

WABIN CONTEST

**LA NONA RACCOLTA DEI LAVORI SUL TEMA DELL'ACQUA
REALIZZATI DA INSEGNANTI, STUDENTI ED ESPERTI**

*Deveta zbirka prispevkov na temo vode, ki so jih
pripravili učitelji, dijaki in strokovnjaki*

DERIVERABLE D.4.2.1



INDICE DEGLI ARTICOLI

KAZALO ČLANKOV

- 70 CHIOGGIA, UNA CITTÀ D'ACQUA: IL GUSTO DELL'ORTO E DEL MARE. UN NUOVO ANNO DI STORIE E INCONTRI DA RACCONTARE
CHIOGGIA, MESTO NA VODI: OKUS VRTA IN MORJA. NOVO LETO ZGODB IN SREČANJ, KI JIH JE VREDNO PRIPOVEDOVATI
- 71 IL PAESE DELL'ACQUA: COME SCORZÈ È DIVENTATA UN'ECCellenza GLOBALE
DEŽELA VODE: KAKO JE SCORZÈ POSTALA SVETOVNA ODLIČNOST
- 72 DOVE L'ACQUA RACCONTA STORIE: LEGGENDE CHIOGGIOTTE TRA MISTERO E MEMORIA
KJER VODA PRIPOVEDUJE ZGODBE: CHIOGGIOTSKE LEGENDE MED SKRIVNOSTJO IN SPOMINOM
- 73 QUANDO IL MARE PARLA: FEDE, MEMORIA E TRADIZIONI DI CHIOGGIA
KO MORJE SPREGOVORI: VERA, SPOMIN IN TRADICIJE CHIOGGIE
- 74 COLTIVARE IL MARE: LA NUOVA FRONTIERA DELLE OSTRICHE A CHIOGGIA
GOJENJE MORJA: NOVA MEJA OSTRIGARSTVA V CHIOGGII
- 75 UN GIORNO TRA LE ONDE: VIVERE E LAVORARE NELLA LAGUNA DI CHIOGGIA
DAN MED VALOVI: ŽIVLJENJE IN DELO V LAGUNI CHIOGGIE
- 76 CULTURA DEL FOSSO: PARTE IL CANTIERE DEI RAGAZZI DEL CEFAP DI CODROIPO
KULTURA JARKOV: DIJAKI CENTRA CEFAP V CODROIPIU ZAČENJAJO PROJEKT
- 77 MEMORIE D'ACQUA: L'EREDITÀ DEI LAVATOI TRA STORIA, COMUNITÀ E MITO
SPOMINI VODE: DEDIŠČINA JAVNIH PRALNIC MED ZGODOVINO, SKUPNOSTJO IN MITOM
- 78 DA MARGHERA ALLE ISOLE: COME IL MODELLO GREEN STA CAMBIANDO IL FUTURO DELLE ACQUE VENEZIANE
OD MARGHERE DO OTOKOV: KAKO ZELENÍ MODEL SPREMINJA PRIHODNOST BENEŠKIH VODA
- 79 IL GRANCHIO BLU: STORIA DI UN ARRIVO INATTESO NELLE ACQUE DI CHIOGGIA
MODRI RAK: ZGODBA O NEPRIČAKOVANEM PRIHODU V VODE CHIOGGIE
- 80 IL MICROCOSMO DEL FOSSO: IL MONDO NASCOSTO CHE VIVE ACCANTO A NOI
MIKROKOZM JARKA: SKRITI SVET, KI ŽIVI OB NAS

INSERTO REALIZZATO PER IL PROGRAMMA INTERREG ITALIA-SLOVENIA

Vložek pripravljen za program interreg Italija-Slovenija

WIGWAM@NEWS Newsletter of the Wigwam® -
Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198
del 24.02.1990 Direttore Responsabile: Efrem Tassinato
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Italia
Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it



DIRETTORE RESPONSABILE WIGWAMNEWS
ODGOVORNI DIREKTOR WIGWAMNEWS

EFREM TASSINATO

RESPONSABILE REDAZIONE WIGWAMNEWS
VODJA UREDNIŠTVA WIGWAMNEWS

ANITA TASSINATO

COMMUNICATION MANAGER

GILIOLA DALLA LIBERA

PROJECT AND FINANCIAL MANAGER

MOIRA BRENTAN

FOTO, IMMAGINI E GRAFICA
FOTOGRAFIJE, SLIKE IN GRAFIKE

WIGWAM EDITORE ®

TRADUZIONI TESTI IN SLOVENO
PREVODI BESEDIL V SLOVENŠČINO

KOSTJA KLABJAN
CLERA.ONE - ENERG+ D.O.O.

IL PROGETTO WABIN È CO-FINANZIATO DALL'UNIONE
EUROPEA NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA INTERREG
VI-A ITALIA-SLOVENIA

*PROJEKT WABIN SOFINANCIRA EVROPSKA UNIJA V
OKVIRU PROGRAMA INTERREG VI-A ITALIJA-SLOVENIJA*



WWW.ITA-SLO.EU/IT/WABIN

[HTTPS://PREMIO-STAMPA.WIGWAM.IT/](https://PREMIO-STAMPA.WIGWAM.IT/)

**Silvia Boscolo**

formatrice settore ristorazione
all'ENAIP Veneto I.S.
di Chioggia (Ve)

CHIOGGIA, UNA CITTÀ D'ACQUA: IL GUSTO DELL'ORTO E DEL MARE. UN NUOVO ANNO DI STORIE E INCONTRI DA RACCONTARE

CHIOGGIA, MESTO NA VODI: OKUS VRTA IN MORJA. NOVO LETO ZGODB IN SREČANJ, KI JIH JE VREDNO PRIPOVEDOVATI

La Scuola di Formazione Professionale Enaip Veneto della sede di Chioggia partecipa anche quest'anno al "Premio Wigwam Stampa Italiana 2026 - Giovani Comunicatori under 25" con la raccolta "Chioggia, una città d'acqua: il gusto dell'orto e del mare", confermando il proprio impegno nella valorizzazione del territorio attraverso la voce dei giovani.

Il lavoro svolto fino ad ora non è solo un punto di arrivo, ma una solida base da cui ripartire con più consapevolezza e con un ricco bagaglio di storie. L'esperienza vissuta lo scorso anno ha dimostrato quanto sia importante offrire agli studenti occasioni concrete di apprendimento che uniscano scuola e realtà. Attraverso le persone incontrate, gli studenti hanno potuto entrare in contatto diretto con il patrimonio umano e culturale della loro città, scoprendo che dietro ogni lavoro e ogni prodotto si nasconde una storia fatta di sacrificio e passione. Chioggia è una città che si racconta e si vive attraverso l'acqua. I suoi canali, la laguna, il mare con la spiaggia non sono semplici elementi geografici, ma parti vive di un sistema complesso che da secoli modella il lavoro e la cultura locale. Accanto all'acqua, la terra sabbiosa degli orti continua a offrire prodotti unici. È proprio grazie all'equilibrio tra mare e orto che si costruisce l'identità chioggiotta, fatta di saperi antichi e di continue trasformazioni.

Gli studenti non sono stati semplici osservatori, ma protagonisti di un percorso che li ha portati a incontrare persone, ascoltare testimonianze e trasformarle in racconti scritti.

Poklicna šola Enaip Veneto v Chioggii tudi letos sodeluje na natečaju »Premio Wigwam Stampa Italiana 2026 – Mladi komunikatorji do 25 let« z zbirko »Chioggia, mesto na vodi: okus vrta in morja«, s čimer ponovno potrjuje svojo zavezanost k vrednotenju lokalnega okolja skozi glas mladih.

Delo, opravljeno do zdaj, ni le dosežen cilj, temveč trdna osnova, s katere lahko nadaljujemo z večjo zavestjo in bogato zbirko zgodb. Izkušnja preteklega leta je pokazala, kako pomembno je dijakom ponuditi konkretne priložnosti za učenje, ki povezujejo šolo z resničnim življenjem. Prek srečanj z različnimi ljudmi so dijaki lahko neposredno spoznali človeško in kulturno dediščino svojega mesta ter odkrili, da se za vsakim poklicem in vsakim izdelkom skriva zgodba, prepletena z odrekanjem in strastjo. Chioggia je mesto, ki svojo zgodbo pripoveduje in živi skozi vodo. Njeni kanali, laguna, morje in plaža niso zgolj geografski elementi, temveč živi deli kompleksnega sistema, ki že stoletja oblikuje delo in lokalno kulturo. Poleg vode tudi peščena zemlja vrtov še naprej daje edinstvene pridelke. Prav ravnotežje med morjem in vrtom gradi identiteto prebivalcev Chioggie, ki jo zaznamujejo starodavna znanja in nenehne spremembe.

Dijaki niso bili zgolj opazovalci, temveč dejavni protagonisti poti, ki jih je vodila k srečevanju ljudi, poslušanju njihovih pričevanj in njihovem preoblikovanju v zapisane zgodbe.



Le interviste previste per questa nuova edizione guideranno gli studenti lungo un itinerario tematico ricco, capace di restituire l'unicità e la ricchezza del territorio.

Con **"I dolci della laguna: tradizione e identità nel forno chioggiotto"**, si entrerà nel mondo della pasticceria locale, dove i gesti si tramandano da generazioni e dove il Pan conso racchiude un legame profondo con la storia familiare e comunitaria. Sarà un viaggio nei sapori dell'infanzia, nelle ricorrenze e nelle tradizioni che resistono al tempo.

Il percorso proseguirà con **"Dove l'acqua racconta storie: leggende chioggiotte tra mistero e memoria"**, grazie al quale gli studenti si immergeranno nel patrimonio immateriale della città. Le leggende, i racconti tramandati oralmente dai nostri nonni, diventeranno strumenti preziosi per comprendere Chioggia e il suo stretto legame con il mare.

Con **"Quando il mare parla: memorie di mare e di terra"**, il progetto si concentrerà sulla tradizione e sulla fede popolare della città, approfondendo la devozione alla Madonna de Marina, le tolele votive e il legame tra la comunità e il mare, che si intreccia anche con la cultura gastronomica locale, come la tradizione della zucca.

Con **"Coltivare il mare: la nuova frontiera delle ostriche a Chioggia"**, si volgerà lo sguardo verso il futuro. In un contesto in cui il rapporto con l'ambiente è sempre più centrale, l'allevamento delle ostriche rappresenta una sfida innovativa che unisce sostenibilità e nuove opportunità economiche.

L'esperienza diretta sarà al centro di **"Un giorno tra le onde: vivere e lavorare nella laguna di Chioggia"**, un'occasione per osservare da vicino la quotidianità di chi lavora in laguna. Attraverso questa esperienza, si potranno cogliere la fatica, la costanza e la passione che caratterizzano mestieri spesso poco visibili ma fondamentali per la nostra comunità.

Infine, con **"Il granchio blu: storia di un arrivo inatteso nelle acque di Chioggia"**, verrà affrontato un tema di grande attualità. L'arrivo di questa specie ha avuto un impatto significativo sull'ecosistema della laguna e sulle attività di pesca, offrendo uno spunto di riflessione sui cambiamenti ambientali e sulle sfide che il territorio è costretto ad affrontare.

Intervjuji, predvideni za to novo izdajo, bodo dijake vodili po bogati tematski poti, ki bo znala prikazati edinstvenost in bogastvo lokalnega okolja.

S prispevkom **»Sladice lagune: tradicija in identiteta v chioggiotski pekarni«** bodo vstopili v svet lokalnega slaščičarstva, kjer se znanje in spretnosti prenašajo iz roda v rod ter kjer Pan conso ohranja globoko vez z družinsko in skupnostno zgodovino. To bo potovanje skozi okuse otroštva, praznike in tradicije, ki kljubujejo času.

Pot se bo nadaljevala s temo **»Kjer voda pripoveduje zgodbe: chioggiotske legende med skrivnostjo in spominom«**, skozi katero se bodo dijaki poglobili v nesnovno dediščino mesta. Legende in pripovedi, ki so jih ustno prenašali naši stari starši, bodo postale dragoceno orodje za razumevanje Chioggie in njene tesne povezanosti z morjem.

S prispevkom **»Ko morje spregovori: spomini morja in kopnega«** se bo projekt osredotočil na tradicijo in ljudsko pobožnost mesta. Posebna pozornost bo namenjena češčenju Marije iz Marine (Madonna de Marina), votivnim tablicam (tolele) ter vezi med skupnostjo in morjem, ki se prepleta tudi z lokalno kulinarično kulturo, kot je tradicija priprave buče.

S temo **»Gojenje morja: nova meja gojenja ostrig v Chioggii«** bo pogled usmerjen v prihodnost. V času, ko postaja odnos do okolja vse pomembnejši, predstavlja gojenje ostrig inovativni izziv, ki združuje trajnostni razvoj in nove gospodarske priložnosti.

Neposredna izkušnja bo v središču prispevka **»Dan med valovi: življenje in delo v laguni Chioggia«**, ki bo priložnost za od blizu spoznati vsakdan ljudi, ki delajo v laguni. S to izkušnjo bo mogoče razumeti trud, vztrajnost in predanost, ki zaznamujejo poklice, pogosto manj vidne, a bistvene za našo skupnost.

Nazadnje bo s temo **»Modri rak: zgodba o nepričakovanem prihodu v vode Chioggie«** obravnavano vprašanje velike aktualnosti. Prihod te vrste je pomembno vplival na ekosistem lagune in na ribiške dejavnosti ter ponuja izhodišče za razmislek o okoljskih spremembah in izzivih, s katerimi se mora območje soočati.



Anche in questa edizione, il cuore del progetto sarà rappresentato dall'incontro tra generazioni. Gli studenti, con il loro sguardo curioso e aperto, avranno l'opportunità di confrontarsi con chi vive e lavora sul territorio, raccogliendo storie che rischierebbero altrimenti di andare perse. Allo stesso tempo, i protagonisti delle interviste troveranno nei giovani interlocutori un'occasione per trasmettere il proprio sapere e dare continuità a queste preziose tradizioni.

Recuperare e valorizzare i saperi locali diventa allora un atto di responsabilità. Conoscere il proprio territorio significa imparare prima di tutto a rispettarlo, difenderlo e a promuoverlo. "Chioggia, una città d'acqua: il gusto dell'orto e del mare" vuole offrire agli studenti una preziosa opportunità per unire didattica, esperienza e cittadinanza attiva. Non si tratta soltanto di raccogliere interviste o scrivere articoli, ma di rendere alla comunità un racconto vero e partecipato. Grazie all'impegno degli studenti e alla disponibilità di chi quest'anno ha scelto di raccontarsi, anche questa nuova edizione promette di restituire uno sguardo profondo e autentico su Chioggia: una città fatta di acqua e di terra, di lavoro e di memoria, di tradizione e di cambiamento.

Tudi v tej izdaji bo srce projekta predstavljalo srečevanje med generacijami. Dijaki bodo s svojim radovednim in odprtim pogledom imeli priložnost stopiti v dialog z ljudmi, ki živijo in delajo na tem območju, ter zbrati zgodbe, ki bi sicer lahko utonile v pozabo. Hkrati bodo sogovorniki v intervjujih v mladih našli priložnost, da predajo svoje znanje in prispevajo k ohranjanju teh dragocenih tradicij.

Ohranjanje in vrednotenje lokalnega znanja tako postajata dejanje odgovornosti. Poznati svoj kraj pomeni najprej naučiti se ga spoštovati, varovati in promovirati. Projekt »Chioggia, mesto na vodi: okus vrta in morja« želi dijakom ponuditi dragoceno priložnost za povezovanje izobraževanja, izkušenj in aktivnega državljanstva. Ne gre zgolj za zbiranje intervjujev ali pisanje člankov, temveč za to, da skupnosti vrnemo resnično in doživeto pripoved. Zahvaljujoč prizadevnosti dijakov in pripravljenosti vseh, ki so se letos odločili deliti svoje zgodbe, tudi ta nova izdaja obljublja poglobljen in pristen pogled na Chioggia – mesto vode in zemlje, dela in spomina, tradicije in sprememb.

POLO
TECNOLOGICO
ALTO ADRIATICO
Centro EvolutivoUniversità Ca' Foscari
Venezia
Dipartimento di Scienze
della Terra e dell'AmbienteOGS
Osservatorio Geologico
Sismologico e di
Geodinamica

Clera One



Il progetto WABIN è co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg VI-A Italia-Slovenia.
Progetto WABIN è finanziato dall'Unione europea e dalla Regione del Friuli Venezia Giulia.



FOLLOW US



WWW.ITA-SLO.EU/IT/WABIN



Ilaria Contin
di anni 16
di Scorzè (Ve)

IN COLLABORAZIONE CON - V SODELOVANJU Z



IL PAESE DELL'ACQUA: COME SCORZÈ È DIVENTATA UN'ECCellenza GLOBALE

DEŽELA VODE: KAKO JE SCORZÈ POSTALA SVETOVNA ODLIČNOST

Nella provincia di Venezia a Scorzè si trova la fabbrica della San Benedetto dove vengono fatte le bottiglie e riempite di acqua che poi viene spedita in tutto il mondo.

Questa fabbrica nasce il 10 aprile 1956, situata nel Parco del Sile e utilizza acqua da falde sorte a oltre 300 metri sottoterra. Sul logo c'è disegnata una rondine che porta il significato di simbolo di primavera, rinascita e buon auspicio. L'arrivo della primavera, tradizionalmente il 21 marzo, segna l'inizio della primavera e simboleggiava l'arrivo delle rondini. Buon auspicio e purezza perché la rondine è considerata un messaggero di buona fortuna e simbolo di purezza.

Ha un legame con la natura, simboleggia libertà, freschezza e ambiente naturale. La forza della San Benedetto non è solo l'acqua ma anche la capacità di gestire ricette internazionali con standard qualitativi altissimi. Queste bevande sono: Schweppes, Energade, PepsiCo e Ginger (Canada Dry).

La Schweppes probabilmente è la collaborazione più iconica ed è il marchio di bollicine più antico del mondo, nato circa del '700. La San Benedetto lo tratta come un gioiello di famiglia. Se oggi trovi la Schweppes al limone o agli agrumi in ogni bar italiano, è grazie alla capillarità produttiva degli stabilimenti italiani. L'Energade è diventato sinonimo di sport quasi come i marchi americani. La San Benedetto lo produce in vari gusti come limone, arancia o blue Ice, puntando molto sull'assenza di coloranti artificiali. L'accordo storico con Pepsi è significativo e rigido rispettando gli standard globali.

V pokrajini Benetke, v kraju Scorzè, se nahaja tovarna podjetja San Benedetto, kjer izdelujejo plastenke in jih polnijo z vodo, ki jo nato pošiljajo po vsem svetu.

Ta tovarna je bila ustanovljena 10. aprila 1956. Nahaja se v parku Sile in uporablja vodo iz vodonosnikov, ki izvirajo na več kot 300 metrih globine pod zemljo. Na logotipu je upodobljena lastovka, ki simbolizira pomlad, prepород in dober znak. Prihod pomladi, ki ga tradicionalno povezujemo z 21. marcem, označuje začetek pomladnega obdobja in je nekoč simboliziral prihod lastovk. Lastovka predstavlja dober znak in čistost, saj velja za prinašalko sreče in simbol čistosti.

Povezana je tudi z naravo ter simbolizira svobodo, svežino in naravno okolje. Moč podjetja San Benedetto ni le v vodi, temveč tudi v sposobnosti upravljanja mednarodnih receptur ob izjemno visokih standardih kakovosti. Med pijačami, ki jih proizvaja, so Schweppes, Energade, PepsiCo in Ginger (Canada Dry).

Schweppes je verjetno najbolj ikonično partnerstvo in hkrati najstarejša blagovna znamka gaziranih pijač na svetu, katere začetki segajo v 18. stoletje. V podjetju San Benedetto jo obravnavajo kot družinski dragulj. Če danes v skoraj vsakem italijanskem baru najdete Schweppes z okusom limone ali citrusov, je to zasluga razvejane proizvodne mreže italijanskih obratov. Energade je postal skoraj sinonim za šport, podobno kot nekatere ameriške blagovne znamke. San Benedetto ga proizvaja v različnih okusih, kot so limona, pomaranča in Blue Ice, pri čemer posebno pozornost namenja odsotnosti umetnih barvil. Zgodovinski dogovor s podjetjem Pepsi je pomemben in temelji na strogem spoštovanju globalnih standardov kakovosti.



San Benedetto si occupa di trasformare lo sciroppo originale nella bevanda finita che noi beviamo a tavola, gestendo anche le varianti come la pepsi Max (senza zuccheri) che in questi ultimi anni sta spopolando.

Il Ginger per chi ama i cocktail o cerca una bevanda rinfrescante è perfetto e diverso dal solito. San Benedetto ne cura la produzione mantenendo il gusto secco e leggermente piccante che lo rende unico.

L'azienda Acqua Minerale San Benedetto con sede a Scorzè (Ve) promuove un forte impegno in ambito sociale focalizzato sulla parità di genere, benessere dei dipendenti e supporto della genitorialità. Le principali iniziative sociali nell'azienda includono: iniziative per la parità di benessere, la certificazione per la parità di genere che attesta l'impegno di ridurre il divario di genere e promuove una cultura inclusiva e il programma di people care, in collaborazione con il comune di Scorzè. Nel 1959 l'azienda diventa una società per azioni, la famiglia Scattolin mantiene la maggioranza e fa entrare parenti alla lontana con una partecipazione di un terzo. Si tratta della famiglia Zoppas, impegnata in quegli anni nel fare sviluppare l'omonima azienda di elettrodomestici di sua proprietà. Augusto Zoppas diventa presidente della società guidata sempre dagli Scattolin.

Nel 1971, quando l'azienda di elettrodomestici è in crisi e il fondatore, Luigi, è scomparso da un anno, la famiglia Zoppas acquisisce la maggioranza della San Benedetto che ha qualche problema finanziario.

Enrico Zoppas diventa amministratore delegato e **Giuliano De Polo**, sposato con la figlia di **Augusto Zoppas**, presidente. Enrico Zoppas assume anche questa carica nel 2004 dopo la morte di De Polo. Nel 1984 la società firma un accordo con Cadbury Schweppes International iniziando a produrre e distribuire in Italia l'intera gamma di prodotti Schweppes e, nel 1988, firma un accordo di franchising con PepsiCo per produrre e commercializzare in Italia la gamma di prodotti a marchio Pepsi e Seven. Nel 1995 nasce un nuovo stabilimento a Popoli Terme dove viene imbottigliata l'acqua minerale Guizza Fonte Valle Reale. La società lancia poi sul mercato, inizialmente per MD Discount e poi più capillarmente, lo sport drink Energade. Nel 1997 nasce a Valencia in Spagna la nuova società di San Benedetto per l'imbottigliamento di acqua minerale e bibite a marchio Fuente Primavera.

San Benedetto *skrbi za pretvorbo originalnega sirupa v končno pijačo, ki jo pijemo pri mizi, ter upravlja tudi različice, kot je Pepsi Max (brez sladkorja), ki je v zadnjih letih postala izjemno priljubljena.*

Ginger je popolna izbira za ljubitelje koktajlov ali za tiste, ki iščejo osvežilno pijačo, drugačno od običajnih. San Benedetto skrbi za njegovo proizvodnjo in ohranja suh ter rahlo pikanten okus, zaradi katerega je ta pijača edinstvena.

Podjetje Acqua Minerale San Benedetto s sedežem v Scorzèju (pokrajina Benetke) spodbuja močno družbeno odgovornost, osredotočeno na enakost spolov, dobro počutje zaposlenih in podpora starševstvu. Med glavnimi družbenimi pobudami podjetja so programi za spodbujanje enakosti in dobrega počutja, certifikat za enakost spolov, ki potrjuje prizadevanja za zmanjševanje razlik med spoloma ter spodbuja vključujočo organizacijsko kulturo, in program People Care, ki ga podjetje izvaja v sodelovanju z občino Scorzè. Leta 1959 je podjetje postalo delniška družba. Družina Scattolin je ohranila večinski delež in v lastniško strukturo vključila tudi bolj oddaljene sorodnike s tretjinskimi deležem. Šlo je za družino Zoppas, ki je bila v tistem obdobju dejavna pri razvoju istoimenskega podjetja za proizvodnjo gospodinjskih aparatov. Augusto Zoppas je postal predsednik družbe, ki so jo še naprej vodili člani družine Scattolin.

Leta 1971, ko se je podjetje za gospodinjske aparate znašlo v krizi in je od smrti njegovega ustanovitelja Luigija minilo eno leto, je družina Zoppas pridobila večinski delež v podjetju San Benedetto, ki se je takrat soočalo z določenimi finančnimi težavami.

Enrico Zoppas *je postal glavni izvršni direktor, **Giuliano De Polo**, ki je bil poročen s hčerko **Augusta Zoppasa**, pa predsednik družbe. Po smrti De Pola je leta 2004 tudi Enrico Zoppas prevzel funkcijo predsednika. Leta 1984 je družba podpisala sporazum s podjetjem Cadbury Schweppes International ter začela proizvajati in distribuirati celotno paleto izdelkov Schweppes v Italiji. Leta 1988 je sklenila franšizni sporazum s podjetjem PepsiCo za proizvodnjo in trženje izdelkov blagovnih znamk Pepsi in Seven v Italiji. Leta 1995 je bil v kraju Popoli Terme odprt nov proizvodni obrat, kjer polnijo mineralno vodo Guizza Fonte Valle Reale. Podjetje je nato na trg uvedlo športni napitek Energade, sprva za verigo MD Discount, pozneje pa tudi za širšo distribucijsko mrežo. Leta 1997 je bila v Valencii v Španiji ustanovljena nova družba skupine San Benedetto za polnjenje mineralne vode in brezalkoholnih pijač pod blagovno znamko Fuente Primavera.*



Nello stesso anno viene costituita a Donato (Biella) l'Alpe Guizza S.p.A., che inizia l'imbottigliamento dell'acqua minerale Guizza Fonte Caudana. All'inizio del 2000, attraverso un accordo di collaborazione paritario tra San Benedetto e Danone, viene costituita in Polonia la società Polska Woda e in Ungheria la Magyarvíz Kft, mentre nel 2001 acquisisce il 100% della società Acqua di Nepi S.p.A. (Viterbo) ampliando il proprio portafoglio prodotti con le acque effervescenti naturali.

Nel 2002 chiude un accordo per la produzione e il confezionamento di prodotti Coca Cola per il mercato europeo e l'anno successivo San Benedetto si espande nel mercato spagnolo con l'acquisizione della società Parque la Presa che produce, distribuisce e commercializza acqua minerale. Nel 2006 **Enrico, Gianfranco, Renzo, Maria Teresa, Sara, Federico e Matteo Zoppas** raggiungono un accordo per l'acquisto delle quote degli altri membri della famiglia Zoppas in modo da detenere il 100% della Finanziaria San Benedetto a capo del Gruppo Acqua Minerale San Benedetto. Nel 2010 la San Benedetto acquisisce da Danone il restante 50% delle due aziende attive nella produzione e commercializzazione di acque minerali e bibite in Polonia e Ungheria, diventandone unico azionista. Nel 2014 San Benedetto realizza a Viggianello (PZ) un nuovo stabilimento per l'imbottigliamento dell'acqua minerale San Benedetto dal Parco del Pollino. E l'anno dopo acquisisce lo storico marchio lucano di acqua minerale effervescente naturale Cutolo Rionero. Nel 2021 acquisizione dello stabilimento di Acqua Paradiso in provincia di Udine.

Nel luglio 2023, l'azienda lancia due prodotti contenenti caffeina: San Benedetto Super Booster, un energy drink, e San Benedetto Fruit & Power, un succo di frutta misto (mela, melagrana, mango, ananas) arricchito con taurina e caffeina.

Istega leta je bila v kraju Donato (pokrajina Biella) ustanovljena družba Alpe Guizza S.p.A., ki je začela polniti mineralno vodo Guizza Fonte Caudana. Na začetku leta 2000 sta San Benedetto in Danone na podlagi enakovrednega sporazuma o sodelovanju ustanovila družbo Polska Woda na Poljskem in družbo Magyarvíz Kft na Madžarskem. Leta 2001 je San Benedetto pridobil 100 % družbe Acqua di Nepi S.p.A. (Viterbo) in s tem razširil svoj portfelj izdelkov z naravno gaziranimi mineralnimi vodami.

Leta 2002 je podjetje sklenilo sporazum za proizvodnjo in pakiranje izdelkov Coca-Cole za evropski trg, naslednje leto pa se je San Benedetto razširil na španski trg z nakupom družbe Parque La Presa, ki se ukvarja s proizvodnjo, distribucijo in trženjem mineralne vode. Leta 2006 so **Enrico, Gianfranco, Renzo, Maria Teresa, Sara, Federico in Matteo Zoppas** dosegli dogovor o odkupu deležev drugih članov družine Zoppas, s čimer so pridobili 100-odstotno lastništvo družbe Finanziaria San Benedetto, ki je krovna družba skupine Acqua Minerale San Benedetto. Leta 2010 je San Benedetto od podjetja Danone odkupil preostalih 50 % deležev v obeh družbah, dejavnih na področju proizvodnje in trženja mineralnih vod ter brezalkoholnih pijač na Poljskem in Madžarskem, ter tako postal njun edini lastnik. Leta 2014 je San Benedetto v kraju Viggianello (pokrajina Potenza) zgradil nov obrat za polnjenje mineralne vode San Benedetto iz narodnega parka Pollino. Leta pozneje je podjetje prevzelo zgodovinsko blagovno znamko naravno gazirane mineralne vode Cutolo Rionero iz regije Basilicata. Leta 2021 je podjetje prevzelo obrat Acqua Paradiso v pokrajini Udine.

Julija 2023 je podjetje na trg lansiralo dva izdelka, ki vsebujeta kofein: San Benedetto Super Booster, energijski pijačo, in San Benedetto Fruit & Power, mešani sadni sok (jabolko, granatno jabolko, mango in ananas), obogaten s taurinom in kofeinom.





Asia Boscolo Caporale
di anni 18
di Chioggia (Ve)



Laura La Faietta
di anni 18
di Chioggia (Ve)

DOVE L'ACQUA RACCONTA STORIE: LEGGENDE CHIOGGIOTTE TRA MISTERO E MEMORIA

KJER VODA PRIPOVEDUJE ZGODBE: CHIOGGIOTSKE LEGENDE MED SKRIVNOSTJO IN SPOMINOM

Quando si pensa alla Laguna Veneta, viene subito in mente un paesaggio unico, dove acqua e terra si mescolano continuamente tra canali, barene e piccoli isolotti.

È un ambiente che può sembrare tranquillo e silenzioso, ma in realtà è ricco di storia, tradizioni e racconti tramandati nel tempo. Proprio qui nasce una delle leggende più affascinanti di Chioggia: quella della Valle dei Sette Morti, una storia antica che i pescatori si sono raccontati per generazioni. La Valle dei Sette Morti è documentata in una carta del XVI secolo, di autore ignoto, conservata all'Archivio di Stato di Venezia e, ancora oggi, le carte nautiche della laguna segnalano, a pochi chilometri a ovest del litorale di Pellestrina, i ruderi sommersi del Cason dei Sette Morti.

Il racconto, nella versione più conosciuta, è profondamente legato alla vita dei pescatori chioggiotti e ai valori della tradizione popolare.

Secondo la leggenda, la mattina del giorno dei Morti sette "valesani", pescatori di valle, si trovano davanti a una scelta importante: rispettare la tradizione religiosa e restare a terra oppure uscire comunque in laguna a pescare. Nella cultura popolare, infatti, questo giorno è considerato sacro, un momento in cui il mondo dei vivi e quello dei defunti si avvicinano e richiedono rispetto e silenzio. Con loro c'è anche un bambino, figlio di Toni, e un cane che li segue fedelmente: due presenze apparentemente marginali, ma destinate ad assumere un significato importante nella storia. I protagonisti non hanno nomi veri e propri, ma soprannomi che richiamano i vizi capitali.

Ko pomislimo na Beneško laguno, nam takoj pride na misel edinstvena pokrajina, kjer se voda in kopno nenehno prepletata med kanali, plitvinami in majhnimi otočki.

Gre za okolje, ki se morda zdi mirno in tiho, vendar je v resnici bogato z zgodovino, tradicijami in pripovedmi, ki se prenašajo iz roda v rod. Prav tu izvira ena najbolj očarljivih legend Chioggie: legenda o Dolini sedmih mrtvih (Valle dei Sette Morti), starodavna zgodba, ki so si jo ribiči pripovedovali skozi generacije. Dolina sedmih mrtvih je dokumentirana na zemljevidu iz 16. stoletja neznanega avtorja, ki ga hrani Državni arhiv v Benetkah, še danes pa pomorske karte lagune nekaj kilometrov zahodno od obale Pellestrine označujejo potopljene ruševine koče Cason dei Sette Morti.

Pripoved je v svoji najbolj znani različici tesno povezana z življenjem chioggiotskih ribičev in vrednotami ljudskega izročila.

Po legendi se na jutro dneva mrtvih sedem »valesanov«, ribičev iz lagune, znajde pred pomembno odločitvijo: spoštovati versko tradicijo in ostati na kopnem ali pa se kljub temu odpraviti na ribolov v laguno. V ljudskem izročilu namreč ta dan velja za svetega, za trenutek, ko se svet živih in svet mrtvih približata drug drugemu ter zahtevata spoštovanje in tišino. Z njimi sta tudi deček, Tonijev sin, in pes, ki jim zvesto sledi – dve navidez postranski prisotnosti, ki pa bosta v zgodbi dobili pomemben pomen. Glavni junaki nimajo pravih imen, temveč vzdevke, ki se navezujejo na sedem smrtnih grehov.

IN COLLABORAZIONE CON
V SODELOVANJU Z





Il capogruppo è Toni, detto *“Galéto”*: il termine indica che si comporta in modo spavaldo e impertinente, soprattutto con le donne, ma anche chi vuole sempre mettersi in mostra e primeggiare sugli altri, ed è quindi legato al peccato della superbia.

Poi ci sono Momolo *“Mùcia”*, dove *“mucia”* significa chi accumula e mette da parte denaro o beni senza mai usarli, cioè l'avarico. Segue Nane *“Vardaore”*: *“vardaore”* è il guardone, colui che osserva con curiosità e desiderio, richiamando così la lussuria. Gigi *“Stralòcio”*, indica una persona con lo sguardo storto o *“guercio”*, e nel significato simbolico rappresenta l'invidia, cioè chi guarda male ciò che hanno gli altri. Bepo *“Licatùto”*, è il ghiottone, quello che mangia con eccesso e senza misura, e richiama quindi il vizio della gola. Infine Nato *“Stravacào”* indica chi sta sempre sdraiato, pigro e senza voglia di fare nulla, rappresentando così l'accidia. Già da questi nomi si capisce che non si tratta solo di una storia di mare, ma anche di una riflessione sui comportamenti umani. Nonostante il giorno sacro, decidono di partire lo stesso, quasi sfidando le regole e la tradizione. Ridono e scherzano, convinti che il lavoro venga prima di tutto. All'inizio la giornata sembra normale, ma dopo ore di pesca senza risultati, tra freddo e fatica, accade qualcosa di inquietante: dalle acque emerge un corpo senza vita, trascinato dalla corrente.

Gli uomini lo recuperano e lo portano al casone senza troppa esitazione. È in quel momento che nasce un gesto che cambia tutto: invece di rispettare il morto, decidono di prenderlo in giro.

Con leggerezza e arroganza, mandano il bambino a chiamarlo, come se fosse uno scherzo, invitandolo a mangiare con loro. Il bambino, spaventato ma obbediente, va dal morto e poi torna indietro dicendo che il morto ha risposto che sarebbe arrivato. I pescatori scoppiano a ridere, non credono davvero a ciò che sta accadendo e continuano a preparare il fuoco e la tavola, arrivando perfino a sistemare un posto anche per lui. Ma improvvisamente la scena cambia. Il morto compare davvero sulla soglia del casone. Il suo aspetto è terribile: il viso è gonfio e scuro, il corpo segnato dall'acqua e dalla morte. Il cielo era diventato nero come la pece. A quel punto il morto guarda i pescatori, li riconosce uno per uno chiamandoli con i loro soprannomi e li rimprovera duramente.



Vodja skupine je Toni, imenovan *“Galéto”*. Ta izraz označuje človeka, ki se vede predržno in nespoštljivo, zlasti do žensk, pa tudi nekoga, ki se želi vedno postavljati in izstopati pred drugimi, zato je povezan z grehom napuha.

Nato je tu Momolo *“Mùcia”*, pri katerem *“mucia”* pomeni človeka, ki kopiči in shranjuje denar ali dobrine, ne da bi jih kdaj uporabljal – skopuha. Sledi Nane *“Vardaore”*: *“vardaore”* je voajer, tisti, ki opazuje z radovednostjo in poželenjem, s čimer pooseblja pohoto. Gigi *“Stralòcio”* označuje osebo s poševnim oziroma *»škilastim«* pogledom; v simbolnem pomenu predstavlja zavist, torej nekoga, ki z nevoščljivostjo gleda na to, kar imajo drugi. Bepo *“Licatùto”* je požrešnež, tisti, ki je pretirano in brez mere, zato predstavlja greh požrešnosti. Nazadnje je tu Nato *“Stravacào”*, ime za človeka, ki ves čas poležava, je len in brez volje do dela, s čimer pooseblja lenobo oziroma malomarnost. Že iz teh imen je razvidno, da ne gre zgolj za morsko zgodbo, temveč tudi za razmislek o človeškem vedenju. Kljub svetemu dnevu se odločijo odpluti, kot da bi izzivali pravila in tradicijo. Smeji se in šalijo, prepričani, da je delo pomembnejše od vsega drugega. Sprva se zdi dan povsem običajen, vendar se po urah neuspešnega ribolova, v mrazu in naporu, zgodi nekaj srhljivega: iz vode se pojavi truplo, ki ga nosi tok.

Možje ga brez večjega oklevanja potegnejo iz vode in odnesejo v ribiško kočo. Prav v tistem trenutku storijo dejanje, ki spremeni vse: namesto da bi mrtvemu izkazali spoštovanje, se odločijo, da se bodo iz njega norčevali.

Lahkomiselno in ošabno pošljejo dečka, naj ga pokliče, kot da gre za šalo, ter ga povabijo, naj z njimi sede k obedu. Deček, prestrašen, a poslušen, stopi do mrtveca in se nato vrne z besedami, da je mrtvi odgovoril, da bo prišel. Ribiči planejo v smeh; ne verjamejo zares temu, kar se dogaja, in še naprej pripravljajo ogenj ter mizo, celo tako daleč gredo, da pripravijo prostor tudi zanj. Toda nenadoma se prizor spremeni. Mrtvec se resnično pojavi na pragu kočice. Njegov videz je grozljiv: obraz ima otekel in temen, telo pa zaznamovano z vodo in smrtjo. Nebo je medtem postalo črno kot smola. Tedaj mrtvec pogleda ribiče, jih enega za drugim prepozna po njihovih vzdevkih in jih ostro ošteje.



Li accusa di aver dimenticato il significato del giorno dei Morti, di non aver pensato alle anime dei defunti e di aver pensato solo al guadagno. Sottolinea anche quanto sia stata inutile la loro uscita, visto che hanno preso solo pochi pesci, segno che quella era una giornata sbagliata fin dall'inizio. Infine li accusa di averlo chiamato per scherno, senza rispetto, trasformando un momento sacro in un gioco. *“Che bel divertimento è stato il vostro chiamarmi per cenare!”*, esclama con rabbia. Poi, alzando i pugni al cielo, pronuncia la sua sentenza: *“Io mi purgo dell'ira in Purgatorio, voi siete gli altri vizi capitali. Sia salvo il bambino, che è innocente; sia salvo il cane, che è la fedeltà!”*.

Subito dopo, tutti e sei i pescatori cadono a terra, stecchiti, come colpiti da una forza invisibile; e poco dopo anche il morto si accascia, trascinandosi dietro di loro. La leggenda si chiude così, con un messaggio chiaro: non è l'uomo in sé a essere giudicato, ma il suo comportamento. Il bambino e il cane vengono risparmiati perché rappresentano innocenza e fedeltà, mentre i pescatori vengono puniti per la loro arroganza e mancanza di rispetto.

La leggenda è strettamente legata alla vita della laguna: nasce da questi luoghi e da chi li abita, e nel tempo diventa parte della memoria collettiva. Nei casoni, tra il lavoro e il silenzio, il confine tra realtà e racconto è sottile. Per questo queste storie continuano a vivere e fanno parte di ciò che rende unica la laguna. La tradizione gastronomica locale, in particolare quella legata all'anguilla, chiamata a Chioggia *“bisato”*, completa questo legame profondo tra uomo e laguna. Questo pesce è stato per secoli una risorsa fondamentale per i pescatori ed è ancora oggi protagonista di molte ricette tipiche. Il *bisato* in umido è uno dei piatti più tradizionali: l'anguilla viene pulita, tagliata a pezzi e cotta lentamente con aglio, olio, aceto o vino bianco e passata di pomodoro. La lunga cottura permette al sugo di diventare denso e al pesce di risultare morbido e saporito. Di solito viene accompagnato dalla polenta.

Obtoži jih, da so pozabili na pomen dneva mrtvih, da niso mislili na duše pokojnih in da so razmišljali le o zaslužku. Poudari tudi, kako nesmiseln je bil njihov odhod na ribolov, saj so ujeli le nekaj rib, kar je znak, da je bil ta dan že od samega začetka neprimeren za takšno početje. Nazadnje jim očita, da so ga poklicali iz posmeha, brez spoštovanja, in tako svet trenutek spremenili v igro. »Kako zabavno je bilo, da ste me povabili na večerjo!« vzklikne jezno. Nato dvigne pesti proti nebu in izreče svojo sodbo: *»Jaz se v vicah očiščujem jeze, vi pa poosebljate druge smrtne grehe. Naj bo rešen deček, ki je nedolžen; naj bo rešen pes, ki predstavlja zvestobo!«*

Takoj zatem vseh šest ribičev mrtvih pade na tla, kot bi jih zadela nevidna sila; kmalu zatem pa se zgrudi tudi mrtvec in jih potegne s seboj v smrt. Tako se legenda zaključí z jasnim sporočilom: ni človek sam tisti, ki je sojen, temveč njegovo vedenje. Deček in pes sta prizanesena, ker predstavljata nedolžnost in zvestobo, medtem ko so ribiči kaznovani zaradi svoje ošabnosti in nespoštljivosti.

Legenda je tesno povezana z življenjem lagune: rodila se je v teh krajih in med ljudmi, ki tu živijo, ter je sčasoma postala del kolektivnega spomina. V ribiških kočah, med delom in tišino, je meja med resničnostjo in pripovedjo zelo tanka. Prav zato te zgodbe še vedno živijo in so del tistega, kar laguno dela edinstveno.

Lokalna gastronomska tradicija, zlasti tista, povezana z jeguljo, ki jo v Chioggii imenujejo *«bisato»*, dopolnjuje to globoko vez med človekom in laguno. Ta riba je bila stoletja temeljni vir preživetja za ribiče in je še danes osrednja sestavina številnih značilnih jedi. Ena najbolj tradicionalnih jedi je *dušeni bisato*: jeguljo očistijo, narežejo na kose in jo počasi kuhajo s česnom, oljčnim oljem, kisom ali belim vinom ter paradižnikovo omako. Dolgotrajna priprava omogoči, da se omaka zgosti, meso ribe pa postane mehko in polnega okusa. Običajno jo postrežejo s polento.



Un'altra preparazione tipica è il *bisato* alla griglia. Dopo essere stato marinato con olio, aglio, sale e pepe, il pesce viene cotto sulla brace, girandolo spesso. Il risultato è croccante all'esterno e morbido all'interno, con un sapore molto intenso.

Esistono anche diverse tipologie di *bisato*: quello di mare, più grasso e saporito; quello di acqua interna, tipico della laguna e dal gusto più delicato; e quello di allevamento, più facile da trovare ma con un sapore meno deciso rispetto a quello selvatico. Questa varietà racconta bene quanto la pesca sia da sempre legata all'ambiente della laguna e alla sua capacità di offrire risorse diverse a seconda dei luoghi e delle stagioni. Ed è proprio da questo rapporto stretto tra uomo e laguna che nascono anche le storie come quella della Valle dei Sette Morti. Una leggenda che continua a sopravvivere perché non è solo un racconto del passato, ma fa parte di un mondo in cui acqua, lavoro, tradizioni e vita quotidiana sono profondamente intrecciati. Tra memoria e realtà, ogni storia diventa così un modo per capire meglio questi luoghi e il legame che ancora oggi li rende unici.



Druga značilna priprava je *bisato* na žaru. Potem ko ribo marinirajo z oljčnim oljem, česnom, soljo in poprom, jo pečejo nad žerjavico in jo pogosto obračajo. Rezultat je hrustljava skorjica na zunaj in mehko meso v notranjosti, z zelo izrazitim okusom.

Obstaja tudi več vrst *bisato*: morski *bisato*, ki je bolj masten in polnega okusa; *bisato* iz celinskih voda, značilen za laguno in z nežnejšim okusom; ter gojeni *bisato*, ki ga je lažje najti, vendar ima manj izrazit okus kot divje ulovljeni. Ta raznolikost dobro ponazarja, kako tesno je bil ribolov od nekdaj povezan z lagunskim okoljem in njegovo sposobnostjo, da glede na kraj in letni čas ponuja različne naravne vire. Prav iz tega tesnega odnosa med človekom in laguno izvirajo tudi zgodbe, kakršna je legenda o Dolini sedmih mrtvih. To je legenda, ki še vedno živi, saj ni zgolj pripoved iz preteklosti, temveč del sveta, v katerem so voda, delo, tradicija in vsakdanje življenje globoko prepleteni. Med spominom in resničnostjo tako vsaka zgodba postane način, kako bolje razumeti te kraje in vez, ki jih še danes dela edinstvene.

POLO
TECNOLOGICO
ALTO ADRIATICO
Consorzio GalvaniUnindustria e Qualità
Naravosredstva
Industria
Cultura e TurismoOGS
Società per azioni
di servizi geologici
e di geologia
applicata

Clera One



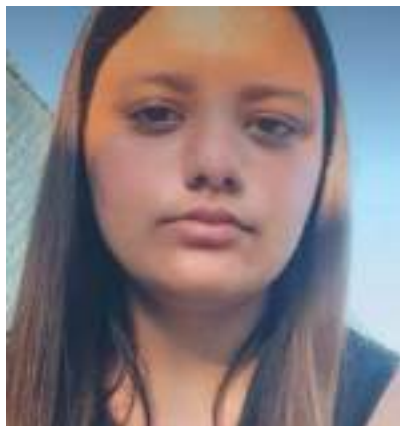
Il progetto WABIN è co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg VLA Italia-Slovenia.

Progetto WABIN cofinanziato dall'Unione europea e dal Programma Interreg VLA Italia-Slovenia.



FOLLOW US


WWW.ITA-SLO.EU/IT/WABIN



Ilaria Duse
di anni 15
di Chioggia (Ve)

QUANDO IL MARE PARLA: FEDE, MEMORIA E TRADIZIONI DI CHIOGGIA

KO MORJE SPREGOVORI: VERA, SPOMIN IN TRADICIJE CHIOGGIE

Quando si vive a Chioggia, il mare non è solo un paesaggio che si guarda: è qualcosa che entra nella vita quotidiana. A volte non ci si fa nemmeno caso, ma è sempre lì. È una presenza silenziosa che dà lavoro, che nutre, ma che a volte mette anche alla prova.

Con questo articolo ho cercato di raccogliere alcune storie legate proprio a questo rapporto così forte con il mare, in particolare quella della Madonna de Marina, simbolo della devozione popolare della città. Sono riuscita a scrivere questo articolo grazie all'aiuto di **Armando Boscolo Anzoletti**, appassionato di storia di Sottomarina, che da anni studia questa tradizione e ne conserva la memoria. Parlando con lui mi sono resa conto di quanto queste storie siano ancora vive, molto più di quanto si possa immaginare. La tradizione racconta che la storia della Madonna de Marina, conosciuta comunemente come Madonna della Navicella, risale al 24 giugno 1508, quando Chioggia fu colpita da un violento temporale. Nei testi forniti dal signor Armando appare il nome Madonna de Marina e non Madonna della Navicella: il termine "Marina" deriva infatti dal luogo dell'apparizione, avvenuta vicino al mare, e non dal dialetto di Sottomarina. Quel giorno il cielo si oscurò all'improvviso, il vento era fortissimo, e pioggia e grandine cadevano senza sosta. Sembrava davvero la fine del mondo, e la gente era spaventata e disorientata.

Quando la tempesta cessò, un anziano ortolano, **Baldissera Zalon**, uscì per controllare i danni ai campi. Mentre osservava ciò che restava del suo lavoro, sentì qualcuno chiamarlo per nome. Davanti a lui apparve una donna seduta su un tronco portato a riva dal mare. Indossava un manto scuro.

Ko živiš v Chioggii, morje ni le pokrajina, ki jo opazuješ – je nekaj, kar vstopa v vsakdanje življenje. Včasih tega sploh ne opaziš, vendar je vedno tam. Je tiha prisotnost, ki daje delo, preživlja ljudi, a jih včasih tudi postavlja pred preizkušnje.

*S tem člankom sem poskušala zbrati nekaj zgodb, povezanih prav s tem močnim odnosom do morja, zlasti zgodbo o Madonni de Marina, simbolu ljudske pobožnosti mesta. Ta članek sem lahko napisala zahvaljujoč pomoči **Armanda Boscola Anzolettija**, navdušenca nad zgodovino Sottomarine, ki že vrsto let raziskuje to izročilo in ohranja njegov spomin. Med pogovorom z njim sem spoznala, kako žive so te zgodbe še danes, veliko bolj, kot bi si lahko predstavljali. Izročilo pripoveduje, da zgodba o Madonni de Marina, ki jo običajno poznamo kot Madonno della Navicella, sega v 24. junij 1508, ko je Chioggia prizadelo silovito neurje. V besedilih, ki jih je posredoval gospod Armando, se pojavlja ime Madonna de Marina in ne Madonna della Navicella: izraz »Marina« namreč izhaja iz kraja prikazanja, ki se je zgodilo v bližini morja, in ne iz narečja Sottomarine. Tistega dne se je nebo nenadoma stemnilo, veter je močno pihal, dež in toča pa sta padala brez prestanka. Zdelo se je, kot da prihaja konec sveta, ljudje pa so bili prestrašeni in zmedeni.*

*Ko se je neurje poglelo, je starejši vrtnar **Baldissera Zalon** odšel pregledat škodo na svojih poljih. Medtem ko je opazoval, kaj je ostalo od njegovega dela, je zaslišal nekoga, ki ga je poklical po imenu. Pred njim se je prikazala žena, sedeča na deblu, ki ga je morje naplavilo na obalo. Obležena je bila v temen plašč.*





L'uomo rimase immobile, tra stupore e paura. La donna lo invitò ad avvicinarsi e si rivelò essere la Madre di Dio. Aprì il mantello e gli mostrò il Figlio morto, spiegandogli che erano stati i peccati del popolo chioGGiotto a causare tanta sofferenza.

Poi gli affidò un messaggio preciso: la gente doveva cambiare vita, fare penitenza e andare in processione nel luogo dell'apparizione. Subito dopo, la Madonna salì su una piccola barca e si allontanò verso il mare; sulla spiaggia rimase lo zocco, segnato da una croce di sangue. Baldissera tornò a casa sconvolto e raccontò tutto, ma inizialmente nessuno gli credette. Nonostante questo, decise di riferire l'accaduto al vescovo Bernardino Venier. Dopo qualche dubbio organizzò una processione nel luogo dell'apparizione. Qui furono trovati il tronco e la barchetta; tuttavia, quando alcuni giovani cercarono di raggiungerla a nuoto, essa scomparve misteriosamente. La notizia si diffuse in fretta e attirò molti pellegrini. Nacque così una forte devozione che portò alla costruzione di una prima cappella in legno. Poco tempo dopo venne ritrovato un quadro misterioso che raffigurava la Madonna esattamente come descritta da Baldissera.

Tra il 1511 e il 1584 fu costruito un grande santuario, destinato a diventare uno dei principali luoghi di culto della città. Nel corso dei secoli, la storia del santuario è stata segnata anche da momenti difficili. Nel 1799, durante il periodo napoleonico, venne trasformato in magazzino militare.

L'immagine e lo zocco furono spostati prima nella chiesa di San Francesco fuori le mura, poi nella chiesa di Sant'Antonio dei Cappuccini e infine, il 15 novembre 1806, nella chiesa di San Giacomo a Chioggia. In quell'occasione, il nome Madonna de Marina fu cambiato in Madonna della Navicella. Nonostante tutto, la fede della popolazione non venne meno. Durante la Seconda guerra mondiale, infatti, la città fece un voto alla Madonna chiedendo protezione dai bombardamenti. Dopo la guerra, il santuario fu ricostruito e consacrato nel 1957, diventando ancora oggi un importante punto di riferimento spirituale.



Mož je obstal negiben, razpet med osuplostjo in strahom. Žena ga je povabila, naj se ji približa, in razkrila, da je Božja Mati. Odprla je svoj plašč in mu pokazala mrtvega Sina ter pojasnila, da so prav grehi prebivalcev Chioggie povzročili tolikšno trpljenje.

Nato mu je zaupala natančno sporočilo: ljudje morajo spremeniti svoje življenje, opraviti pokoro in se v procesiji odpraviti na kraj prikazanja. Takoj zatem se je Marija vkrcala na majhen čoln in odplula proti morju; na obali pa je ostal lesen cokol, zaznamovan s krvavim križem. Baldissera se je pretresen vrnil domov in vse povedal, vendar mu sprva nihče ni verjel. Kljub temu se je odločil, da o dogodku obvesti škofa Bernardina Venierja. Po začetnem oklevanju je ta organiziral procesijo do kraja prikazanja. Tam so našli deblo in majhen čolniček; vendar je ta skrivnostno izginil, ko je nekaj mladeničev skušalo do njega priplavati. Novica se je hitro razširila in privabila številne romarje. Tako se je rodila močna pobožnost, ki je privedla do gradnje prve lesene kapele. Kmalu zatem so našli skrivnostno sliko, ki je upodabljala Marijo natanko tako, kot jo je opisal Baldissera.

Med letoma 1511 in 1584 je bilo zgrajeno veliko svetišče, ki je postalo eno glavnih romarskih in bogoslužnih središč mesta. Skozi stoletja so zgodovino svetišča zaznamovali tudi težki trenutki. Leta 1799 je bilo v času Napoleonove oblasti spremenjeno v vojaško skladišče.

Podoba Marije in leseni cokol so najprej prenesli v cerkev svetega Frančiška zunaj mestnega obzidja, nato v cerkev svetega Antona Kapucina in nazadnje, 15. novembra 1806, v cerkev svetega Jakoba v Chioggii. Ob tej priložnosti se je ime Madonna de Marina spremenilo v Madonna della Navicella. Kljub vsemu vera prebivalcev ni oslabela. Med drugo svetovno vojno je mesto namreč Mariji zaobljubilo prošnjo za zaščito pred bombardiranjem. Po vojni je bilo svetišče obnovljeno in leta 1957 ponovno posvečeno; še danes ostaja pomembna duhovna oporna točka in kraj pobožnosti.



Un segno concreto di questa devozione sono le tolele, cioè le tavolette votive. La maggior parte è in legno, ma ne esistono anche in tela, compensato o cartone. Le tecniche sono diverse: colori a olio su tavola o tela, tempera e acquerello su carta.

A volte, accanto alla scena del miracolo, compare una breve scritta, come "P.G.R." (per grazia ricevuta), oppure il motivo della grazia o semplicemente "ex voto". La maggior parte di queste tavolette risale al XIX secolo, ma alcune sono ancora più antiche. Si tratta di piccoli dipinti che raccontano episodi di pericolo e salvezza: pescatori scampati alle tempeste, barche salvate dal naufragio, incidenti evitati e guarigioni inspiegabili. Sono immagini spesso semplici, realizzate da artigiani locali, ma capaci di raccontare la vita quotidiana della gente di Chioggia, fatta di fatica, rischi e speranza.

Guardandole si capisce davvero la vita della gente di mare: la paura delle tempeste, il rischio continuo, ma anche la speranza e la fede. Oggi ne sono rimaste circa un centinaio, conservate nelle chiese della città, anche se un tempo erano molte di più.

In questa stessa atmosfera, profondamente segnata dalla fede popolare, emerge anche il legame con la terra e con i suoi ritmi. Accanto al mare, infatti, gli orti che circondano la laguna raccontano un'altra parte fondamentale dell'identità di Chioggia. Tra i prodotti più rappresentativi c'è la zucca marina di Chioggia, la cosiddetta "suca baruca", coltivata nel territorio lagunare già dalla fine del Seicento. Probabilmente derivata da specie di origine americana, questa varietà si è adattata nel tempo al clima influenzato dal mare, grazie al lavoro paziente degli ortolani, diventando un prodotto unico e profondamente legato al territorio. La sua diffusione era dovuta anche alla sua grande capacità di conservarsi: durante l'inverno, quando gli orti offrivano poco, la zucca diventava una risorsa fondamentale, soprattutto per le famiglie più povere. Non a caso entra anche nella tradizione culturale locale: **Carlo Goldoni** la cita nelle *Baruffe Chiozzotte*, dove diventa simbolo della vita quotidiana e delle dinamiche popolari.



Konkreten izraz te pobožnosti so tolele, torej votivne tablice. Večina jih je izdelana iz lesa, obstajajo pa tudi primerki na platnu, vezani plošči ali kartonu. Uporabljene so različne tehnike: oljne barve na lesu ali platnu, tempera in akvarel na papirju.

Včasih je ob prizoru čudeža dodan tudi kratek napis, na primer »P.G.R.« (per grazia ricevuta – za prejeta milost), navedba razloga za milost ali preprosto napis »ex voto«. Večina teh tablic izvira iz 19. stoletja, nekatere pa so še starejše. Gre za majhne slike, ki pripovedujejo zgodbe o nevarnosti in rešitvi: ribičih, ki so preživeli neurja, čolnih, rešenih pred brodolomom, preprečenih nesrečah in nerazložljivih ozdravitvah. Podobe so pogosto preproste in delo lokalnih obrtnikov, vendar izjemno učinkovito pripovedujejo o vsakdanjem življenju prebivalcev Chioggie, zaznamovanem z naporom, tveganji in upanjem.

Ob pogledu nanje človek zares razume življenje ljudi, povezanih z morjem: strah pred neurji, nenehno izpostavljenost nevarnostim, pa tudi upanje in vero. Danes jih je ohranjenih približno sto, hranijo pa jih v mestnih cerkvah, čeprav jih je bilo nekoč veliko več.

V istem vzdušju, globoko prežetem z ljudsko pobožnostjo, se kaže tudi povezanost z zemljo in njenimi ritmi. Poleg morja namreč vrtovi, ki obkrožajo laguno, pripovedujejo drugo pomembno poglavje identitete Chioggie. Med najbolj značilnimi pridelki je buča Marina di Chioggia, tako imenovana »suca baruca«, ki jo na območju lagune gojijo že od konca 17. stoletja. Ta sorta, ki najverjetneje izvira iz ameriških vrst, se je sčasoma prilagodila podnebnju pod vplivom morja. Zahvaljujoč potrpežljivemu delu vrtnarjev je postala edinstven pridelek, tesno povezan z domačim okoljem. Njena razširjenost je bila povezana tudi z izjemno sposobnostjo dolgotrajnega shranjevanja: pozimi, ko so vrtovi ponujali le malo pridelka, je buča predstavljala pomemben vir hrane, zlasti za revnejše družine. Ni naključje, da je postala del tudi lokalnega kulturnega izročila: **Carlo Goldoni** jo omenja v delu *Baruffe Chiozzotte*, kjer postane simbol vsakdanjega življenja in družbenih odnosov med prebivalci Chioggie.



Suca e Risi

PREPARAZIONE

Preparare un soffritto con olio e cipolla tritata. Aggiungere la zucca sbucciata e tagliata a pezzetti. Versare un po' di acqua e lasciar cuocere a fuoco moderato. Mescolare e continuare la cottura finché la zucca si scioglie. Aggiungere il riso. Cuocere il riso continuando a mescolare. A cottura ultimata spegnere il fuoco e mantecare con burro e Parmigiano Reggiano.

**INGREDIENTI
PER 4 PERSONE**

- 1 kg di zucca Marina di Chioggia
- 300 gr di riso Vialone Nano
- 1 cipolla
- Burro q.b.
- Parmigiano Reggiano
- Olio evo
- Sale



Suca e Risi

PRIPRAVA

Na ožjmem olju in drobno sesekljani čebuli pripravite praženo osnovo. Dodajte olupljeno in na majhne koščke narezano bučo. Poljite malo vode in kuhajte na zmernem ognju. Občasno premešajte ter nadaljujte s kuhanjem, dokler se buča ne zmehča in razpade. Dodajte riž. Riž kuhajte ob stalnem mešanju. Ko je jed kuhana, odstavite z ognja in vmešajte maslo ter sir Parmigiano Reggiano.

SESTAVINE ZA 4 OSEBE

- 1 kg buče Marina di Chioggia
- 300 g riža Vialone Nano
- 1 čebula
- maslo po potrebi
- sir Parmigiano Reggiano po potrebi
- ekstra deviško oljčno olje (oljčno olje EVO) po potrebi
- sol po okusu

Ancora oggi è protagonista di molte ricette tradizionali, dagli gnocchi ai ravioli fino al semplice "suca e risi", dimostrando come una cucina povera possa essere allo stesso tempo ricca di identità. Anche il suo aspetto è inconfondibile: grande, schiacciata, con la buccia bitorzoluta e una polpa dolce di colore arancione intenso.

La sua coltivazione segue ancora ritmi antichi, legati alle stagioni e al lavoro manuale, mentre il clima marittimo continua a influenzarne la qualità. Leggera, nutriente e versatile, la zucca di Chioggia resta ancora oggi un simbolo della tradizione gastronomica locale. Attraverso questo percorso si capisce chiaramente come a Chioggia tutto sia collegato: il mare, la fede, la terra e il cibo. La Madonna de Marina, le *tolele* e la tradizione della zucca non sono elementi separati, ma parti di un'unica identità. Quando il mare parla, racconta storie antiche che continuano a vivere nel presente. E imparare ad ascoltarle significa conoscere davvero la propria città.

Še danes ostaja osrednja sestavina številnih tradicionalnih receptov, od njokov in raviolov do preproste jedi »suca e risi« (buča z rižem), kar dokazuje, da je lahko preprosta, skromna kuhinja hkrati tudi bogata z identiteto. Prepoznaven je tudi njen videz: velika in sploščena oblika, grčasta lupina ter sladko meso intenzivno oranžne barve.

Njeno gojenje še vedno sledi starodavnim ritmom, povezanim z letnimi časi in ročnim delom, medtem ko morsko podnebje še naprej vpliva na njeno kakovost. Lahka, hranljiva in vsestransko uporabna buča iz Chioggie ostaja še danes simbol lokalne gastronomske tradicije. Skozi to pripoved postane jasno, kako je v Chioggii vse medsebojno povezano: morje, vera, zemlja in hrana. Madonna de Marina, *tolele* in tradicija gojenja buče niso ločeni elementi, temveč deli ene same identitete. Ko morje spregovori, pripoveduje starodavne zgodbe, ki še naprej živijo v sedanjosti. In naučiti se jim prisluhniti pomeni zares spoznati svoje mesto.





Davide De Bei
di anni 15
di Chioggia (Ve)

COLTIVARE IL MARE: LA NUOVA FRONTIERA DELLE OSTRICHE A CHIOGGIA

GOJENJE MORJA: NOVA MEJA OSTRIGARSTVA V CHIOGGII

Sono Davide, studente della classe prima della Scuola di Formazione Enaip di Chioggia, indirizzo ristorazione.

All'interno del progetto "Chioggia città d'acqua: il gusto dell'orto e del mare", ho avuto l'opportunità di intervistare **Andrea Tiozzo**, socio di Acquachiara, azienda specializzata nella lavorazione e nel commercio all'ingrosso di prodotti ittici freschi. Il tema dell'incontro è stato l'allevamento delle ostriche nella laguna di Chioggia: una realtà giovane, ma già capace di far parlare di sé. L'ostricoltura nella nostra laguna è un'attività recente: i primi allevamenti sono nati solo tre o quattro anni fa. Questa scelta è stata dettata soprattutto da una necessità concreta. Negli ultimi anni, infatti, il granchio blu ha causato enormi danni agli allevamenti di vongole veraci, mettendo in difficoltà molti pescatori. Da questa crisi è nata l'esigenza di trovare un'alternativa sostenibile e redditizia. L'ostrica, in realtà, è sempre esistita nella laguna di Chioggia come prodotto naturale e autoctono, ma oggi viene valorizzata attraverso un'attività di allevamento moderna e specializzata.

Allevare ostriche non significa semplicemente lasciarle crescere in acqua. È un lavoro complesso, che richiede attenzione costante.

Le ostriche vengono collocate in speciali ceste di rete con galleggianti, immerse in laguna. A intervalli regolari, però, le ceste vengono capovolte per lasciare i molluschi all'aria aperta anche per 24 o 48 ore. Questo processo, che può sembrare insolito, serve a rafforzare il muscolo dell'ostrica, migliorandone consistenza e croccantezza. È un vero e proprio "allenamento", che rende il prodotto finale più pregiato e ricercato.

Sem Davide, dijak prvega letnika izobraževalnega centra Enaip v Chioggii, smer gostinstvo.

V okviru projekta »Chioggia, mesto vode: okus vrta in morja« sem imel priložnost intervjuvati **Andrea Tiozza**, družbenika podjetja Acquachiara, ki je specializirano za predelavo in veleprodajo svežih ribiških proizvodov. Tema srečanja je bila gojenje ostrig v laguni Chioggie – dejavnost, ki je sicer mlada, a je že vzbudila veliko zanimanja. Ostrigarstvo v naši laguni je razmeroma nova dejavnost: prvi gojitveni obrati so nastali šele pred tremi ali štirimi leti. Za to odločitev je bil predvsem praktičen razlog. V zadnjih letih je namreč modri rak povzročil ogromno škode gojiščem klapavic in vongol, kar je številne ribiče spravilo v težaven položaj. Iz te krize se je porodila potreba po iskanju trajnostne in gospodarsko donosne alternative.

Ostriga je sicer v laguni Chioggie od nekdaj prisotna kot naraven in avtohton proizvod, danes pa jo vrednotijo z moderno in specializirano gojitveno dejavnostjo.

Gojenje ostrig ne pomeni zgolj tega, da jih pustimo rasti v vodi. Gre za zahtevno delo, ki zahteva stalno pozornost. Ostrige namestijo v posebne mrežaste košare s plovci, ki so potopljene v laguni. V rednih časovnih presledkih pa košare obrnejo, tako da so mehkužci izpostavljeni zraku tudi 24 ali 48 ur. Ta postopek, ki se morda zdi nenavaden, služi krepitvi mišice ostrige ter izboljšuje njeno teksturo in hrustljivost. Gre za pravo »vadbo«, zaradi katere je končni izdelek kakovostnejši, bolj cenjen in bolj iskan.





Le ostriche allevate in Italia partono quasi tutte da un minuscolo seme proveniente dalla Francia, selezionato nei laboratori specializzati. Da lì inizia un percorso di crescita che dura dai 12 ai 15 mesi. I primi mesi sono i più delicati: il seme è fragile e necessita di cure particolari. È proprio in questa fase che si definiscono forma e qualità del prodotto finale. Attraverso il continuo movimento nelle ceste, le ostriche si sfregano tra loro, modellandosi in una forma più bombata e concava, capace di contenere maggiore quantità di carne. Secondo Andrea Tiozzo, la laguna di Chioggia possiede caratteristiche eccezionali per questo tipo di allevamento. L'interscambio continuo tra mare e laguna garantisce ossigenazione elevata e temperature più favorevoli. Inoltre, la presenza di fitoplancton, alghe e altri nutrienti rende l'ambiente particolarmente ricco.

Tutto ciò si riflette sul gusto: l'ostrica assorbe le caratteristiche del luogo in cui cresce. Come nel vino si parla di "terroir", per le ostriche si usa il termine "merroir", a indicare il rapporto profondo tra mare e qualità del prodotto.

Ed è proprio questo legame con il territorio che rende speciali le ostriche di Chioggia. Degustarle significa compiere un viaggio sensoriale: i profumi, la sapidità, i sentori vegetali e marini raccontano la laguna in ogni boccone. Non si tratta solo di un alimento, ma di una vera esperienza gastronomica. Tra i progetti più interessanti emerge l'"Ostrica del Doge", frutto della collaborazione tra Acquachiara e la Cooperativa Blu Oltremare. L'allevamento si trova davanti alla bocca di porto di Chioggia e rappresenta oggi uno dei simboli della nuova ostricoltura locale.

Skoraj vse ostrige, gojene v Italiji, izvirajo iz drobnega zaroda, ki prihaja iz Francije in je izbran v specializiranih laboratorijih. Od tam se začne proces rasti, ki traja od 12 do 15 mesecev. Prvi meseci so najbolj občutljivi: zarod je krhek in potrebuje posebno nego. Prav v tej fazi se oblikujeta oblika in kakovost končnega proizvoda. Zaradi nenehnega premikanja v košarah se ostrige drgnejo druga ob drugo in postopoma dobivajo bolj izbočeno ter konkavno obliko, ki omogoča večjo količino mesa. Po besedah Andree Tiozza ima laguna Chioggie izjemne značilnosti za tovrstno gojenje. Nenehna izmenjava vode med morjem in laguno zagotavlja visoko stopnjo oksigenacije ter ugodnejše temperature. Poleg tega prisotnost fitoplanktona, alg in drugih hranil ustvarja posebno bogato okolje.

Vse to se odraža tudi v okusu: ostriga vpija značilnosti kraja, v katerem raste. Tako kot pri vinu govorimo o »terroirju«, se pri ostrigah uporablja izraz »merroir«, ki označuje globoko povezanost med morjem in kakovostjo proizvoda.

Prav ta tesna povezanost z okoljem naredi ostrige iz Chioggie nekaj posebnega. Njihovo okušanje pomeni pravo senzorično potovanje: vonji, slanost ter rastlinske in morske note v vsakem grizljaju pripovedujejo zgodbo lagune. Ne gre zgolj za živilo, temveč za pravo gastronomsko doživetje. Med najzanimivejšimi projekti izstopa »Ostrica del Doge« (Dogejeva ostriga), ki je nastala v sodelovanju med podjetjem Acquachiara in zadrugo Blu Oltremare. Gojitveni obrat se nahaja pred pristaniškim vhomom v Chioggia in danes predstavlja enega od simbolov novega lokalnega ostrigarstva.



L'Ostrica del Doge è considerata un autentico gioiello della laguna: allevata manualmente, con cura artigianale, si distingue per qualità elevata e sapore inconfondibile. In poco tempo ha ottenuto un grande successo commerciale, conquistando clienti e ristoratori.

Accanto a questa realtà, esistono altre produzioni come l'ostrica Madi e collaborazioni con la Cooperativa Gorino per l'ostrica La Mignon. Questo dimostra che il settore è in crescita e che Chioggia sta diventando un punto di riferimento importante. Ma coltivare il mare significa anche guardare al futuro della pesca. Oggi il mare offre meno di quanto il mercato richieda. La sovrapesca ha ridotto quantità e dimensioni di molte specie, come le alici dell'Adriatico. Secondo Tiozzo, il futuro del commercio ittico passa necessariamente attraverso l'allevamento, che permette di programmare le risorse e garantire maggiore sostenibilità. Non tutte le specie possono essere allevate, ma per quelle adatte questa è la strada più concreta.

Naturalmente non mancano le difficoltà. Il cambiamento climatico, l'aumento delle temperature e l'inquinamento rappresentano rischi seri. Le ostriche, filtrando continuamente l'acqua, assorbono tutto ciò che trovano: per questo la qualità dell'ambiente è fondamentale. Un allevamento ben gestito deve monitorare costantemente parametri sanitari e ambientali.

L'ostricoltura, però, può diventare una risorsa strategica per l'economia e l'identità gastronomica di Chioggia. Se i produttori continueranno a lavorare con serietà, qualità e capacità di innovare, il mercato potrà crescere fino a raggiungere anche l'estero. L'Italia, nel settore alimentare, è sinonimo di eccellenza, e anche le ostriche possono seguire questa strada. Infine, c'è un aspetto culturale importante: far conoscere meglio questo prodotto ai consumatori e ai ristoratori. L'ostrica non è solo da mangiare cruda. Può essere protagonista di risotti, preparazioni fritte o alla griglia. Raccontarla, valorizzarla e sperimentarla in cucina significa creare una nuova cultura gastronomica.

Dogejeva ostriga (Ostrica del Doge) velja za pravi dragulj lagune: gojena je ročno in z obrtniško skrbnostjo, odlikujeta pa jo visoka kakovost ter nezamenljiv okus. V kratkem času je dosegla velik tržni uspeh ter osvojila tako kupce kot gostince.

Poleg te proizvodnje obstajajo tudi druge, kot je ostriga Madi, ter sodelovanja z zadrugo Cooperativa Gorino pri proizvodnji ostrige La Mignon. To dokazuje, da je sektor v razvoju in da Chioggia postaja pomembna referenčna točka na tem področju. Toda gojenje morja pomeni tudi pogled v prihodnost ribištva. Danes morje ponuja manj, kot zahteva trg. Prekomerni ribolov je zmanjšal količino in velikost številnih vrst, med njimi tudi sardel v Jadranskem morju. Po mnenju Tiozza prihodnost trgovine z ribiškimi proizvodi nujno poteka skozi akvakulturo, saj ta omogoča načrtovanje virov in zagotavlja večjo trajnost. Vseh vrst sicer ni mogoče gojiti, vendar je za tiste, ki so za to primerne, to najbolj konkretna pot naprej.

Seveda ne manjka izzivov. Podnebne spremembe, naraščanje temperatur in onesnaževanje predstavljajo resna tveganja. Ostrige namreč nenehno filtrirajo vodo in vsrkavajo vse, kar je v njej prisotno, zato je kakovost okolja ključnega pomena. Dobro upravljano gojišče mora neprestano spremljati zdravstvene in okoljske parametre.

Kljub temu lahko ostrigarstvo postane strateški vir za gospodarstvo in gastronomsko identiteto Chioggie. Če bodo proizvajalci še naprej delovali odgovorno, ohranjali visoko kakovost in uvajali inovacije, se bo trg lahko razvijal tudi na tujih trgih. Italija je v prehranskem sektorju sinonim za odličnost, po isti poti pa lahko sledijo tudi ostrige. Pomemben je tudi kulturni vidik: potrošnikom in gostincem je treba ta izdelek bolje predstaviti. Ostrige niso namenjene zgolj uživanju v surovi obliki. Lahko so glavna sestavina rižot, ocvrtih jedi ali jedi z žara. Pripovedovati njihovo zgodbo, jih ovrednotiti in z njimi ustvarjalno eksperimentirati v kuhinji pomeni graditi novo gastronomsko kulturo.



Andrea Tiozzo sottolinea anche il ruolo dei ristoranti. Per valorizzare davvero le ostriche del territorio bisogna inserirle nei menu con informazioni precise: provenienza, calibro, metodo di allevamento. Scrivere “ostrica” in modo generico è riduttivo, perché esistono molte tipologie di ostriche diverse tra loro per sapore, provenienza, dimensione e metodo di allevamento.

È un po' come se al ristorante si ordinasse semplicemente “vino rosso”: sarebbe una richiesta troppo vaga, perché esistono tanti vini rossi diversi, ognuno con caratteristiche, aromi e qualità differenti. Fare cultura significa educare il cliente alla scoperta delle differenze, stimolare curiosità e creare un mercato consapevole. Sempre più persone si avvicinano a questo prodotto anche privatamente, acquistando piccole cassette per degustazioni domestiche. È il segnale che la curiosità cresce e che il territorio sta iniziando a riconoscere nelle ostriche una risorsa non solo economica, ma anche culturale. L'ostricoltura non rappresenta una semplice moda. È una risposta concreta alle difficoltà del presente e una prospettiva credibile per il futuro. Dove un tempo si vedeva solo crisi, oggi si intravede una nuova possibilità: trasformare la laguna in un laboratorio di innovazione, capace di unire tradizione marinara, sostenibilità e qualità gastronomica.

Chioggia ha tutte le carte in regola per diventare una capitale dell'ostrica italiana. E forse il futuro del mare passerà proprio da qui: da un'ostrica capace di raccontare il suo territorio.

Andrea Tiozzo poudarja tudi vlogo restavracij. Če želimo zares ovrednotiti ostrige z domačega območja, jih je treba v jedilnike vključiti z natančnimi informacijami: poreklo, velikostni razred in način gojenja. Če na jedilniku preprosto piše »ostriga«, je to preveč splošno, saj obstaja veliko različnih vrst ostrig, ki se razlikujejo po okusu, izvoru, velikosti in načinu gojenja.

To je podobno, kot če bi v restavraciji naročili zgolj »rdeče vino«: takšna zahteva bi bila preveč nedoločna, saj obstaja veliko različnih rdečih vin, vsako s svojimi značilnostmi, aromami in kakovostjo. Graditi gastronomsko kulturo pomeni izobraževati goste o teh razlikah, spodbujati njihovo radovednost in ustvarjati ozaveščen trg. Vse več ljudi se temu izdelku približuje tudi zasebno, saj kupujejo manjše zabojčke ostrig za domače degustacije. To je znak, da zanimanje narašča in da območje v ostrigah začenja prepoznavati ne le gospodarski, temveč tudi kulturni potencial. Ostrigarstvo ni zgolj modna muha. Je konkreten odgovor na težave sedanjosti in verodostojna perspektiva za prihodnost. Tam, kjer je bilo nekoč videti le krizo, se danes kaže nova priložnost: spremeniti laguno v laboratorij inovacij, ki zna združiti pomorsko tradicijo, trajnostni razvoj in gastronomsko odličnost.

Chioggia ima vse pogoje, da postane prestolnica italijanskih ostrig. In morda bo prihodnost morja povezana prav s tem krajem – z ostrigo, ki zna pripovedovati zgodbo svojega ozemlja.





Francesca De Luca
di anni 15
di Chioggia (Ve)

UN GIORNO TRA LE ONDE: VIVERE E LAVORARE NELLA LAGUNA DI CHIOGGIA

DAN MED VALOVI: ŽIVLJENJE IN DELO V LAGUNI CHIOGGIE

La laguna di Chioggia è un mondo fatto di acqua, silenzio, correnti e fatica. Un ambiente che cambia continuamente e che richiede esperienza e una profonda conoscenza del mare.

In questo scenario lavora **Mattia Boscolo Fiore**, giovane pescatore in apnea specializzato nella pesca del branzino. La sua non è soltanto una professione, ma una scelta di vita nata da una passione diventata sempre più forte nel tempo. Attraverso il suo racconto emerge il legame speciale con la laguna, ma anche la determinazione necessaria per trasformare un sogno in un lavoro vero e proprio. Mattia racconta che il mare è sempre stato presente nella sua famiglia. Suo padre e suo fratello lavorano infatti in una società che alleva cozze in mare aperto. Nonostante questo, lui non si è mai sentito adatto a quel tipo di vita, soprattutto perché soffre molto il mare sulle grandi barche.

Per diversi anni ha lavorato come tornitore in un'officina di Chioggia, ma dentro di sé sentiva che quella non era la strada giusta.

La svolta è arrivata nel 2018, in un periodo difficile della sua vita, quando un collega decise di portarlo a pescare. Prima di partire gli disse una frase che Mattia ricorda ancora oggi: *"Se ti appassioni a questo mondo non lo mollerai più"*. Quelle parole si sono rivelate vere. Durante il primo anno trascorse ogni fine settimana in acqua. Non importavano il caldo estivo, il freddo dell'inverno o il fatto di non riuscire quasi mai a vedere o catturare pesci. Lui continuava a immergersi perché sentiva che quel mondo lo stava cambiando. Nel secondo anno acquistò la sua prima barca e iniziò a esplorare la laguna di Chioggia, imparando a conoscere i punti migliori e a muoversi nell'acqua con maggiore sicurezza.

Laguna Chioggie è svet vode, tišine, tokov in napornega dela. To je okolje, ki se nenehno spreminja ter zahteva izkušnje in poglobljeno poznavanje morja.

V tem okolju dela **Mattia Boscolo Fiore**, mladi podvodni ribič na vdih, specializiran za lov brancinov. Njegovo delo ni le poklic, temveč življenjska izbira, ki se je rodila iz strasti, ki je z leti postajala vse močnejša. Iz njegove pripovedi izhaja posebna povezanost z laguno, pa tudi odločnost, potrebna, da sanje spremeniš v pravi poklic. Mattia pripoveduje, da je bilo morje v njegovi družini vedno prisotno. Njegov oče in brat namreč delata v podjetju, ki se ukvarja z gojenjem školjk na odprtem morju. Kljub temu se sam nikoli ni počutil primerne za takšen način življenja, predvsem zato, ker na večjih plovilih močno trpi zaradi morske bolezni.

Več let je delal kot strugar v delavnici v Chioggii, vendar je v sebi čutil, da to ni prava pot.

Prelomni trenutek je prišel leta 2018, v težkem obdobju njegovega življenja, ko ga je sodelavec povabil na ribolov. Pred odhodom mu je rekel stavek, ki se ga Mattia še danes dobro spominja: *»Če te ta svet prevzame, ga ne boš nikoli več zapustil.«* Te besede so se izkazale za resnične. V prvem letu je vsak konec tedna preživel v vodi. Ni bilo pomembno, ali je bilo poletno vroče ali zimsko mrzlo, niti to, da rib skoraj nikoli ni niti videl niti ujel. Še naprej se je potapljal, ker je čutil, da ga ta svet spreminja. V drugem letu si je kupil svoj prvi čoln in začel raziskovati laguno Chioggie. Postopoma je spoznaval najboljša mesta za ribolov ter se naučil varne in samozavestne gibati po vodi.





Arrivarono anche le prime catture importanti. Poi nel 2020 arrivò il Covid e con il lockdown nacque nella sua mente una domanda decisiva: trasformare quella passione in un lavoro poteva davvero essere possibile?

L'officina gli stava sempre più stretta. Alzarsi al mattino diventava difficile, mentre nel fine settimana passava anche dodici ore consecutive in acqua per fare esperienza. Sapeva però che il mestiere del pescatore non si improvvisa e che servivano anni di pratica per imparare davvero. Per questo motivo continuò a lavorare e contemporaneamente a dedicare ogni energia alla pesca. Nel 2022 iniziò a informarsi su permessi, regole e aspetti burocratici. Nonostante molte persone fossero contrarie alla sua scelta, decise comunque di aprire la partita IVA. Il 17 febbraio 2023, dopo quasi nove anni in officina, si licenziò definitivamente e iniziò la sua nuova vita da pescatore professionista nella laguna di Chioggia. La giornata lavorativa di Mattia non è mai semplice o prevedibile. Tutto comincia dopo l'asta del pesce del giorno precedente, quando organizza il percorso da seguire per la giornata successiva. Deve studiare le maree, i cambi di corrente, il meteo e persino la visibilità sott'acqua.

Ogni dettaglio può fare la differenza. Il lavoro pratico inizia all'alba. Se le condizioni sono quelle previste, segue il piano stabilito e pesca fino alle prime ore del pomeriggio. In seguito rientra al mercato ittico di Chioggia, prepara il pescato nelle cassette e alle 15 in punto partecipa all'asta.

Tuttavia, quasi sempre qualcosa cambia improvvisamente: il mare può modificarsi in poche ore e costringerlo a trovare nuove strategie. Da circa un anno ha ottenuto anche il permesso per la raccolta delle vongole e questo gli permette di adattarsi quando la pesca del branzino diventa troppo difficile. Il branzino, protagonista del suo lavoro, è un pesce che vive prevalentemente in acque temperate e poco profonde, spesso vicino alle coste, proprio come quelle della laguna. In Italia è conosciuto con nomi diversi a seconda delle zone: oltre a "branzino", viene chiamato anche "spigola", "ragno" o "pesce lupo".

Prišli so tudi prvi pomembni ulovi. Nato je leta 2020 izbruhnila epidemija covida-19 in med zaprtjem države se mu je porodilo odločilno vprašanje: ali bi bilo mogoče to strast resnično spremeniti v poklic?

Delo v delavnici ga je vse bolj utesnjevalo. Zjutraj je vedno težje vstajal, medtem ko je ob koncih tedna preživel tudi dvanaest ur zapored v vodi, da bi si nabiral izkušnje. Vendar se je zavedal, da poklica ribiča ni mogoče osvojiti čez noč in da so potrebna leta prakse, da ga človek zares obvlada. Zato je še naprej delal v delavnici, hkrati pa je ves svoj prosti čas in energijo posvečal ribolovu. Leta 2022 se je začel podrobneje zanimati za dovoljenja, predpise in birokratske postopke. Čeprav je veliko ljudi nasprotovalo njegovi odločitvi, se je vseeno odločil odpreti samostojno dejavnost. Dne 17. februarja 2023 je po skoraj devetih letih dela v delavnici dokončno dal odpoved in začel novo življenje kot poklicni ribič v laguni Chioggie. Mattiev delovni dan ni nikoli preprost ali predvidljiv. Vse se začne po dražbi rib prejšnjega dne, ko načrtuje potek dela za naslednji dan. Preučiti mora plimovanje, spremembe morskih tokov, vremensko napoved in celo vidljivost pod vodo.

Vsaka podrobnost je lahko odločilna. Delo se začne ob zori. Če so razmere takšne, kot jih je predvidel, sledi zastavljenemu načrtu in lovi ribe do zgodnjih popoldanskih ur. Nato se vrne na ribjo tržnico v Chioggii, pripravi ulov v zabojčke in se ob točno 15. uri udeleži dražbe.

Vendar se skoraj vedno kaj nenadoma spremeni: morje se lahko v nekaj urah popolnoma spremeni in ga prisili, da poišče nove strategije. Pred približno enim letom je pridobil tudi dovoljenje za nabiranje vongol, kar mu omogoča, da se prilagodi, kadar postane lov na brancina pretežaven. Brancin, osrednja vrsta njegovega dela, je riba, ki živi predvsem v zmerno toplih in plitvih vodah, pogosto v bližini obale, prav takšnih, kot so vode lagune. V Italiji ga glede na pokrajino poznajo pod različnimi imeni: poleg imena branzino ga imenujejo tudi spigola, ragno ali pesce lupo.



Si tratta di una specie molto apprezzata non solo per il suo valore commerciale, ma anche per le sue qualità nutrizionali. Le sue carni sono infatti magre, leggere e facilmente digeribili: cento grammi apportano circa 82 calorie, con un contenuto di grassi molto basso e un'elevata quantità di proteine. Inoltre è ricco di Omega 3, utili per la salute del sistema cardiovascolare, perché aiutano a ridurre il colesterolo "cattivo" e ad aumentare quello "buono". Dal punto di vista gastronomico, il branzino è uno dei pesci più amati dai buongustai. Le sue carni bianche, morbide e profumate si prestano a diverse preparazioni: è ottimo al forno con verdure ed erbe aromatiche, ma anche al cartoccio o "all'acqua pazza", cucinato con aglio, pomodoro fresco e vino bianco. È proprio questa versatilità in cucina a renderlo così richiesto nei mercati e nei ristoranti.

Anche le sue caratteristiche fisiche lo rendono facilmente riconoscibile: ha un corpo affusolato, una testa robusta e una bocca dotata di una fitta dentatura, che gli permette di catturare anche prede di dimensioni considerevoli.

Il ventre è bianco, mentre il resto del corpo presenta una colorazione grigio-argento, più scura sul dorso, con piccole macchie sui fianchi. Le dimensioni possono variare molto: si va da esemplari di circa 45 centimetri fino a pesci che superano il metro di lunghezza e, in alcuni casi, i quindici chili di peso. Nonostante la sua diffusione, pescarlo non è affatto semplice. La difficoltà maggiore sta nel fatto che ogni giorno è diverso e non esiste mai la certezza di trovare il pesce. Servono esperienza, pazienza e capacità di adattamento. Mattia lo sa bene: nelle acque torbide della laguna il branzino può apparire all'improvviso, e in quel momento è fondamentale essere rapidissimi. Secondo Mattia, la laguna di Chioggia è un ambiente unico nel suo genere. Le forti maree e le correnti creano situazioni impossibili da trovare altrove. Alcune zone sono caratterizzate da acqua limpida e praterie di posidonia alte quasi un metro, dove il pescatore deve restare immobile aspettando che il pesce si avvicini.

Gre za vrsto, ki je zelo cenjena ne le zaradi svoje tržne vrednosti, temveč tudi zaradi svojih prehranskih lastnosti. Njeno meso je namreč pusto, lahko in lahko prebavljivo: sto gramov vsebuje približno 82 kalorij, zelo malo maščob in veliko beljakovin. Poleg tega je bogato z maščobnimi kislinami omega-3, ki ugodno vplivajo na zdravje srčno-žilnega sistema, saj pomagajo zniževati »slabi« holesterol in zviševati »dobre«. Z gastronskega vidika je brancin ena najbolj cenjenih rib med ljubitelji dobre kulinarike. Njegovo belo, mehko in aromatično meso je primerno za različne načine priprave: odličen je pečen v pečici z zelenjavo in aromatičnimi zelišči, prav tako pa tudi pripravljen al cartoccio (v ovoju) ali all'acqua pazza, z česnom, svežim paradižnikom in belim vinom. Prav zaradi te vsestranskosti v kuhinji je tako iskan na ribjih tržnicah in v restavracijah.

Tudi njegove telesne značilnosti omogočajo, da ga zlahka prepoznamo: ima podolgovato telo, močno glavo in usta z gosto razporejenimi zobmi, ki mu omogočajo lov tudi na razmeroma velik plen.

Trebuh je bele barve, preostali del telesa pa je srebrno siv, na hrbtu temnejši, z drobnimi pikami ob bokih. Velikost se lahko zelo razlikuje: od primerkov, dolgih približno 45 centimetrov, do rib, ki presegajo en meter dolžine in v nekaterih primerih tehtajo več kot petnajst kilogramov. Kljub njegovi razširjenosti pa lov nanj nikakor ni preprost. Največja težava je v tem, da je vsak dan drugačen in nikoli ni zagotovila, da bo riba tam. Potrebni so izkušnje, potrpežljivost in sposobnost prilagajanja. Mattia to zelo dobro ve: v motnih vodah lagune se lahko brancin pojavi nenadoma, v tistem trenutku pa je odločilnega pomena, da je ribič izjemno hiter. Po Mattievem mnenju je laguna Chioggie edinstveno okolje. Močno plimovanje in morski tokovi ustvarjajo razmere, kakršnih ni mogoče najti nikjer drugje. Za nekatera območja so značilne kristalno čiste vode in travniki morske trave posidonije, visoki skoraj en meter, kjer mora ribič popolnoma negibno čakati, da se mu riba približa.



Altre aree, invece, sono molto più estreme, come le cosiddette “gengive” delle barene. Qui le correnti scavano pareti di fango profonde anche otto o nove metri. In questi punti si pesca quasi a testa in giù, con le pinne fuori dall'acqua e il corpo vicino alla parete. La visibilità può ridursi a un metro o addirittura a cinquanta centimetri. In queste condizioni conta soprattutto la rapidità di reazione.

Il lavoro del pescatore, però, non è fatto soltanto di libertà e passione. Esistono anche molte difficoltà e rischi. Mattia racconta che una delle sfide più grandi riguarda il fisico. La stagione lavorativa va da febbraio a novembre e in questo periodo perde anche sette o otto chili. Restare concentrati e performanti per otto o dodici ore consecutive in apnea richiede uno sforzo enorme. Inoltre bisogna affrontare i rischi economici di chi lavora con la partita IVA: non esistono ferie, malattia o stipendio fisso. Se non si pesca, non si guadagna. A questi si aggiungono i rischi legati all'apnea, come i problemi di compensazione o la possibile perdita di conoscenza sott'acqua. Per evitare incidenti servono preparazione, corsi specifici e soprattutto la capacità di conoscere i propri limiti senza superarli.

Nonostante tutte queste difficoltà, Mattia guarda al futuro con ottimismo. Dice di sentirsi una persona versatile, capace di adattarsi e di trovare soluzioni anche nei momenti complicati. Questa sicurezza nasce dall'esperienza costruita giorno dopo giorno nella laguna, affrontando maree, correnti e imprevisti continui.

La sua storia dimostra che seguire una passione richiede coraggio, sacrificio e tanta determinazione, ma può portare a costruire una vita autentica e profondamente legata al territorio in cui si vive.

Altra area è molto più estrema, come le cosiddette “gengive” delle barene. Qui le correnti scavano pareti di fango profonde anche otto o nove metri. In questi punti si pesca quasi a testa in giù, con le pinne fuori dall'acqua e il corpo vicino alla parete. La visibilità può ridursi a un metro o addirittura a cinquanta centimetri. In queste condizioni conta soprattutto la rapidità di reazione.

Druga območja pa so veliko zahtevnejša, na primer tako imenovane »dlesni« (gengive) lagunskih sipin (barene). Tam morski tokovi izdolbejo blatne stene, globoke tudi osem ali devet metrov. Na takih mestih ribič lovi skoraj z glavo navzdol, s plavutmi nad vodno gladino in telesom tik ob blatni steni. Vidljivost se lahko zmanjša na en meter ali celo le na petdeset centimetrov. V takšnih razmerah je najpomembnejša hitrost odziva.

Druga območja pa so veliko zahtevnejša, na primer tako imenovane »dlesni« (gengive) lagunskih sipin (barene). Tam morski tokovi izdolbejo blatne stene, globoke tudi osem ali devet metrov. Na takih mestih ribič lovi skoraj z glavo navzdol, s plavutmi nad vodno gladino in telesom tik ob blatni steni. Vidljivost se lahko zmanjša na en meter ali celo le na petdeset centimetrov. V takšnih razmerah je najpomembnejša hitrost odziva.

Njegova zgodba dokazuje, da sledenje lastni strasti zahteva pogum, odrekanje in veliko odločnosti, vendar lahko pripelje do pristnega življenja, ki je globoko povezano z okoljem, v katerem človek živi.



L'intervista a Mattia Fiore permette di capire quanto il lavoro del pescatore sia complesso e lontano dagli stereotipi. Dietro ogni pesce venduto al mercato ci sono ore di preparazione, studio, fatica fisica e rischi personali. La laguna di Chioggia non è soltanto un luogo di lavoro, ma un ambiente che mette continuamente alla prova chi lo vive. Attraverso la sua esperienza emerge anche il valore delle tradizioni legate al mare e l'importanza di continuare a conoscere e rispettare questo patrimonio unico.

Mattia ha trasformato una passione nata quasi per caso in una professione vera, dimostrando che il mare, per chi lo ama davvero, può diventare una scelta di vita.

Intervju z Mattio Fiorejem nam pomaga razumeti, kako zahtevno je delo ribiča in kako daleč je od stereotipnih predstav. Za vsako ribo, prodano na tržnici, se skrivajo ure priprav, načrtovanja, fizičnega napora in osebnih tveganj. Laguna Chioggie ni le kraj dela, temveč okolje, ki nenehno postavlja na preizkušnjo vse, ki v njem živijo in delajo. Iz njegove izkušnje jasno izhaja tudi vrednost tradicij, povezanih z morjem, ter pomen ohranjanja, spoznavanja in spoštovanja te edinstvene dediščine.

Mattia je strast, ki se je rodila skoraj po naključju, spremenil v pravi poklic in dokazal, da lahko morje za tiste, ki ga resnično ljubijo, postane življenjska izbira.





Enrica Macor
Docente e tutor
Cefap di Codroipo (Ud)

IN COLLABORAZIONE CON
V SODELOVANJU Z



Premio Speciale WABIN
LA CULTURA DEL FOSSO
Il Sistema idrografico Primario:
tra tradizione e futuro



CULTURA DEL FOSSO: PARTE IL CANTIERE DEI RAGAZZI DEL CEFAP DI CODROIPO

KULTURA JARKOV: DIJAKI CENTRA CEFAP V CODROIPIU ZAČENJAJO PROJEKT

L'apparente umiltà del fosso agricolo, spesso relegato nell'immaginario comune a mero scavo di servizio, ne maschera la natura di elemento centrale per la stabilità ambientale e la resilienza del territorio.

In quanto infrastruttura di drenaggio, esso non si limita alla necessaria regimazione idraulica atta a prevenire l'erosione e il compattamento dei suoli, ma si eleva a pilastro di una gestione territoriale lungimirante. È proprio nella sua dimensione di corridoio ecologico che il fosso esprime il proprio massimo potenziale strategico: collegando habitat naturali altrimenti frammentati, esso favorisce il transito delle specie e lo scambio genetico, opponendosi efficacemente all'isolamento biologico imposto dalle monoculture e dalle pratiche agricole più intensive.

La vegetazione ripariale che ne orla i margini è un ecosistema complesso che offre siti di nidificazione, aree di foraggiamento e un naturale servizio di controllo biologico, ospitando i predatori dei parassiti delle colture.

Tale struttura opera, inoltre, come una sofisticata fascia tampone, una barriera di filtrazione capace di intercettare nutrienti e inquinanti prima che questi possano compromettere la purezza delle falde e delle risorse idriche superficiali. La persistenza di questa rete idrica minore conferisce al paesaggio una resilienza vitale, trasformando i fossi in alleati indispensabili per la conservazione attiva della biodiversità locale. In questo solco di consapevolezza si inserisce l'impegno del Cantiere di Esperienza Partecipativa del Cefap di Codroipo, che quest'anno rivolge lo sguardo proprio alla "Cultura del Fosso" partecipando al Premio Wigwam Stampa Italiana. Sotto la guida dei docenti **Damiano Spagnolo**, **Chiara Giubini** ed **Enrica Macor**, gli studenti della classe prima sono immersi in una ricerca che mira a nobilitare queste antiche vene d'acqua attraverso l'analisi scientifica e la narrazione del paesaggio.

Navidezna skromnost kmetijskega jarka, ki ga javnost pogosto dojema zgolj kot preprost odvodni kanal, prikriva njegovo ključno vlogo pri ohranjanju okoljske stabilnosti in odpornosti pokrajine.

Kot infrastruktura za odvodnjavanje njegova naloga ni omejena le na nujno uravnavanje vodnega režima, s katerim preprečuje erozijo in zbijanje tal, temveč predstavlja tudi temelj premišljenega in trajnostnega upravljanja prostora. Prav v svoji vlogi ekološkega koridorja jarek razkrije svoj največji strateški pomen: s povezovanjem sicer razdrobljenih naravnih habitatov omogoča prehanje živalskih in rastlinskih vrst ter gensko izmenjavo, s čimer učinkovito zmanjšuje biološko izolacijo, ki jo povzročajo monoculture in intenzivne kmetijske prakse.

Obrežna vegetacija, ki obdaja njegove bregove, tvori zapleten ekosistem, ki zagotavlja gnezdišča, prehranjevalna območja in naravno biološko varstvo rastlin, saj nudi življenjski prostor plenilcem škodljivcev kmetijskih kultur.

Poleg tega deluje kot prefinjen varovalni pas – naravni filtrirni sistem, ki prestreza hranila in onesnaževala, še preden bi ta lahko ogrozila kakovost podtalnice in površinskih vodnih virov. Ohranjanje te drobne vodne mreže pokrajini zagotavlja pomembno odpornost ter jarke spreminja v nepogrešljive zaveznike pri aktivnem varovanju lokalne biotske raznovrstnosti. V to smer razmišljanja se umešča tudi delo Participativnega izkustvenega projekta (Cantiere di Esperienza Partecipativa) izobraževalnega centra CEFAP v Codroipo, ki letos svojo pozornost namenja prav »Kulturi jarka« (Cultura del Fosso) in sodeluje na natečaju Premio Wigwam Stampa Italiana. Pod mentorstvom profesorjev **Damiano Spagnolo**, **Chiara Giubini** in **Enrica Macor** se dijaki prvega letnika poglobljeno posvečajo raziskavi, katere cilj je ovrednotiti te starodavne vodne žile s pomočjo znanstvene analize in pripovedovanja o krajini.



Il percorso didattico si sofferma in particolare sull'identificazione delle specie che popolano il territorio di Codroipo, dove l'agroecosistema rivela una ricchezza spesso invisibile all'occhio distratto.

Lungo i margini dei fossi e nelle siepi campestri, la flora locale vede il protagonismo del salice bianco (*Salix alba*) e dell'ontano nero (*Alnus glutinosa*), le cui radici stabilizzano le sponde, affiancati dal sanguinello (*Cornus sanguinea*) e dal sambuco (*Sambucus nigra*). Queste essenze non solo consolidano il terreno, ma creano il microclima ideale per una fauna diversificata: tra le acque e la vegetazione ripariale trovano rifugio anfibì come la rana di Lataste (*Rana latastei*) endemismo della pianura padano-veneta, e il rospo comune.

Gli studenti, abbandonando temporaneamente la sola dimensione teorica dell'aula, si immergono nel paesaggio per condurre sopralluoghi diretti e rilievi topografici.

Attraverso l'uso di strumentazioni tecniche, i ragazzi procedono alla mappatura delle sezioni idrauliche e alla catalogazione delle pendenze, raccogliendo dati quantitativi essenziali per comprendere la dinamica dei flussi idrici. Questa fase di rilevamento viene integrata da un'analisi documentale, che attinge a cartografie storiche e database, permettendo di tracciare l'evoluzione del reticolo irriguo nel corso dei decenni. Gli studenti hanno l'opportunità di confrontarsi direttamente con agronomi ed ingegneri ambientali, apprendendo i criteri tecnici che sottendono alla progettazione delle infrastrutture verdi e alla gestione delle acque. Una componente fondamentale è dedicata all'ascolto degli agricoltori locali: intesi come autentici depositari di una gestione sostenibile tramandata nel tempo, essi offrono una prospettiva esperienziale insostituibile, svelando i segreti della manutenzione ordinaria e l'importanza del sapere empirico nella conservazione del suolo. Nel ripercorrere la storia del paesaggio, non si può ignorare il ruolo sociale che il sistema dei fossi ha rivestito per generazioni, fungendo da epicentro della vita quotidiana rurale. Lungo questi canali si svilupparono, in forme talvolta spartane ma ingegnose, i lavatoi all'aperto, luoghi di incontro dove il lavoro si intrecciava con le dinamiche relazionali del villaggio. In questo contesto, la sapienza domestica trasformava il gesto del lavaggio in un atto di profonda sintonia con la natura: per detergere i tessuti, le donne facevano ricorso alla lisciva, una soluzione alcalina ottenuta per percolazione d'acqua attraverso la cenere di legna, ricca di potassio.



Izobraževalni program se posebej osredotoča na prepoznavanje vrst, ki naseljujejo območje Codroipa, kjer agroekosistem razkriva bogastvo, ki pogosto ostane neopaženo očem površnega opazovalca.

Ob robovih jarkov in v poljskih živih mejah med značilnimi rastlinami izstopajo bela vrba (*Salix alba*) in črna jelša (*Alnus glutinosa*), katerih koreninski sistem utrjuje bregove, ob njih pa še rdeči dren (*Cornus sanguinea*) in črni bezeg (*Sambucus nigra*). Te rastlinske vrste ne utrjujejo le tal, temveč ustvarjajo tudi idealno mikroklimo za raznoliko favno. Med vodami in obrežno vegetacijo zatočišče najdejo dvoživke, kot sta latastova žaba (*Rana latastei*), endemit Padsko-beneške nižine, in navadna krastača.

Dijaki začasno zapustijo učilnice in teoretični pouk ter se podajo na teren, kjer opravljajo neposredna opazovanja in topografske meritve.

S pomočjo tehnične opreme izdelujejo zemljevide hidravličnih profilov in popisujejo naklone ter zbirajo ključne količinske podatke za razumevanje dinamike vodnih tokov. To terensko delo dopolnjuje analiza dokumentarnega gradiva, ki temelji na zgodovinskih kartah in podatkovnih zbirkah ter omogoča sledenje razvoju namakalnega omrežja skozi desetletja. Dijaki imajo tudi priložnost za neposredno sodelovanje z agronomi in okoljskimi inženirji ter spoznavajo strokovna merila, na katerih temeljita načrtovanje zelene infrastrukture in upravljanje vodnih virov. Pomemben del projekta je namenjen tudi pogovorom z lokalnimi kmeti. Ti veljajo za prave varuhe znanja o trajnostnem gospodarjenju, ki se prenaša iz roda v rod, zato ponujajo neprecenljivo izkustveno perspektivo. Razkrivajo skrivnosti rednega vzdrževanja jarkov ter pomen praktičnega znanja pri ohranjanju rodovitnosti tal. Ob raziskovanju zgodovine pokrajine ni mogoče prezreti družbene vloge, ki jo je sistem jarkov stoletja opravljal v podeželskem življenju. Ob teh vodotokih so nastajale preproste, a domiselno zasnovane javne pralnice na prostem, kraji srečevanja, kjer se je delo prepletalo z družabnim življenjem vaških skupnosti. V tem okolju je domača modrost spremenila pranje perila v dejanje globoke povezanosti z naravo. Za čiščenje tkanin so ženske uporabljale lug (liscivia), alkalno raztopino, pridobljeno s precejanjem vode skozi lesni pepel, bogat s kalijem.



Questo detergente ancestrale, pur essendo il frutto di una pratica quotidiana, dimostrava un'inconsapevole ma efficace propensione alla sostenibilità: non contenendo tensioattivi sintetici o agenti chimici inquinanti, la liscivia veniva reintrodotta nei corsi d'acqua senza comprometterne l'equilibrio biologico, testimoniando una circolarità delle risorse che, oggi, appare come un modello di riferimento per una gestione idrica rispettosa dell'ecosistema. L'obiettivo di questo percorso è stimolare nei giovani la formazione del pensiero critico, capace di sintetizzare la complessità dei fenomeni osservati in elaborati di alto profilo comunicativo. In un mondo saturo di dati, è la bussola che permette di distinguere il fatto dall'opinione e la fonte attendibile dalla disinformazione.

Gli studenti sono chiamati a coniugare il rigore del dato scientifico con una chiarezza espositiva che renda i risultati accessibili alla comunità, avvalendosi di una documentazione fotografica che immortalasse le criticità e le eccellenze del territorio.

Attraverso questa iniziativa, il CEFAP di Codroipo riafferma il valore di una didattica attiva e partecipativa: la scuola smette di essere un luogo di sola ricezione per trasformarsi in un laboratorio permanente e dinamico. In questo contesto, le sfide ambientali che interessano la propria comunità non sono più percepite come problemi astratti, ma diventano opportunità concrete di crescita professionale e civile, preparando gli studenti a diventare i custodi consapevoli del paesaggio di domani.

To starodavno pralno sredstvo je bilo sicer plod vsakdanje prakse, vendar je že tedaj nezavedno, a učinkovito utelešalo načela trajnosti. Ker ni vsebovalo sintetičnih površinsko aktivnih snovi ali drugih kemičnih onesnaževal, so lahko lug (liscivija) po uporabi ponovno odvedli v vodotoke, ne da bi pri tem porušili njihovo biološko ravnovesje. Takšno kroženje virov danes predstavlja zgleden model trajnostnega upravljanja voda, ki spoštuje naravni ekosistem. Cilj tega izobraževalnega projekta je pri mladih spodbuditi razvoj kritičnega mišljenja, ki jim omogoča razumeti zapletenost opazovanih pojavov ter jo povzeti v vsebinsko in komunikacijsko kakovostnih prispevkih. V svetu, preplavljenem s podatki, je prav kritično mišljenje kompas, ki omogoča razlikovati med dejstvi in mnenji ter med verodostojnimi viri in dezinformacijami.

Dijaki so zato povabljeni, da združijo znanstveno natančnost z jasno in razumljivo predstavitev rezultatov, tako da bodo njihove ugotovitve dostopne širši skupnosti. Pri tem si pomagajo tudi s fotografsko dokumentacijo, ki prikazuje tako problematična območja kot tudi naravne in krajinske vrednote njihovega okolja.

S to pobudo CEFAP iz Codroipa ponovno potrjuje pomen aktivnega in participativnega izobraževanja. Sola tako ni več zgolj prostor sprejemanja znanja, temveč postaja trajen in dinamičen laboratorij učenja. V takšnem okolju okoljski izzivi, ki zadevajo lokalno skupnost, niso več razumljeni kot abstraktni problemi, ampak kot konkretne priložnosti za strokovno in državljansko rast ter priprava dijakov, da postanejo odgovorni in ozaveščeni varuhi krajine prihodnosti.

**Diego Paolone**

di anni 16 - di Piasin di Prato (Ud)

MEMORIE D'ACQUA: L'EREDITÀ DEI LAVATOI TRA STORIA, COMUNITÀ E MITO

SPOMINI VODE: DEDIŠČINA JAVNIH PRALNIC MED ZGODOVINO, SKUPNOSTJO IN MITOM

I lavatoi pubblici non sono stati soltanto semplici infrastrutture funzionali, ma veri e propri cuori pulsanti della vita sociale e urbana di un tempo.

Frutto di un'evoluzione secolare legata alle necessità igieniche delle comunità, questi spazi erano destinati alla cura degli indumenti e venivano abitati prevalentemente dalle donne — le lavandare o bucataie — che qui intrecciavano fatiche quotidiane, canti, scambi di notizie e solidarietà. Non mancava, tuttavia, una presenza maschile: i lavandieri o bucatari, che facevano del lavaggio un vero e proprio mestiere al servizio della collettività e delle famiglie più abbienti. Dal punto di vista architettonico, il lavatoio rappresenta un esempio di adattamento all'ambiente. Spesso si presentano come strutture rettangolari, con vasche digradanti per permettere il deflusso costante dell'acqua.

La pietra, solitamente liscia e inclinata, fungeva da asse su cui battere i panni, un gesto ritmico che per secoli ha costituito la colonna sonora dei centri abitati.

Considerati oggi preziosi reperti di archeologia sociale, i lavatoi sono diffusi in tutta Italia, dai centri storici dei borghi più antichi alle zone rurali più isolate, sempre situati strategicamente in prossimità di corsi d'acqua, fontane o fossi. La loro geografia testimonia un'epoca in cui il rapporto con l'acqua era diretto e vitale. In Lombardia, la presenza dei lavatoi è legata indissolubilmente alla gestione delle acque dei canali e dei fiumi. Spiccano i siti di Bergamo Alta, in Via Mario Lupo, dove la pietra racconta storie di secoli di cura domestica. A Erba, in provincia di Como, e lungo i Navigli di Milano, i lavatoi rimangono come silenti sentinelle di una metropoli che un tempo viveva a ritmo d'acqua. Spostandoci in Veneto, troviamo testimonianze di enorme valore a Ponti sul Mincio e a Schio.

Javne pralnice niso bile le preprosta funkcionalna infrastruktura, temveč pravi utripajoči srci nekdanjega družbenega in mestnega življenja.

Nastale so kot rezultat stoletnega razvoja, povezanega s higienskimi potrebami skupnosti. Ti prostori so bili namenjeni pranju perila in so jih večinoma uporabljale ženske — perice (lavandare ali bucataie) —, ki so si tam delile vsakodnevne napore, pele, izmenjevale novice in tkale vezi medsebojne pomoči. Kljub temu pa moška prisotnost ni bila redkost: pralci (lavandieri ali bucatari) so pranje opravljali kot pravi poklic, namenjen služenju skupnosti in premožnejšim družinam. Z arhitekturnega vidika javne pralnice predstavljajo odličen primer prilagajanja okolju. Pogosto so bile zasnovane kot pravokotne strukture s stopničasto razporejenimi koriti, ki so omogočala neprekinjen pretok vode.

Gladek in rahlo nagnjen kamnit rob je služil kot površina, ob katero so tolkle perilo — ritmično opravilo, katerega zvok je stoletja predstavljal značilno zvočno kuliso mest in vasi.

Danes javne pralnice veljajo za dragocene spomenike družbene zgodovine. Razširjene so po vsej Italiji — od zgodovinskih jeder najstarejših naselij do najbolj odročnih podeželskih območij — in skoraj vedno stojijo ob potokih, izvirih, vodnjakih ali jarkih. Njihova razporeditev priča o času, ko je bil odnos človeka do vode neposreden in življenjskega pomena. V Lombardiji je prisotnost javnih pralnic neločljivo povezana z upravljanjem voda kanalov in rek. Posebej izstopajo pralnice v zgornjem delu Bergama (Bergamo Alta), v ulici Via Mario Lupo, kjer kamen še danes pripoveduje zgodbe stoletij domačega dela. V Erbi v pokrajini Como ter ob milanskih kanalih Navigli pralnice ostajajo kot tihi stražarji metropole, ki je nekoč živel v ritmu vode. Če se preselimo v Benečijo, najdemo izjemno dragocene primere v Ponti sul Mincio in Schio.



Prizna nagrada WABIN
LA CULTURA DEL FOSSO
Il Sistema Idrografico Primario:
tra tradizione e futuro

Prizna nagrada WABIN
KULTURA JAVNA
Prilagoditve idrografici sistema:
Med tradicije in prihodnostjo





In queste zone, il lavatoio era spesso integrato nel sistema dei "fossi" e delle rogge che alimentavano anche i mulini e le prime filande, creando un ecosistema produttivo e sociale integrato. Nel Centro Italia, l'Umbria conserva il suggestivo lavatoio dell'Accolta a Bevagna, mentre in Toscana i lavatoi di Porta Lavina a Chiusi e quelli pubblici di Rio nell'Elba, sull'Isola d'Elba, restano simboli di un'architettura civile che sapeva coniugare l'estetica alla necessità più umile.

Un capitolo di particolare rilievo riguarda il Friuli-Venezia Giulia. Qui i lavatoi rappresentano una testimonianza vitale della transizione tra il mondo contadino e il primo sviluppo industriale. Il bucato non era solo una necessità, ma un rito collettivo svolto lungo le rogge o presso vasche alimentate da sorgenti alpine. A Pordenone, il legame con l'elemento idrico è viscerale. Il lavatoio di viale Gorizia, noto nel dialetto locale come "el lavador", è molto più di una vasca: è il simbolo di una città che è cresciuta grazie ai suoi corsi d'acqua. Altrettanto significativo è il lavatoio di Vicolo San Giuliano, storicamente legato alla fatica delle "operaie del cotone". Qui, la storia del lavoro femminile si intreccia con quella industriale: le donne, dopo i lunghi turni in fabbrica, si ritrovavano al lavatoio per occuparsi della casa, rendendo questo luogo un crocevia di storie.

Nella provincia di Udine, il comune di Buja offre esempi di rara bellezza, come l'impianto monumentale di Codesio. Costruito nel 1924, questo lavatoio presenta un'architettura razionale e imponente, segno dell'importanza che la comunità attribuiva all'igiene pubblica nel primo dopoguerra.

Altrettanto importanti sono i siti di San Floreano e Mereto di Tomba, che servivano le frazioni rurali garantendo acqua corrente anche nei periodi di siccità. Spostandosi verso le valli, a Lusevera, nell'Alta Torre, si trova un lavatoio coperto, progettato per resistere ai rigidi inverni e alla forza dei torrenti. A Trieste, infine, l'ex lavatoio di San Giacomo rappresenta un caso esemplare di riuso culturale: un tempo luogo di duro lavoro quotidiano per le donne triestine, oggi è uno spazio vivo che ospita spettacoli teatrali e incontri. Per comprendere il valore del lavatoio, bisogna ricordare come avveniva il lavaggio prima della chimica moderna. Le donne utilizzavano la liscivia, una miscela ottenuta bollendo cenere di legna in acqua. Questo composto naturale, ricco di carbonato di potassio, aveva un potere sgrassante e sbiancante.

Na teh območjih je bila javna pralnica pogosto vključena v sistem jarkov (fossi) in namakalnih kanalov (rogge), ki so napajali tudi mline in prve predilnice ter ustvarjali povezan gospodarski in družbeni ekosistem. V osrednji Italiji se je v Umbriji ohranila slikovita javna pralnica Accolta v Bevagni, medtem ko so v Toscani pralnica Porta Lavina v Chiusiju in javne pralnice v kraju Rio nell'Elba na otoku Elba še danes simboli javne arhitekture, ki je znala združiti estetsko vrednost z najbolj vsakdanjimi potrebami.

Posebno pomembno poglavje predstavlja Furlanija - Julijska krajina. Tu javne pralnice pričajo o prehodu med kmečkim načinom življenja in začetki industrializacije. Pranje perila ni bilo le nujno opravilo, temveč skupnostni obred, ki se je odvijal ob namakalnih kanalih ali pri koritih, napajanih z alpskimi izviri. V Pordenonu je povezanost z vodo skoraj neločljiv del identitete mesta. Javna pralnica na aveniji Viale Gorizia, v krajevnem narečju znana kot »el lavador«, je veliko več kot le korito – je simbol mesta, ki je zrastle ob svojih vodotokih. Enako pomembna je tudi pralnica v ulici Vicolo San Giuliano, ki je zgodovinsko povezana z naporim delom »bombažnih delavk«. Tu se zgodovina ženskega dela prepleta z industrijsko zgodovino: po dolgih izmenah v tovarni so se ženske zbirale pri pralnici, da bi oprale družinsko perilo, zato je ta kraj postal pravo stičišče zgodb in življenjskih usod.

V pokrajini Videm (Udine) občina Buja ponuja nekaj izjemnih primerov, med katerimi posebej izstopa monumentalna pralnica v Codesiu. Zgrajena je bila leta 1924 in se odlikuje po racionalni ter mogočni arhitekturi, ki odraža velik pomen, ki ga je skupnost v prvih povojnih letih pripisovala javni higieni.

Prav tako pomembni sta pralnici v San Floreanu in Meretu di Tomba, ki sta služili podeželskim zaselkom ter zagotavljali tekočo vodo tudi v obdobjih suše. Če se pomaknemo proti dolinam, v Luseveri v zgornji dolini Torre (Alta Torre), najdemo pokrito javno pralnico, zasnovano tako, da je kljubovala ostrim zimam in silovitim hudournikom. V Trstu pa nekdanja javna pralnica v četrti San Giacomo predstavlja odličen primer kulturne prenove. Nekoč je bila kraj naporenega vsakodnevnega dela tržaških žensk, danes pa je živahen prostor, kjer potekajo gledališke predstave in različna srečanja. Da bi zares razumeli pomen javnih pralnic, se moramo spomniti, kako je potekalo pranje pred pojavom sodobnih kemičnih detergentov. Ženske so uporabljale lug (liscivia), mešanico, ki so jo pripravile s kuhanjem lesnega pepela v vodi. Ta naravna raztopina, bogata s kalijevim karbonatom, je imela učinkovite razmaščevalne in belilne lastnosti.



I panni venivano messi in un grande contenitore di terracotta o legno, coperti da un panno di canapa su cui veniva versata la liscivia bollente. Dopo ore di infusione, i panni venivano portati al lavatoio o al fosso per il risciacquo finale. L'acqua corrente e il sapone di Marsiglia completavano l'opera, spesso con risultati di candore che le moderne macchine faticano a raggiungere, grazie anche all'assenza di calcare nelle acque di sorgente che preservava le fibre più delicate. Ma l'acqua dei fossi e dei lavatoi non ha trasportato solo sapone e fatiche; ha alimentato per millenni il regno del mistero, trasformando questi spazi in luoghi "liminali", ovvero punti di confine sospesi tra il mondo umano e quello degli spiriti.

Nella tradizione del Nord-Est, del Friuli e delle zone alpine, i lavatoi erano considerati il dominio delle Anguane. Queste creature mitologiche, descritte come bellissime donne dai piedi di capra o con schiene squamate, erano le protettrici delle sorgenti e delle grotte.

Si diceva che le Anguane frequentassero i lavatoi di notte per lavare i propri abiti fatati. Erano figure ambivalenti: potevano insegnare alle donne del villaggio i segreti della filatura o l'uso delle erbe, ma potevano anche essere vendicative se qualcuno disturbava la loro quiete o inquinava l'acqua dei fossi. Al calar del sole, la realtà lasciava il posto alla leggenda della "lavandaia notturna". Questo racconto, comune a molte culture europee, assume in Italia un significato profondo: la figura femminile che lava freneticamente nell'oscurità rappresenta lo spirito che purifica le colpe e le sofferenze della comunità.

Perilo so položili v veliko posodo iz gline ali lesa ter ga prekrili s konopljino tkanino, čez katero so prelili vreli lug (liscivia). Po več urah namakanja so perilo odnesli k javni pralnici ali do jarka na končno izpiranje. Tekoča voda in marsejsko milo sta opravilo dokončala ter pogosto zagotovila belino, ki jo sodobni pralni stroji le stežka dosežejo. K temu je prispevala tudi izvirska voda brez vodnega kamna, ki je ohranjala tudi najbolj občutljiva tekstilna vlakna. Toda voda v jarkih in javnih pralnicah ni odnašala le mila in vsakodnevnega napora. Tisočletja je hranila tudi svet skrivnosti ter te kraje spreminjala v »liminalne« prostore – mejna območja, ujeta med svet ljudi in svet duhov.

V izročilu severovzhodne Italije, Furlanije in alpskih območij so javne pralnice veljale za kraljestvo Anguan. Ta mitološka bitja, opisana kot čudovite ženske s kozjimi nogami ali z luskastim hrbtom, so bila varuhinje izvirov in jam.

Pripovedovalo se je, da so Anguane ponoči prihajale k pralnicam, kjer so prale svoja čarobna oblačila. Bile so dvoumna bitja: vaščankam so lahko razkrile skrivnosti predenja ali uporabe zdravilnih zelišč, lahko pa so postale tudi maščevalne, če je kdo zmotil njihov mir ali onesnažil vodo v jarkih. Ob sončnem zahodu je resničnost prepustila prostor legendi o »nočni perici«. Ta pripoved, razširjena v številnih evropskih kulturah, ima v Italiji poseben pomen: ženska podoba, ki v temi mrzlično pere perilo, predstavlja duha, ki očiščuje grehe in trpljenje skupnosti.



Nelle notti di luna, il rumore ritmico del battipanni sulla pietra diventava un presagio. Si narrava che queste figure lavassero i "sudari" delle anime in pena, operando una transizione simbolica tra il peccato e la redenzione attraverso l'elemento purificatore dell'acqua. Incontrare una lavandaia o scorgere il riflesso di un'Anguana nello specchio d'acqua di un lavatoio significava confrontarsi con l'anima stessa della terra.

Queste leggende non erano solo favole, ma servivano a stabilire un patto di rispetto tra l'uomo e l'acqua: non si doveva sprecare, non si doveva sporcare e, soprattutto, bisognava riconoscere che l'acqua del fosso era il sangue vitale del territorio.

Così, i lavatoi smettono di essere semplici vasche di pietra per diventare monumenti di una cultura — quella del fosso e della roggia — che, tra storia e mito, sa ancora parlare con forza alle nostre radici più profonde.

V mensčnih nočeh je ritmični zvok tolčenja perila ob kamen postal znamenje, ki je napovedovalo nekaj skrivnostnega. Pripovedovalo se je, da so ta bitja prala pogrebne prte (sudari) nemirnih duš in tako s pomočjo očiščevalne moči vode opravljala simbolični prehod med grehom in odrešenjem. Srečati nočno perico ali v gladini vode javne pralnice uzreti odsev Anguane je pomenilo soočiti se z dušo same zemlje.

Te legende niso bile le pravljice, temveč so vzpostavljale nenapisan dogovor spoštovanja med človekom in vodo: vode se ni smelo zapravlžati, onesnaževati, predvsem pa se je bilo treba zavedati, da je voda v jarkih življenjska kri pokrajine.

Tako javne pralnice niso več le preprosta kamnita korita, temveč postanejo spomeniki kulture – kulture jarkov (fossi) in namakalnih kanalov (rogge) –, ki zna še danes, na stičišču zgodovine in mita, močno nagovoriti naše najgloblje korenine.





Michelangelo Suma
di anni 21
di Venezia



DA MARGHERA ALLE ISOLE: COME IL MODELLO GREEN STA CAMBIANDO IL FUTURO DELLE ACQUE VENEZIANE

OD MARGHERE DO OTOKOV: KAKO ZELENÍ MODEL SPREMINJA PRIHODNOST BENEŠKIH VODA

La teoria della green economy può davvero preservare le acque lagunari veneziane? Che cosa aggiunge rispetto agli schemi economici precedenti?

Nel tentativo di ridurre l'impatto ambientale e di far coincidere sostenibilità e crescita, la green economy non individua il proprio impianto teorico sul PIL, che era il fondamento dei modelli lineari, ma esamina l'intero ciclo vitale dei prodotti naturali come base per il benessere. L'obiettivo principale è quello di soddisfare i bisogni evitando lo spreco delle risorse naturali, un tema compreso da anni nel Green Deal europeo. Questo sistema economico, oltre ad aver introdotto il concetto di sostenibilità, ha anche integrato la ricerca in economia con i recenti studi della biologia sull'interazione continua fra vivente e ambiente. Il modello economico include da tempo la tutela delle acque veneziane, che era già discussa in tutto il mondo ben prima dell'acqua alta del novembre 2019, che raggiunse i 187 cm di picco.

Alcuni degli scopi prefissati riguardano: la riduzione del moto ondoso causato dal traffico acquatico, la salvaguardia della biodiversità lagunare e la creazione di nuovi poli di energia rinnovabile nelle isole.

Venezia è diventata un importante centro di sperimentazione di questo nuovo modello, anche grazie ad istituzioni, come l'ISMAR all'Arsenale, che studiano i fenomeni climatici legati alle acque. Tuttavia, sono ancora evidenti diverse criticità riguardanti i tempi e costi di transizione, che per ora non permettono un rapido sviluppo ecologico del Comune, ancora oggi chiamato a misurarsi con il proprio passato.

L'esempio di Marghera: una zona da anni attiva nella ricerca e nell'applicazione di tecnologie innovative, ma che deve affrontare il deterioramento della sua zona industriale.

Ali lahko teorija zelenega gospodarstva resnično ohrani vode Beneške lagune? Kaj prinaša novega v primerjavi s prejšnjimi gospodarskimi modeli?

V prizadevanju za zmanjšanje vplivov na okolje ter usklajitev trajnosti in gospodarske rasti zeleno gospodarstvo svojega teoretičnega okvira ne gradi več na bruto domačem proizvodu (BDP), ki je bil temelj linearnih gospodarskih modelov, temveč kot osnovo blaginje obravnava celoten življenjski cikel naravnih virov in proizvodov. Njegov glavni cilj je zadovoljevanje potreb ob hkratnem preprečevanju razsipavanja naravnih virov, kar je že vrsto let ena osrednjih tem evropskega zelenega dogovora (European Green Deal). Ta gospodarski model ni uvedel le pojma trajnosti, temveč je v ekonomske raziskave vključil tudi spoznanja sodobne biologije o nenehnem medsebojnem vplivu med živimi organizmi in okoljem. Varstvo beneških voda je že dolgo del tega pristopa in je bilo predmet mednarodnih razprav že precej pred izjemno plimo novembra 2019, ko je gladina vode dosegla rekordnih 187 centimetrov.

Med glavnimi cilji so zmanjšanje valovanja, ki ga povzroča vodni promet, varovanje biotske raznovrstnosti lagune ter vzpostavitev novih središč za proizvodnjo energije iz obnovljivih virov na beneških otokih.

Benetke so postale pomembno središče preizkušanja tega novega modela tudi po zaslugi ustanov, kot je ISMAR v Arsenalu, ki preučuje podnebne pojave, povezane z vodnim okoljem. Kljub temu ostajajo številni izzivi, povezani s časom in stroški zelenega prehoda, ki za zdaj še ne omogočajo hitrega ekološkega razvoja občine. Benetke se namreč še vedno soočajo z dediščino svoje preteklosti.

Zgovoren primer je Marghera – območje, ki že vrsto let dejavno razvija in uvaja inovativne tehnologije, hkrati pa se še vedno spopada s propadanjem svojega industrijskega območja.



Marghera ha subito negli ultimi trent'anni una significativa trasformazione della propria attività economica, passando da una produzione incentrata sui combustibili fossili ad una sempre più ecologica. Dal 1993 il Polo VEGA ha contribuito a questo cambiamento sviluppando delle intelligenze artificiali predittive, che anticipano i fenomeni di acqua alta o di accumulo del fango nei fondali. Gli algoritmi di queste macchine elaborano predizioni per mezzo di correlazioni statistiche e di dati riguardanti gli stessi fenomeni nei decenni precedenti. Attualmente alcuni di questi dispositivi sono già impiegati dal comune per un corretto funzionamento del MOSE nelle bocche di porto. Oltre alla produzione di sistemi IA, da Marghera parte un importante progetto di tubature volto sia a trasportare acqua calda verso il centro urbano per ridurre il consumo di combustibili, sia a evitare le perdite e gli sprechi di acqua degli impianti precedenti.

Nonostante i nuovi progetti ecologici Marghera non ha ancora completato la propria transizione; oltre che dalla necessità di fondi proporzionata ai tempi di lavoro, il passaggio è ostacolato dal processo a rilento della bonifica del territorio dell'ex petrolchimico.

Sebbene il Polo Industriale abbia già avviato dal 2014 una produzione di biocarburanti HVO, cessando di fatto l'utilizzo di carbone, queste ed altre misure non hanno comunque accelerato la riqualifica del proprio territorio, di cui rimangono dai 300 ai 350 ettari non ancora riconvertiti. Questo ritardo nei lavori causa sia l'abbandono di diverse ciminiere, sia il filtraggio in laguna di materiali inquinanti come metalli pesanti, pesticidi e altri composti chimici.

L'altra criticità che nasce da Marghera e che coinvolge l'ecosistema delle isole: la fabbricazione e il transito delle grandi navi per il porto e per le acque del centro storico.

L'ambito della cantieristica navale accompagna ancora la produzione di Marghera, soprattutto riguardo la fabbricazione di navi da crociera o extra-lusso che passano per la laguna veneziana. Oltre a comportare rischi per la popolazione del centro storico, il transito di queste imbarcazioni ha un impatto molto grave sulle piccole isole e sulle barene, che ospitano flora e fauna protette.

Marghera je v zadnjih tridesetih letih doživela pomembno preobrazbo svojega gospodarskega sistema, saj je postopoma prešla iz proizvodnje, osredotočene na fosilna goriva, k vse bolj okoljsko trajnostnim dejavnostim. K tej spremembi od leta 1993 pomembno prispeva tehnološki park VEGA, ki razvija napovedne sisteme umetne inteligence za predvidevanje pojavov visoke plime (acqua alta) in kopičenja mulja na lagunskem dnu. Algoritmi teh sistemov oblikujejo napovedi na podlagi statističnih povezav ter analize podatkov o enakih pojavih iz preteklih desetletij. Nekateri izmed teh sistemov se danes že uporabljajo pri upravljanju občine za zagotavljanje pravilnega delovanja sistema MOSE na vseh vtokih v beneško laguno. Poleg razvoja rešitev umetne inteligence iz Marghere izvira tudi pomemben projekt cefovodov, katerega namen je dovajanje tople vode v mestno središče z namenom zmanjšanja porabe goriv ter hkrati omejevanje izgub in potratov vode, značilnih za starejše vodovodne sisteme.

Kljub novim okoljskim projektom Marghera svojega prehoda še ni dokončala. Poleg potrebe po finančnih sredstvih, ki ustrezajo obsegu in trajanju del, proces upočasnjuje tudi počasna sanacija območja nekdanjega petrokemičnega kompleksa.

Čeprav je industrijsko območje že leta 2014 začelo proizvajati biogoriva HVO in s tem dejansko opustilo uporabo premoga, ti in drugi ukrepi niso bistveno pospešili prenove prostora. Še vedno ostaja med 300 in 350 hektarjev zemljišč, ki niso bila preoblikovana ali ponovno uporabljena. Zamude pri sanaciji povzročajo tako propadanje številnih industrijskih dimnikov kot tudi pronicanje onesnaževal, kot so težke kovine, pesticidi in druge kemične spojine, v laguno.

Druga pomembna težava, ki izvira iz Marghere in vpliva na ekosistem lagunskih otokov, je gradnja ter plovba velikih ladij, namenjenih pristanišču in vodam zgodovinskega središča Benetk.

Ladjedelnštvo ostaja ena od pomembnih dejavnosti Marghere, zlasti pri gradnji križark in ultraluksuznih ladij, ki plujejo skozi Beneško laguno. Poleg tveganj, ki jih takšne ladje predstavljajo za prebivalce zgodovinskega mestnega jedra, njihov promet močno obremenjuje tudi manjše otoke in barene – značilna plitva slana mokrišča lagune –, ki so življenjski prostor številnih zaščitnih rastlinskih in živalskih vrst.



Il passaggio delle grandi navi, insieme al rilascio di sostanze chimiche dagli scarichi, provoca la riemersione di metalli pesanti dai sedimenti dei vecchi canali del porto e il rilascio di microplastiche derivate dalle vernici degli scafi, che inquinano le risorse idriche. Inoltre, le navi causano l'aumento del moto ondoso, che da un lato altera le correnti interne e dall'altro rimuove i sedimenti costieri, riducendo le difese naturali delle isole. Marghera potrebbe apparentemente rappresentare una contraddizione irrisolta, visto che è sia un luogo di grande studio per la prevenzione dell'alterazione lagunare, ma allo stesso tempo è la stessa zona da cui originano molti dei cambiamenti climatici che si intende contrastare. Tuttavia, non si tratta di una contraddizione, ma di un fenomeno complesso che, in quanto in pieno svolgimento, non ha compiuto il proprio sviluppo.

Non è solo Marghera ad investire nella Green Economy. Le isole, come nel caso di Trezze, e la protezione fornita alla città dalle barene rendono il territorio protagonista e non semplice recettore della transizione ecologica.

Proprio al ridosso della zona di Marghera il "progetto ZOE" ha convertito l'isolotto di Trezze, un tempo una discarica di fanghi industriali, in un sito di produzione di idrogeno verde e di pannelli fotovoltaici. In quest'area di energia "pulita" sono installate una serie di infrastrutture essenziali per azzerare le emissioni delle imbarcazioni ormeggiate o in movimento; fra questi impianti sono incluse anche colonnine di ricarica elettrica e ad idrogeno. L'intervento antropico sulle isole non è l'unico fattore di progresso del modello green, dato che anche il contributo naturale delle barene combatte l'erosione e il moto ondoso causati dall'inquinamento. Da una parte le barene, difendendo Venezia dall'acqua alta, permettono il risparmio dei costi di difesa costiera, dall'altra assorbono enormi quantità di anidride carbonica.

Come spiegare il sistema della Green Economy: un'analisi del fenomeno indipendente dalle previsioni statistiche.

Il modello green ha trasformato la gestione delle acque di Venezia sotto vari aspetti, alcuni dei quali molto diversi fra loro.

Preход великих ладий скупај з изпустом кемичних снови из њијових одпадних вода повзроча поновно sproščanje težkih kovin iz sedimentov starih pristaniških kanalov ter izločanje mikroplastike, ki nastaja zaradi obrabe premazov ladijskih trupov. Oboje prispeva k onesnaževanju vodnih virov. Poleg tega velike ladje povečujejo valovanje, ki po eni strani spreminja notranje tokove lagune, po drugi pa odnaša obalne sedimente in s tem slabi naravno zaščito lagunskih otokov. Marghera se na prvi pogled zdi nerešeno protislovje: po eni strani je pomembno raziskovalno središče za preprečevanje degradacije lagune, po drugi pa prav z njenega območja izvirajo številni dejavniki, ki prispevajo k okoljskim spremembam, proti katerim se želi boriti. V resnici ne gre za protislovje, temveč za zapleten proces, ki je še vedno v teku in še ni dosegel svoje končne razvojne stopnje.

V zeleno gospodarstvo pa ne vlaga le Marghera. Tudi lagunski otoki, na primer območje Trezze, ter naravna zaščita, ki jo mestu zagotavljajo barene, spreminjajo ozemlje v aktivnega nosilca in ne zgolj pasivnega prejemnika ekološkega prehoda.

Prav v neposredni bližini Marghere je projekt ZOE otoček Trezze, nekoč odlagališče industrijskega mulja, preoblikoval v območje za proizvodnjo zelenega vodika in sončne energije s pomočjo fotovoltaičnih panelov. Na tem območju čiste energije je nameščen niz ključnih infrastrukturnih objektov, namenjenih odpravi emisij plovil, ki so privezana ali plujejo po laguni. Med njimi so tudi polnilne postaje za električna vozila in vozila na vodik. Človekovi posegi na otokih niso edini dejavnik razvoja zelenega modela, saj pomembno vlogo igrajo tudi barene, ki s svojim naravnim delovanjem zmanjšujejo erozijo in blažijo valovanje, ki ga povzroča ladijski promet. Po eni strani varujejo Benetke pred visoko plimo (acqua alta) in tako zmanjšujejo stroške obalne zaščite, po drugi pa absorbirajo velike količine ogljikovega dioksida.

Kako razumeti sistem zelenega gospodarstva: analiza pojava neodvisno od statističnih napovedi.

Model zelenega gospodarstva je upravljanje voda v Benetkah spremenil na več ravneh, pri čemer so nekateri vidiki med seboj zelo različni.



Se in questo periodo non si parla di transizione completa è chiaramente a causa dei costi dei primi investimenti, che comunque non hanno impedito nel breve periodo di ottenere dei risultati concreti. La tentazione più comune può essere quella di stimare delle previsioni sul completamento di questo piano economico, anche se potrebbe trattarsi di una mossa poco proficua, considerando che per via di vari fattori di confondimento è molto difficile formulare una tesi predittiva.

L'unico modo per spiegare l'applicazione della Green Economy nel suo complesso è un'analisi dettagliata dei suoi progressi attuali giorno per giorno, che costituiscono una descrizione aperta di un processo ancora in fase di evoluzione.

Che danes še ne moremo govoriti o popolnem prehodu, je to predvsem posledica visokih začetnih naložbenih stroškov. Ti sicer niso preprečili, da bi bili že v kratkem času doseženi konkretni rezultati. Najpogostejša skušnjava je napovedovati, kdaj bo ta gospodarski model v celoti uresničen. Vendar bi bil takšen pristop verjetno malo koristen, saj je zaradi številnih vplivnih dejavnikov in spremenljivk zelo težko oblikovati zanesljive napovedi.

Edini način za celovito razumevanje izvajanja zelenega gospodarstva je natančna analiza njegovega dejanskega napredka iz dneva v dan. Takšen pristop omogoča odprt in stvaren opis procesa, ki se še vedno razvija in še ni dosegel svoje končne oblike.



Il progetto WABIN è co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg VLA Italia-Slovenia.
Projekt WABIN sofinancira Evropska unija v okviru Programa Interreg VLA Italija-Slovenija.





Cristian Penzo
di anni 15
di Chioggia (Ve)

IL GRANCHIO BLU: STORIA DI UN ARRIVO INATTESO NELLE ACQUE DI CHIOGGIA

MODRI RAK: ZGODBA O NEPRIČAKOVANEM PRIHODU V VODE CHIOGGIE

La laguna di Chioggia sta vivendo un cambiamento profondo legato alla presenza sempre più diffusa del granchio blu. Per comprendere meglio questa situazione, ho intervistato due pescatori del territorio, Lucio e Antonio, che ogni giorno lavorano a contatto diretto con il mare e le sue trasformazioni.

Il fenomeno, inizialmente considerato una curiosità, è oggi diventato una questione seria che riguarda sia l'ambiente sia l'economia locale. Attraverso le loro testimonianze ho cercato di capire come sta cambiando la laguna e quali conseguenze stanno vivendo le persone che lavorano nella pesca. Lucio e Antonio svolgono questo mestiere da molti anni. Mi hanno raccontato che in passato la pesca era molto diversa: il mare era più ricco di pesce e molluschi, le reti si riempivano facilmente e il lavoro permetteva una maggiore stabilità economica.

Oggi, invece, la situazione è cambiata. Le temperature sono aumentate, l'equilibrio naturale è stato alterato e le risorse sono diminuite. Anche il lavoro quotidiano è diventato più incerto e faticoso.

In passato le quantità di pescato erano più elevate rispetto a oggi, mentre attualmente i valori risultano inferiori. Secondo i pescatori, il cambiamento climatico e la diffusione di specie invasive hanno modificato profondamente l'ecosistema della laguna. Tra queste, quella che sta creando i maggiori problemi è il granchio blu. I pescatori lo hanno osservato per la prima volta alcuni anni fa. All'inizio compariva soprattutto nei mesi estivi, come luglio e agosto. Successivamente, però, la sua presenza è diventata sempre più stabile: già l'anno dopo si trovava da maggio e oggi è presente anche nei mesi invernali, come febbraio.

Laguna v Chioggii doživlja globoko spremembo, povezano z vse večjo prisotnostjo modrega raka. Da bi to stanje bolje razumel, sem intervjujal dva lokalna ribiča, Lucio in Antonio, ki vsak dan delata v neposrednem stiku z morjem in njegovimi spremembami.

Pojav, ki je bil sprva obravnavan kot zanimivost, je danes postal resno vprašanje, ki zadeva tako okolje kot tudi lokalno gospodarstvo. S pomočjo njihovih pričevanj sem skušal razumeti, kako se laguna spreminja in kakšne posledice občutijo ljudje, ki se ukvarjajo z ribištvo. Lucio in Antonio ta poklic opravljata že vrsto let. Povedala sta mi, da je bil ribolov v preteklosti zelo drugačen: morje je bilo bogatejše z ribami in mehkužci, mreže so se zlahka napolnile, delo pa je omogočalo večjo gospodarsko stabilnost.

Danes pa se je položaj spremenil. Temperature so se zvišale, naravno ravnoesje se je porušilo, naravni viri pa so se zmanjšali. Tudi vsakodnevno delo je postalo bolj negotovo in naporno.

V preteklosti je bil ulov večji kot danes, medtem ko so danes količine občutno manjše. Po besedah ribičev so podnebne spremembe in širjenje invazivnih vrst močno spremenili ekosistem lagune. Med njimi največ težav povzroča modri rak. Ribiči so ga prvič opazili pred nekaj leti. Sprva se je pojavljal predvsem v poletnih mesecih, kot sta julij in avgust. Kasneje pa je njegova prisotnost postajala vse bolj stalna: že naslednje leto ga je bilo mogoče najti od maja dalje, danes pa je prisoten tudi v zimskih mesecih, na primer februarja.





Questo dimostra la sua grande capacità di adattamento e la possibilità di vivere quasi tutto l'anno nella laguna. Le prime reazioni sono state di sorpresa. Nessuno immaginava una diffusione così rapida. In un primo momento si pensava potesse rappresentare anche un'opportunità economica, visto il valore sul mercato.

Tuttavia i problemi sono presto emersi: i pescatori devono affrontare danni continui alle reti e all'ambiente. Antonio mi ha spiegato che spesso, quando tirano su le reti, trovano tutto distrutto. I granchi blu mangiano il pesce intrappolato, rompono le maglie e rendono inutilizzabile parte dell'attrezzatura, con costi elevati di riparazione. Uno degli aspetti più gravi è la sua alimentazione estremamente varia. Il granchio blu attacca vongole, molluschi, seppie e anche le uova delle altre specie marine. Lucio ha sottolineato che, rispetto al passato, oggi nelle reti si trovano sempre meno uova e organismi giovani, segno di un forte squilibrio ecologico. Mi ha colpito un esempio raccontato dai pescatori: se una seppia resta nella rete durante la notte, al mattino si trova soltanto l'osso completamente pulito. Questo rende bene l'idea della sua voracità e della rapidità con cui consuma le prede. Inoltre il granchio blu non ha quasi predatori naturali nella laguna di Chioggia. Questo gli permette di riprodursi molto velocemente e di aumentare costantemente di numero. Lucio lo ha definito un fenomeno "a doppio taglio", perché da un lato può avere un valore commerciale, ma dall'altro sta mettendo in crisi l'equilibrio dell'ecosistema.

Un ulteriore problema riguarda le reti da pesca, che devono essere sostituite spesso a causa dei danni continui. Questo comporta spese sempre più alte e rende il lavoro dei pescatori più difficile e meno sostenibile.

Antonio ha raccontato anche un dettaglio particolare: i granchi rilasciano una sostanza che tende a rovinare ciò che toccano. Perfino l'acqua in cui vengono conservati può assumere una colorazione azzurrina dopo un po' di tempo. Secondo i pescatori, la diffusione del granchio blu è legata a diversi fattori: il cambiamento climatico, l'aumento delle temperature e la sua grande capacità di adattamento.



To dimostra la sua grande capacità di adattamento e la possibilità di vivere quasi tutto l'anno nella laguna. Le prime reazioni sono state di sorpresa. Nessuno immaginava una diffusione così rapida. In un primo momento si pensava potesse rappresentare anche un'opportunità economica, visto il valore sul mercato.

Vendar so se težave kmalu pokazale: ribiči se morajo spopadati z nenehnimi poškodbami mrež in škodo za okolje. Antonio mi je pojasnil, da pogosto, ko izvlečejo mreže, najdejo vse uničeno. Modri raki pojedjo ujete ribe, pretrgajo mrežne zanke in naredijo del opreme neuporaben, kar povzroča visoke stroške popravil. Eden najresnejših vidikov je njegova izredno raznolika prehrana. Modri rak napada školjke, mehkužce, sipe in tudi jajčeca drugih morskih vrst. Lucio je poudaril, da je v primerjavi s preteklostjo danes v mrežah vedno manj jajčec in mladih organizmov, kar je znak velikega ekološkega neravnovesja. Posebej me je pritegnil primer, ki sta ga opisala ribiča: če sipa ostane v mreži čez noč, je zjutraj od nje ostala le popolnoma očiščena sipina kost. To dobro ponazarja njegovo požrešnost in hitrost, s katero požira svoj plen. Poleg tega modri rak v laguni Chioggia skoraj nima naravnih plenilcev. To mu omogoča zelo hitro razmnoževanje in nenehno povečevanje njegove populacije. Lucio ga je opisal kot pojav »z dvema platema«, saj ima po eni strani lahko gospodarsko vrednost, po drugi strani pa resno ogroža ravnovesje ekosistema.

Dodatna težava so tudi ribiške mreže, ki jih je treba zaradi nenehnih poškodb pogosto zamenjati. To povzroča vse višje stroške ter delo ribičev naredi težje in manj vzdržno.

Antonio je omenil še eno zanimivost: raki izločajo snov, ki poškoduje vse, česar se dotaknejo. Tudi voda, v kateri jih hranijo, lahko čez nekaj časa dobi modrikast odtenek. Po mnenju ribičev je širjenje modrega raka povezano z več dejavniki: podnebnimi spremembami, naraščanjem temperatur in njegovo izjemno sposobnostjo prilagajanja.



Non avendo predatori sa, la sua popolazione continua a crescere in modo rapido e costante. Durante l'intervista è emerso anche un senso di impotenza rispetto alla situazione. I pescatori hanno ricordato il caso del gambero di fiume, che in passato aveva già creato squilibri simili. Per loro, il rischio è che la storia si ripeta ancora una volta. Nonostante le difficoltà, il granchio blu potrebbe rappresentare anche una risorsa gastronomica. Alcuni ristoranti lo propongono nei loro menù e viene apprezzato per la qualità della sua carne. Tuttavia si tratta di un mercato ancora instabile e limitato nel tempo, che non riesce a compensare i danni subiti dai pescatori durante l'anno.

Per questo Lucio e Antonio ritengono che il granchio blu non possa essere considerato solo una risorsa economica, ma soprattutto un problema serio per la laguna e per chi vive di pesca.

Negli ultimi anni anche le istituzioni locali e regionali hanno avviato alcune sperimentazioni per cercare di contenere la diffusione del granchio blu, come sistemi di cattura più selettivi e campagne di pesca mirata. Tuttavia i pescatori sottolineano che, al momento, questi interventi non sono ancora sufficienti a ristabilire un equilibrio stabile nell'ecosistema. La situazione resta quindi complessa e in continua evoluzione. Dopo questa intervista ho compreso quanto il lavoro dei pescatori sia complesso e quanto l'equilibrio del mare sia fragile. Un animale arrivato da lontano è riuscito in pochi anni a modificare profondamente la laguna di Chioggia e la vita delle persone che da essa dipendono. Questa esperienza mi ha fatto riflettere anche sul futuro: il mare non è una risorsa infinita e ogni cambiamento, anche piccolo, può avere conseguenze importanti.

La presenza del granchio blu dimostra quanto gli ecosistemi siano delicati e quanto sia difficile intervenire una volta che l'equilibrio viene alterato. Per questo è fondamentale prestare attenzione alla tutela dell'ambiente e ascoltare chi vive ogni giorno a contatto con esso.

Ker nima naravnih plenilcev, njegova populacija še naprej hitro in vztrajno narašča. Med intervjujem se je pokazal tudi občutek nemoči pred nastalo situacijo. Ribiči so se spomnili primera rečnega raka, ki je v preteklosti že povzročil podobna neravnovesja. Po njihovem mnenju obstaja nevarnost, da se bo zgodba ponovno ponovila. Kljub težavam bi modri rak lahko predstavljal tudi gastronomsko priložnost. Nekatere restavracije ga ponujajo na svojih jedilnikih, njegovo meso pa je cenjeno zaradi svoje kakovosti. Kljub temu gre za trg, ki je še vedno nestabilen in časovno omejen ter ne more nadomestiti škode, ki jo ribiči utrpijo med letom.

Zato Lucio in Antonio menita, da modrega raka ni mogoče obravnavati le kot gospodarski vir, temveč predvsem kot resen problem za laguno in za vse, ki živijo od ribolova.

V zadnjih letih so tudi lokalne in regionalne ustanove začele izvajati nekatere poskusne ukrepe za omejitev širjenja modrega raka, kot so bolj selektivni sistemi lovljenja in ciljno usmerjene ribolovne akcije. Vendar ribiči poudarjajo, da ti ukrepi za zdaj še niso dovolj učinkoviti, da bi ponovno vzpostavili stabilno ravnovesje v ekosistemu. Razmere zato ostajajo zapletene in se nenehno spreminjajo. Po tem intervjuju sem spoznal, kako zahtevno je delo ribičev in kako krhko je ravnovesje morja. Žival, ki je prišla od daleč, je v le nekaj letih uspela temeljito spremeniti laguno Chioggia in življenje ljudi, ki so od nje odvisni. Ta izkušnja me je spodbudila k razmisleku tudi o prihodnosti: morje ni neizčrpen vir in vsaka sprememba, pa čeprav majhna, ima lahko pomembne posledice.

Prisotnost modrega raka kaže, kako občutljivi so ekosistemi in kako težko je ukrepati, ko je naravno ravnovesje enkrat porušeno. Zato je bistvenega pomena posvečati pozornost varovanju okolja in prisluhniti ljudem, ki z njim živijo v neposrednem stiku vsak dan.



**Gabriel Balconetti**

di anni 15

di San Vito al Tagliamento (Pn)

IN COLLABORAZIONE CON
V SODELOVANJU Z

IL MICROCOSMO DEL FOSSO: IL MONDO NASCOSTO CHE VIVE ACCANTO A NOI

MIKROKOZM JARKA: SKRITI SVET, KI ŽIVI OB NAS

Il fosso non è soltanto un solco nella terra battuta, delimitato da argini dove scorre l'acqua e si segnano i confini tra proprietà diverse.

È, prima di tutto, un microcosmo densamente popolato, un habitat complesso dove convivono alghe, canneti, rane e libellule. Si tratta di un mondo fatto di fruscii, vibrazioni, gorgheggi e cinguettii, caratterizzato da odori ora dolciastri, ora freschi di vegetazione bagnata. Per me, che esploro abitualmente le campagne circostanti in bicicletta, questi canali rappresentano a volte delle rotte per l'avventura e altre volte degli ostacoli da superare. Un giorno, mentre costeggiavo un canale non lontano da casa, mi sono fermato a osservare con attenzione ciò che accadeva sotto il pelo dell'acqua e ho scoperto un ecosistema affascinante, specialmente dal punto di vista botanico. Questo mio interesse non è casuale: è strettamente legato al percorso di studi che sto frequentando per diventare operatore agroambientale.

Osservando i fossi con occhio critico, ho imparato a distinguere tre grandi varietà di piante: quelle galleggianti, quelle sommerse e quelle che colonizzano le sponde.

Le piante galleggianti sono fondamentali perché offrono una piattaforma di sosta e caccia per numerosi insetti. Tra queste specie ho identificato il "morso di rana" (*Hydrocharis morsus-ranae*) e la "lenticchia d'acqua" (*Lemna minor*). Il morso di rana presenta foglie a forma di cuore che, tra giugno e settembre, producono piccoli fiori bianchi. Le foglie hanno dimensioni ridotte, comprese tra i 3 e i 5 centimetri. La lenticchia d'acqua, invece, è minuscola, con foglie che misurano appena 2 o 5 millimetri.

Jarek ni le zareza v zbiti zemlji, omejena z brežinama, po kateri teče voda in ki označuje meje med različnimi zemljišči.

Predvsem je gosto poseljen mikrokozmos, zapleten življenjski prostor, v katerem sobivajo alge, trstičje, žabe in kačji pastirji. To je svet šelestenja, vibracij, grgranja in žvrgolenja, prežet z vonji, ki so včasih sladkasti, drugič pa sveži po mokrem rastlinju. Zame, ki se po okoliškem podežanju pogosto vozim s kolesom, ti kanali včasih predstavljajo poti v pustolovščino, drugič pa ovire, ki jih je treba premagati. Nekega dne sem med vožnjo ob kanalu nedaleč od doma obstal in pozorno opazoval, kaj se dogaja pod gladino vode. Odkril sem osupljiv ekosistem, še posebej z botaničnega vidika. To zanimanje ni naključno, temveč je tesno povezano s študijem, ki ga obiskujem, da bi postal agrookoljski tehnik.

Ko sem jarke začel opazovati s kritičnim očesom, sem se naučil razlikovati tri glavne skupine rastlin: plavajoče rastline, potopljene rastline in rastline, ki naseljujejo bregove.

*Plavajoče rastline so izjemno pomembne, saj številnim žuželkam nudijo prostor za počitek in lov. Med njimi sem prepoznal žabji grizec (*Hydrocharis morsus-ranae*) in malo vodno lečo (*Lemna minor*). Žabji grizec ima srčasto oblikovane liste, ki med junijem in septembrom razvijejo drobne bele cvetove. Listi so majhni in merijo od 3 do 5 centimetrov. Mala vodna leča pa je zelo drobna; njeni listi merijo le od 2 do 5 milimetrov.*



Nonostante la taglia ridotta, possiede una radice filiforme ben visibile nell'acqua e svolge un ruolo ecologico cruciale: aiuta ad assorbire inquinanti come nitrati, fosfati e metalli pesanti, depurando naturalmente il canale. Oltre alle specie di superficie, ho analizzato le piante sommerse.

Queste formano vere e proprie foreste acquatiche che offrono rifugio a pesciolini e larve di insetti. Inoltre, attraverso la fotosintesi, queste piante garantiscono l'ossigenazione dell'acqua. Tra le specie presenti ho notato il "millefoglio d'acqua" (*Myriophyllum*) e la "vallisneria a spirale" (*Vallisneria spiralis*). Il millefoglio ha rami lunghi e sottili, simili ad aghi, che non emergono mai ma assecondano la direzione della corrente restando ancorati al fondale. La vallisneria, invece, è caratterizzata da foglie nastriformi, lunghe e flessibili. Mentre analizzavo queste specie, mi sono ritrovato a riflettere sulla vita dei vegetali: mi sono chiesto se le piante comunicano tra loro, se possano stringere legami di "amicizia" o se siano in grado di percepire la nostra presenza.

Proseguendo lungo il sentiero che fiancheggia il fosso, ho avvistato diversi animali. Oltre agli insetti, ho visto gallinelle d'acqua, pantegane e nutrie di grosse dimensioni che nuotavano placidamente. Poiché faceva molto caldo, ho deciso di tornare brevemente a casa per preparare un picnic.

Mentre rientravo, però, ho notato una gallinella d'acqua rimasta incastrata tra alcuni rami secchi all'interno del fosso. Mi sono tolto le scarpe con l'intenzione di scendere in acqua per aiutarla, ma l'animale, con un ultimo sforzo, è riuscito a liberarsi da solo e ha iniziato a nuotare velocemente verso il canneto. Una volta a casa, ho preparato due panini, ho preso una bottiglia d'acqua e un telo da stendere sull'erba. Sono ripartito in bicicletta riflettendo sulla bellezza della natura e sulla complessità di ciò che spesso consideriamo marginale. Dopo dieci minuti di pedalata, ho trovato un luogo ideale: un grande salice piangente la cui chioma mi proteggeva dal sole lasciando passare una brezza fresca. Sotto quell'albero mi sentivo al sicuro. Terminato il pasto, mi sono disteso a pancia in su. Ho deciso che sarei entrato nel fosso con gli stivali per rimuovere i rifiuti che ne soffocavano il corso, convinto che la pulizia avrebbe permesso a piante e animali di vivere meglio. Mi sono alzato, ho ripiegato il telo e ho iniziato il lavoro di bonifica.

Kljub svoji majhnosti ima dobro vidno nitasto korenino, ki sega v vodo, in opravlja ključno ekološko vlogo: pomaga absorbirati onesnaževala, kot so nitrati, fosfati in težke kovine, ter tako naravno čisti kanal. Poleg površinskih vrst sem preučeval tudi potopljene rastline.

Te tvorijo prave podvodne gozdove, ki nudijo zatočišče drobnim ribam in ličinkam žuželk. Poleg tega s fotosintezo skrbijo za oskrbo vode s kisikom. Med prisotnimi vrstami sem opazil vodno milolistje (*Myriophyllum*) in spiralasto vallisnerijo (*Vallisneria spiralis*). Vodno milolistje ima dolga in tanka stebila, podobna iglicam, ki nikoli ne segajo nad vodno gladino, temveč sledijo toku vode in ostajajo zasidrana na dnu. Spiralasta vallisnerija pa se odlikuje po dolgih, trakastih in prožnih listih. Med opazovanjem teh vrst sem se začel spraševati o življenju rastlin: spraševal sem se, ali rastline med seboj komunicirajo, ali lahko spletajo nekakšna »prijateljstva« in ali so sposobne zaznati našo prisotnost.

Ko sem nadaljeval pot po stezi ob jarku, sem opazil več živali. Poleg žuželk sem videl tudi črne lisce, rjave podgane in velike nutrije, ki so mirno plavale. Ker je bilo zelo vroče, sem se odločil, da se za kratek čas vrnem domov in pripravim piknik.

Med vračanjem pa sem opazil črno lisko, ki se je zapletla med nekaj suhih vej v jarku. Sezul sem si čevlje z namenom, da bi stopil v vodo in ji pomagal, vendar se je ptica z zadnjim naporom sama osvobodila in hitro odplavala proti trstičju. Ko sem prišel domov, sem pripravil dva sendviča, vzel steklenico vode in odejo, ki sem jo nameraval razgrniti po travi. Nato sem se s kolesom odpravil nazaj in med vožnjo razmišljal o lepoti narave ter o zapletenosti vsega, kar pogosto imamo za nepomembno. Po desetih minutah kolesarjenja sem našel popoln kraj: veliko žalujko, katere krošnja me je varovala pred soncem, hkrati pa je skozi veje nežno pihljal svež vetrič. Pod tem drevesom sem se počutil varnega. Ko sem pojedel, sem se ulegel na hrbet. Odločil sem se, da bom v gumijastih škornjih stopil v jarek in odstranil odpadke, ki so dušili njegov tok, prepričan, da bo čiščenje rastlinam in živalim omogočilo boljše življenje. Vstal sem, zložil odejo in začel čistiti jarek.



Dopo mezz'ora di fatica avevo accumulato una tale quantità di sporcizia — pezzi di plastica, vecchi contenitori e detriti vari — da non sapere più dove riporla. Sono tornato nuovamente a casa per posare l'attrezzatura da picnic e recuperare dei sacchi. Tornato sul posto, ho ripreso da dove avevo interrotto fino a completare la pulizia di quel tratto di canale. Ero esausto, ma profondamente soddisfatto. Mi sono seduto nuovamente sotto il salice a riflettere sull'utilità del mio gesto: ora l'acqua poteva scorrere più limpida e l'ambiente era libero dalla degradazione causata dai rifiuti. Ho ripreso il giro in bicicletta, osservando i campi circostanti. Durante il tragitto mi sono imbattuto in una casa abbandonata. Vicino all'edificio c'era ancora una vecchia fontanella funzionante; l'acqua, scorrendo costantemente, aveva scavato un piccolo solco che confluiva nel fosso principale.

Lì accanto si trovava un ponticello di mattoni, quasi interamente ricoperto da una fitta edera. Avrei voluto attraversarlo, ma le condizioni della struttura non sembravano sicure e ho preferito non rischiare. Cambiando direzione, ho raggiunto un canale di dimensioni maggiori rispetto ai precedenti.

Qui la vita selvatica era ancora più evidente: ho visto intere cucciolate di nutrie e numerose rane. Lungo le sponde fiorivano il "giaggiolo d'acqua" e il prezzemolo selvatico. Il giaggiolo cresce con le radici immerse nell'acqua, mentre il prezzemolo selvatico occupa la zona asciutta della sponda. Ho notato anche alberi da frutto che non avevo mai visto così vicini ai canali: meli, peschi e persino un castagno. Con l'avvicinarsi dell'ora di cena, ho iniziato il percorso di ritorno. Mi sono fermato più volte ad ammirare il paesaggio. Avrei voluto raccogliere alcune di quelle piante per portarle a casa, ma ho capito che sarebbe stato un errore: non potevo sottrarle al loro habitat naturale. Erano essenziali lì dove si trovavano, come rifugio o nutrimento per insetti e piccoli animali.

Poco prima di arrivare, ho scorto dei cuccioli di nutria che si affacciavano dalle tane scavate negli argini e un fiore che non avevo notato prima: la "calta palustre" (*Caltha palustris*), con i suoi fiori di un giallo intenso e le grandi foglie cuoriformi. Anche in questo caso, ho vinto la tentazione di strapparne un esemplare per mia madre; la bellezza di quei fiori risiede nella loro libertà.

Po pol ure napornega dela se je nabralo toliko smeti – kosov plastike, starih posod in najrazličnejših odpadkov –, da nisem več vedel, kam naj jih spravim. Ponovno sem se vrnil domov, da bi odložil opremo za piknik in vzel nekaj vreč. Ko sem se vrnil na kraj, sem nadaljeval tam, kjer sem prej končal, dokler nisem očistil celotnega odseka kanala. Bil sem izčrpan, a hkrati globoko zadovoljen. Znova sem sedel pod vrbo in razmišljal o pomenu svojega dejanja: voda je zdaj lahko tekla čisteje, okolje pa je bilo osvobojeno onesnaženja, ki so ga povzročali odpadki. Nato sem nadaljeval vožnjo s kolesom in opazoval okoliška polja. Med potjo sem naletel na zapuščeno hišo. Ob njej je še vedno stala stara delujoča vodna pipa; voda, ki je neprestano tekla iz nje, je izdolbla majhen jarek, ki se je izlival v glavni kanal.

V bližini je stal opečnat mostiček, skoraj povsem preraščen z gostim bršljanom. Želel sem ga prečkati, vendar konstrukcija ni delovala dovolj varna, zato nisem hotel tvegati. Spremenil sem smer in prišel do kanala, ki je bil precej večji od prejšnjih.

Tu je bilo divje življenje še izrazitejše: videl sem cela legla nutrij in številne žabe. Ob bregovih sta cvetela rumena perunika (*Iris pseudacorus*) in divji peteršilj. Rumena perunika raste s koreninami v vodi, medtem ko divji peteršilj uspeva na suhem delu brega. Opazil sem tudi sadna drevesa, ki jih še nikoli prej nisem videl tako blizu kanalov: jablane, breskve in celo kostanj. Ko se je približeval čas večerje, sem se odpravil proti domu. Večkrat sem se ustavil, da bi občudoval pokrajino. Želel sem nabrati nekaj teh rastlin in jih odnesti domov, vendar sem spoznal, da bi bilo to napačno. Nisem jih smel odvzeti njihovem naravnemu življenjskemu okolju. Tam, kjer so rasle, so bile nepogrešljive kot zatočišče ali vir hrane za žuželke in drobne živali.

Tik pred prihodom domov sem zagledal mladiče nutrij, ki so kukali iz rovov, izkopanih v brežinah, in cvetlico, ki je prej nisem opazil: močvirsko kalužnico (*Caltha palustris*) z njenimi živo rumenimi cvetovi in velikimi srčastimi listi. Tudi tokrat sem se uprl skušnjavi, da bi utrgal en primerek za svojo mamo; lepota teh cvetov je v njihovi svobodi.

