

Domenica 16 gennaio 2022

# Rialto, nessun progetto dopo due anni

► Viaggio tra i sempre meno numerosi banchi sotto le logge ► Due associazioni avevano presentato i loro piani a Ca' Farsetti  
«Cucina a "metro zero" e assaggi, ma il Comune è fermo» Luca Molà: «Tutto arenato dopo un primo incontro col sindaco»

## IL MERCATO

VENEZIA A Firenze c'è il mercato centrale di San Lorenzo, omonimo a quello palermitano. A Milano e Torino, si chiama il Metropolitano, mentre a Roma c'è Testaccio. In verità, la lista di empori italiani in cui fare la

spesa e insieme assaggiare i prodotti locali, cucinati sul posto da chi li vende nei suoi banchi di fresco, è molto più lunga. Venezia, però, manca all'appello. La città che da Serenissima fu nota nel mondo per l'impag-

reggiabile offerta del suo mercato, oggi rischia di rimanere indietro. Nonostante le due logge affiancate della Pescheria di Rialto siano strutture architettonicamente splendide e con importanti metrature dove ac-

cogliere progetti di cooperazione viva con il mercato sottostante, persiste un nulla di fatto. Un museo, una scuola di cucina, uno spazio laboratoriale per studenti legato al mondo dell'enogastronomia e ospitali-



Peso: 25-1% 29-59%

tà alberghiera sono solo alcune delle ipotesi avanzate negli anni da operatori del commercio e associazioni a tutela del luogo. E mentre si temporeggia, Venezia rimane esclusa dal circuito dei centri europei per cui la gastronomia tipica è altrettanto una dote, tanto per la tradizionale vita di piazza dei suoi abitanti quanto per l'attrattiva anche economica che può suscitare nei viaggiatori.

## FATTO AL MOMENTO

«Basterebbero dei permessi dal Comune per installare griglie o friggitorie - questo l'esempio fatto da Nova ittica veneziana - Così facendo, a "metro zero", i turisti e chiunque venga a comprare il pesce lo potrebbe assaggiare in un cartoccio cotto al momento». Non si tratterebbe di un "take-away" della tipologia non più concessa dall'amministrazione comunale, ma di una modalità di consumo su

misura all'atmosfera del posto.

«Come accade a La Boqueria di Barcellona o a Camden Town a Londra, potrebbe succedere a Venezia, dove altrimenti - continuano i pescivendoli dell'azienda di origini buranelle - in un giorno normale, che non sia un sabato di sole, non c'è quasi più nessuno che faccia le spese e frequenti l'area. Per un visitatore sarebbe oltretutto conveniente, in termini economici e di qualità della materia prima. Qualsiasi proposta però - spiegano - non è fino ad ora andata in porto».

## PROGETTI FERMI

Da prima del coronavirus il dibattito sul destino delle logge sembra non trovare un esito, se pure realtà come l'associazione Progetto Rialto o il Comitato cittadini campo Rialto Novo e adiacenze non perdano l'intenzione di rivitalizzare e restituire valore all'area commerciale.

«L'attuatore di qualsiasi iniziativa dovrebbe essere il **Comune di Venezia**, che infatti detiene le strutture attraverso la gestione di Fondazione Musei civici veneziani - spiega il professor Luca Molà, vice presidente di Progetto Rialto - Tuttavia, con il passare degli anni, dopo un primo contatto con il sindaco Brugnaro, dopo migliaia di firme raccolte dalla cittadinanza per discutere seriamente del riuso di questo patrimonio, e la ricerca di finanziatori per eventuali progetti da sviluppare o bandi di concorso da indire, c'è stato un blocco totale. Complice più di recente il virus - prosegue il professor Molà - fatto sta che ogni possibilità di dialogo con Muve si è chiusa, quando i metri quadrati sarebbero abbastanza per realizzare una ristrutturazione a due piani all'interno degli edifici, e organizzare un museo, una caffetteria, un ambiente in cui pre-

sentare o tenere corsi di formazione connessi da uno spirito dinamico alla storia e tradizione del mercato - sottolinea - Eppure, per adesso, è tutto arenato».

Intanto il vociare tra i banchi ghiacciati e coperti di prodotti nostrani dell'estuario veneziano non si arresta. Al lavoro c'è anche Andrea Vio, titolare da generazioni di un banco, autore del blog "Dal banco alla tavola. Ricette popolari della laguna" con la moglie Daniela, e membro del comitato direttivo di Progetto Rialto. Che la cultura del pesce venduto a Rialto non riesca a trovare continuità al piano superiore del mercato è, anche per lui, un vero delitto.

Costanza Francesconi

GLI OPERATORI DEL PESCE FRESCO: «QUI IN UN GIORNO NORMALE NON VIENE NESSUNO. DOBBIAMO INTERVENIRE»



CUORE DELLA CITTÀ La pescheria e Luca Molà, dell'associazione Progetto Rialto

Luigi Costantini/FotoA3/Ansa