

Venezia non si arrende al virus

Parte un progetto innovativo che unisce arte, cultura e storia, produzioni bio, design e artigianato veneziano, turismo, pasticceria e comunicazione

12 novembre 2020, un anno esatto dalla seconda Acqua Alta più rilevante della storia di Venezia e giorno della nuova Ordinanza del Governatore del Veneto Luca Zaia per il contrasto al COVID19. Dalla Scala Contarini del Bovolo, assieme all'Assessore Comunale al Turismo Simone Venturini, è stato lanciato il progetto Scigno del Doge con il film corto (Link video 4K <https://youtu.be/-WYMgkFpZl4>). Atto di resilienza creativa all'emergenza ambientale che lo scorso anno ha devastato il centro storico, segno di coraggio dei veneziani che non si arrendono alla pandemia del Coronavirus.

L'Autore e coordinatore del progetto Vittorio Baroni ha presentato i partecipanti e le realtà veneziane che cooperano al progetto. Valentina Lombardi e Marinello Flavio dell'Oreficeria Meneghetti, storytelling di Nadia De Lazzari e supporto dall'idea iniziale, fotografia di Riccardo Roiter Rigoni. L'orafo Stefano Ghezzi che ha creato le api d'oro, d'argento e il cucchiaino per il miele del Doge di Sant'Erasmus di Mara La Rosa e la sua famiglia. Scigno del Doge in vellutino rosso di Andrea Baso, artigiano veneziano, erede della tradizione dei Vazineri con ape in merletto di Burano nella tovaglietta dell'Atelier Martina Vidal, Marta Perissinotto e Sergio Vidal. Film corto di Samuele Semenzato, Qual Buon Veneto Media House e la voce narrante di Sabrina Zanninello. Caffè Florian con lo Chef Pâtissier Cristiano Strozzi, il Direttore Renato Costantini e Cristiana Rivolta Sales & Marketing Department. Costumi di Coven Venice Project con Debora Gusson e Nadia Rigo in abiti del '500 creati da Elena Righetto. Dirette Web curate da Graziano Dal Fabbro Venezia360 - Arte, Storia, Cultura ed Eventi. Stampa book ExodProduction Studio. Il progetto nato nel 2019 da un'idea di Lido Oro Benon, ha visto partecipare il Comune di Venezia con l'Assessore al Turismo Simone Venturini e la Presidente del Consiglio Comunale Ermelinda Damiano. Si prevede l'estensione ad altre eccellenze veneziane ed è in corso di realizzazione un documentario.

DETTAGLI CONTENUTI

PROGETTO ISPIRATO DA 2.000.000 DI API

Il progetto, ispirato da 2.000.000 di api dell'isola di Sant'Erasmus e orientato da Agenda 2030, esprime spirito resiliente e obiettivi sostenibili nel cuore di Venezia tra i sestieri di San Marco e Castello. Collega Burano, Sant'Erasmus e il Lido, cioè le isole dell'arcipelago Laguna di Venezia (Patrimonio mondiale UNESCO). Agenda 2030 orienta con gli obiettivi di Sviluppo Sostenibile n.8 lavoro dignitoso e crescita economica, n.11 città e comunità sostenibili, n.12 consumo e produzione responsabili. Scigno del Doge è innovazione nella tradizione, cultura, tessuto produttivo vivo tra due sestieri e tre isole. C'è il miele di Sant'Erasmus, l'oro e l'argento di Venezia, il merletto di Burano, l'artigianato e l'alta pasticceria.

NUOVA ECONOMIA DEI TERRITORI, TURISMO DI QUALITÀ

Creare sinergie cooperando, come fanno le api, questa è la strategia individuata per provare ad affrontare la crisi e fare nuova economia sostenibile. Così si vuole contribuire a rilanciare il lavoro e proporre la tanto attesa ospitalità di qualità. Occorre dare ai turisti, graditi ospiti nella cornice di un rinnovato sistema di accoglienza, il privilegio di rivivere l'ingegno della millenaria tradizione di Venezia. Per comprendere davvero cos'era e cos'è oggi Venezia, occorre farlo insieme ai cittadini stessi, cioè persone che la abitano da artigiani, imprenditori, professionisti, esperti culturali e dell'arte, del commercio e del buon gusto che, con la loro esperienza e ingegno, guidano a scoprire l'anima di Venezia.

LA MASCHERINA ANTICOID MADE IN BURANO

Per contrastare il COVID19 l'Atelier di Burano ha creato la mascherina Architettura Venezia, molto apprezzata per respirabilità e comodità d'uso. Composta da filtro chirurgico con ferretto appoggia naso, è arricchita da prezioso tessuto in lino. L'idea di Marta Vidal esprime un motivo a rombi perlati della linea pensata da Sergio Vidal che si è ispirato al pavimento di una quarta isola, quella di San Giorgio in Bacino San Marco, davanti a Palazzo Ducale.

RESILIENZA VENEZIANA, ACQUA ALTA E CORONAVIRUS

Lo Scigno del Doge comunica cultura e forza della resilienza veneziana, valorizza le produzioni a km zero e promuove il nuovo turismo delle esperienze eccellenti legate all'importante storia della Serenissima. In tempi di crisi, con l'impatto dell'emergenza climatica Acqua Alta del 2019 e la persistenza del Coronavirus, un gruppo di imprese lagunari ha scelto di puntare sulla cultura per creare nuove sinergie e dare più valore all'economia delle produzioni artigiane certificate.

OBIETTIVO COMUNICARE CON PAROLE CHIAVE PER COOPERARE

Quindi, ecco come si fondono stili e conoscenze nella città dei dogi, ecco come prendono vita le cose nuove grazie al DNA storico culturale della città. L'obiettivo per tutti è quello di comunicare contenuti a 360° per far vivere Venezia e le isole, valorizzando l'intelligenza creativa nella rinnovata espressione della vitalità veneziana. Le parole chiave sono aggregarsi e aggregare, aiutarsi e aiutare, stimarsi e stimare per sviluppare, calamitare e far maturare nel miglior modo possibile la cooperazione tra imprese e territori.

TRE ANNIVERSARI PER AFFRONTARE LA CRISI CON CORAGGIO

L'idea Scigno del Doge nasce nel 2019 al Lido di Venezia, al termine della Mostra Internazionale del Cinema. L'idea era quella di festeggiare in modo innovativo tre importanti anniversari. 50 anni dell'Oreficeria Meneghetti di Rialto assieme a Valentina Lombardi e Flavio Marinello, 300 anni del Caffè Florian in Piazza San Marco e 1600 anni dalla fondazione di Venezia. Poi è arrivata l'Acqua Alta del 12 novembre 2019 e, ancora dopo il Coronavirus. Quindi, guidati dalla forte volontà di superare queste crisi, i promotori hanno deciso di impegnarsi per dare un segnale di resilienza che fosse in grado di esprimere il carattere dei veneziani.

COMUNICARE CON LE IMMAGINI

L'Autore del e coordinatore del progetto il veneziano Vittorio Baroni. Storytelling di Nadia De Lazzari. Il film corto vede la regia di Samuele Semenzato. Il film prodotto da Qual Buon Veneto Media House e con voce narrante di Sabrina Zanninello, vede la collaborazione di Coven Venice Project. Nel frattempo i promotori sono all'opera per la realizzazione di un documentario che sarà presentato agli inizi del 2021. È stato prodotto un book cartaceo e digitale con immagini d'autore del fotografo Riccardo Roiter Rigoni.

API, ORO E ARGENTO, MIELE E MERLETTO DI BURANO

Lo Scigno del Doge è da gustare, da toccare e ammirare per la parure di api realizzata da Stefano Ghezzo in oro e argento con anello, pendente e orecchini. Poi c'è il cucchiaino d'argento creato per gustare il nettare della Laguna di Venezia nei vasetti del miele di Sant'Erasmo prodotto da Mara La Rosa e la sua famiglia. A coronare lo Scigno spicca la tovaglietta con l'ape al merletto di Burano, realizzata dall'Atelier Martina Vidal. Ermelinda Damiano, Presidente del Consiglio Comunale di Venezia, ha ricordato la candidatura UNESCO per tutelare il merletto di Burano patrimonio immateriale dell'umanità.

ARTIGIANATO MADE IN VENICE, INNOVAZIONE E TRADIZIONE

Lo Scigno del Doge vuole valorizzare la Venezia capace di innovare sposando storia e cultura, le produzioni della Laguna di Venezia 100% bio con il merletto, l'arte e l'artigianato. Infatti, a San Lio nel sestiere di Castello, le abili le mani artigiane veneziane di Andrea Baso hanno racchiuso diverse eccellenze nello Scigno del Doge in vellutino rosso, costruito secondo l'antica tecnica dei Vazineri risalente al 1300.

ALTA PASTICCERIA, ESPERIENZA 5 SENSI E STORIA VENEZIANA

L'innovazione nella tradizione, si manifesta anche nel gusto con l'inedita ricetta della tortina Scigno del Doge, creata da Cristiano Strozzi Chef Pâtissier del Caffè Florian. Viene divulgata in tempi di pandemia Covid19 per infondere coraggio al mondo della formazione food, agli chef e tutte le persone che vogliono cimentarsi a fare la tortina. Scigno del Doge fa vivere un'esperienza sensoriale unica, davvero completa in tutti i sensi. Gusto, vista, tatto, per l'olfatto e l'udito sono suggeriti profumi floreali e musica sulle note delle 4 stagioni di Antonio Vivaldi a richiamare il merletto di Cesare Vecellio nel Gioiello della Corona del 1601.

60 immagini disponibili qui <https://scignodeldoge.com/2020/11/13/veneziana-non-si-arrende-al-virus>

Sito del progetto: <https://scignodeldoge.com>