018.

http://www.cittadelvino.it/progetto_attivita.php?id=Nw==, consultato il 12/08/2018.

http://www.senarumvinea.unisi.it/SenarumVinea.htm, consultato il 12/08/2018.

http://www.paysmed.net/upl_download/allegato_ita-15.pdf, consultato il 18/08/2018.

http://www.ortodepecci.it/webnew/lorto-de-pecci/, consultato il 12/08/2018.

http://www.iuav.it/Ateneo1/chi-siamo/pubblicazi1/Catalogo-G/pdf-giorna/Giornale-Iuav-62.pdf, consultato il 6/09/2018.

http://archive.comune.venezia.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/FR/IDPagina/4055/UT/systemPrint, Comune di Venezia, consultato il 7/09/2018.

http://www.scuolelidopellestrina.gov.it/vpisani/sentieridi didattici/alberoni/litoralisabbiosi/laguna.html, consultato il 9/09/2018.

https://www.comune.venezia.it/it/archivio/4055, consultato il 21/09/2018.

http://www.comune.venezia.it/it/content/movimento-demografico, consultato il 21/09/2018.

http://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2017-12-29&atto.codiceRedazionale=17G00222&elenco30giorni=false, consultato il 24/09/2018.

https://www.asla.org/2010awards/519.html, consultato il 17/06/2018.

https://hbr.org/1998/07/welcome-to-the-experience-economy, consultato il 07/06/2018.

https://www.brooklyngrangefarm.com/apiary/, consultato il 18/06/2018.

https://pdlidopellestrina.wordpress.com/2012/08/13/la-disputa-sulla-laguna-fra-alvise-cornaro-e-cristoforo-sabbadino/, consultato il 9/09/2018.

http://storiadellarchitetturamoderna.blogspot.com/2013/06/le-corbusier.html, consultato il 16/06/2018.

https://www.theatlantic.com/technology/archive/2015/05/farming-in-the-sky/392045/, consultato il 18/06/2018.

http://www.repubblica.it/ambiente/2015/10/04/news/giardini_pensili_dall_antichita_una_risorsa_per_le_metropoli_del_futuro-122443199/, consultato il 15/06/2018.

https://parisladouce.com/2015/11/paris-la-vigne-de-montmartre-la.html, consultato il 29/08/2018.

http://rerumliturgicarum.blogspot.com/2016/03/giovedi-santo-l-abluzione-dellaltare.html, consultato il 15/07/2018.

http://fortune.com/2016/07/31/brooklyn-grange-rooftop/, consultato il 18/06/2018.

http://www.ilsole24ore.com/art/notizie/2016-11-04/l-alluvione-venezia-ricordi-bianco-e-nero-4-novembre-1966-122455.shtml?uuid=AD0U8MpB&refresh_ce=1, consultato il 10/09/2018.

https://www.cnbc.com/2017/11/16/in-brooklyn-new-york-the-worlds-first-rooftop-wine-country.html, consultato il 20/06/2018.
http://www.ilsole24ore.com/art/casa/2017-12-07/con-tetti-verdi-e-giardini-pensili-casa-piu-vivibile-e-risparmi-30percento-152954.shtml?uuid=AEKSp9KD, consultato il 15/06/2018.

https://www.verticalfarmingitalia.com/2018/02/19/un-giorno-a-singapore/, consultato il 19/06/2018.

http://www.repubblica.it/sapori/2018/04/20/news/posillipo_camaldoli_reggia_di_capodimonte_le_vigne_metropolitane_di_napoli-193496547/, consultato il 10/08/2018.

http://www.hortusurbis.it/ consultato il 24/04/2018.

http://www.guallart.com/projects/sociopolis consultato il 24/04/2018. .

https://tg24.sky.it/cronaca/2018/04/28/italiani-orto-giardino.html, consultato il 20/05/2018.

http://www.greenguerillas.org/history, consultato il 5/05/2018.

http://nuovavenezia.gelocal.it/venezia/cronaca/2018/05/29/news/venezia-capitale-mondiale-del-sovraffollamento-1.16896554, consultato il 7/09/2018.

http://www.venissa.it/vino/, consultato il 07/06/2018.

https://www.ecologiae.com/verdolatria/30928/, consultato il 16/06/2018.

http://www.ilturco.it/interno-verde/, consultato il 18/06/2018.

http://spiazziverdi.blogspot.com/, consultato il 18/06/2018.

http://www.bromleycaldari.com/profile/, consultato il 18/06/2018.

http://www.ankhe.it/ankhe-blog/?p=68, consultato il 18/06/2018.

http://www.rooftopreds.com/wine-production/, consultato il 20/06/2018.

http://www.lagunanelbicchiere.it/30-2/, consultato il 12/09/2018.

http://perka.org/node/226, consultato il 17/09/2018.