

TRE GIORNI DI STUDIO ALL'ISTITUTO VENETO

Mercato di Rialto tra cibo e cultura Ma il futuro è tutto da inventare

Mercato di Rialto, come rilanciarlo tra cibo, cultura e alto artigianato di tradizione. "Investendo" anche sui due grandi contenitori pubblici che sono già o saranno presto vuoti. Il Palazzetto delle Pescherie, in stato di abbandono da una decina d'anni, di proprietà del Comune e affidato alla Fondazione Museo Civici che non sa, evidentemente, cosa farsene. E le sansoviniane Fabbriche Nuove, gigantesche e di proprietà demaniale, svuotate nel giro di due anni dagli uffici giudiziari che andranno alla Cittadella della Giustizia di Piazzale Roma.

È intorno a questi temi che ruota la tre giorni di dibattito organizzata dall'Istituto Veneto di Scienze Lettere e Arti a Palazzo Franchetti, che si è aperta ieri, dedicata proprio al tema "Mercati storici e rigenerazione urbana in Europa", mettendo così a confronto la situazione reatina - con i banchi del pesce e dell'ortofrutta sempre già sparuti e in soffe-

renza, con i turisti che popolano il mercato solo per scattare un'istantanea dei pesci sui banchi - con quella di altri vivaci mercati europei storici per avere anche spunti e suggerimenti, su come intervenire anche a Venezia.

Esaminati ieri in particolare i casi dei mercati di Monaco, di Bruxelles, di Thessaloniki, del General Market West Smithfield di Londra e dei mercati di Firenze e Zagabria. Tutti capaci di trovare una loro dimensione tra tutela della dimensione urbana residenziale e funzioni turistiche.

L'ambizione dell'Istituto Veneto - come ha ricordato in apertura il presidente Andrea Rinaldo e poi la professoressa Donatella Calabi, che con l'Associazione Progetto Rialto, lavora da anni a un'idea concreta di rinascita - è di guardare alla Venezia dei prossimi cento anni, perché resti città. E il mercato di Rialto ne rappresenta il cuore. Il lavoro preparatorio di questi giorni sfoce-

rà in un convegno internazionale nel prossimo marzo.

Partendo dal concetto appunto che non basti la vendita di prodotti di qualità come il pesce o l'ortofrutta per rilanciarlo, ma che a quest'ora praticavano affiancate, appunto, altre attività, con la creazione ad esempio nelle Fabbriche Nuove di un grande fondaco dell'artigianato veneziano. Ma anche ad esempio consentendo ai banchi del pesce di vendere anche dello street food prodotto da loro, fidelizzando i turisti che ora passano solo per curiosità.

Un'ipotesi a cui però è contrario l'assessore al Commercio Sebastiano Costalonga che ieri ha preso parte al convegno. «Trovo molto positiva - ha dichiarato - l'idea di portare nel cuore di Venezia l'artigianato di qualità, corsi e opportunità di trasmissione delle conoscenze alle nuove generazioni così come la proposta di insediare la scuola di cucina dell'istituto alberghiero

Barbarigo. Sono invece meno convinto sull'indicazione di avviare anche a Rialto esperienze di Street food perché la città è già contaminata da esercizi pubblici di vario tipo. Vorremmo che il mercato rimanesse una realtà distinta, fatta di saperi artigianali e tradizioni». Non si capisce allora perché, ad esempio, agli edicolanti è consentita la vendita di souvenirs e oggetti di vario tipo per turisti per mantenere la vendita dei giornali, e ai pescivendoli - per motivi analoghi - dovrebbe essere invece vietata la vendita di cibi cotti prodotti con la loro merce. Costalonga ha ricordato anche la delibera che stanziava 500 mila euro per il restyling dell'area mercatale con riduzione dei posteggi da 40 a 28. E ha annunciato un bando - scadenza 10 novembre - per riassegnare 6 banchi ora vuoti, con un occhio di riguardo ai giovani tra i 18 e i 35 anni. —

ENRICO TANTUCCI

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il mercato di Rialto, il

PNEUS

Mestre
VIA TOP

PRENOTA ON LINE

CAMBIO GOMME
STAGIONALI

PIRELLI

WWW