

VENETIANS



Roberto fa il custode come suo padre, Giannandrea lavora all'Arsenale e scrive, il giovanissimo Pietro ha fondato "Eatart"

Mostra al Lido, laguna e Dolomiti, arte e cibo così la storia di Venezia incontra il futuro

Roberto Saoner
Custode del Palazzo del Cinema



Roberto Saoner, del Palazzo del Cinema del Lido conosce ogni angolo, ogni piega. Lui è nato lì. Figlio dello storico custode a sua volta è diventato custode. Dalla fine degli anni Settanta è "padrone" del Palazzo. «Quando ho visto Nuovo Cinema Paradiso, mi sono rivisto bambino: come il protagonista, mi infilavo nelle cabine di proiezione. Un tempo l'appartamento dei miei era dove ora ci sono gli uffici della giuria. Per dire, io sono stato concepito nella camera da letto a ridosso della Sala Grande».

«Ricordo ancora quando durante la mostra il ciclostile usato per i comunicati veniva sistemato nella nostra cucina e praticamente l'impiegato viveva con noi per le settimane della Mostra», racconta Roberto. «Poi ci hanno costruito l'abitazione esterna al Palazzo, abbiamo ancora alcune stanze che sono divise solo da un muro dalla Sala Grande. Ora con una nuova insonoriz-

zazione si sente molto meno, ma un tempo sembrava di essere in sala, come è avvenuto durante la proiezione del "Salvate il soldato Ryan". Comunque erano emozioni uniche». Roberto inizialmente non pensava di fare il lavoro del padre. Inizia quindi a lavorare nel mondo degli alberghi. A metà degli anni Settanta si trasferisce a Londra. Ed è in questi anni che la sua vita cambia. Il padre muore. Lui che comunque non si era mai staccato dal tutto dalla Mostra del Cinema gli subentra.

LAMAGIADELLAMOSTRA

«Era inevitabile che tornassi», conclude, «È un bellissimo lavoro. Vedi la Mostra nascere giorno dopo giorno, fin dalle prime riunioni per scegliere i film, sei a contatto per settimane con i giurati e i direttori. L'importante è rispettare tutti: dalle signore delle pulizie all'attore famoso. Comunque è un lavoro che devi avere nel sangue». —

BY NC ND AL CUN I D R I T T I R I S E R V A T I

Giannandrea Mencini
Storico da Thetis e scrittore



Giannandrea Mencini ha nel cuore la sacca della Misericordia. Un luogo magico davanti al quale adorava, da ragazzo, sedere e ammirarla per ore. «Ora con la darsena ha perso il suo fascino, la sua poesia. Forse mi piaceva, inconsapevolmente, questo angolo di Venezia perché in passato era il punto di arrivo degli zatterieri del Cadore che scendevano con il legname e i chiodi dalle Dolomiti. Inconsciamente mettevono insieme l'amore per Venezia e per le montagne», dice Giannandrea, che lavora come storico da Thetis.

Fin da ragazzo si è sempre impegnato per la tutela dell'ambiente. In particolare quello della nostra laguna. E poi è diventato scrittore. Lo fa affrontando temi legati alla laguna, alla sua salvaguardia e ai suoi problemi. «Dall'impegno ambientalista a scrivere libri che parlano dell'ambiente veneziano è stata una logica consequen-

za». In successione ha scritto testi sulla nascita del movimento ambientalista a Venezia, sull'acqua alta, sulla salvaguardia della città e pure un romanzo. L'amore per la laguna e la passione per la montagna. L'altro ambiente che gli fa battere il cuore e lo rende felice. Lo scorso anno ha quindi trascorso numerosi fine settimana a raccogliere storie di gente che vive in "pendenza" e a fermarle in un libro.

LAGUNA E CADORE

«Io lavoro all'Arsenale ed è questo uno dei posti che adoro di più di Venezia. Quando non c'è nessuno e il sole tramonta sul bacino grande il luogo diventa magico. Pensando alla sacca della Misericordia, all'Arsenale e alle Dolomiti mi rendo conto che adoro i luoghi che legano la nostra laguna con le montagne del Cadore. Un legame antico che poi è la sintesi delle mie passioni». —

BY NC ND AL CUN I D R I T T I R I S E R V A T I

Pietro Tonini
Studente, fondatore di "Eatart"



Pietro Tonini studia Agraria, il suo sogno è di occuparsi di orti urbani a Venezia. È stato in Myanmar, in Birmania, per un progetto in una zona dove i cambiamenti climatici si stanno facendo sentire in maniera pesante e le regole secolari che governavano l'agricoltura sono saltate. Le sue conoscenze e l'esperienza fatta in Italia le ha quindi messe a disposizione dei contadini di lì per insegnare nuovi modi di coltivare la terra e consentire loro di vivere anche se i monsoni non arrivano più puntuali come un tempo e i programmi di previsione non ne indovino una.

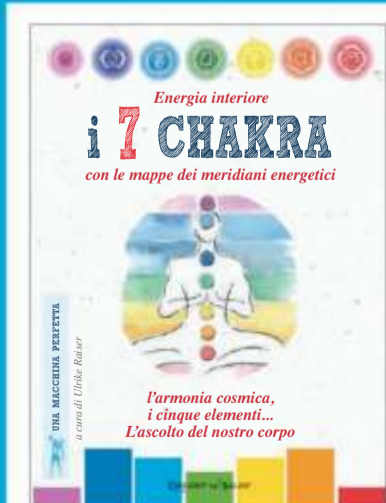
A Pietro manca poco al traguardo della laurea a Bologna. Nel frattempo, oltre a studiare e a fare esperienza a contatto con la terra ha creato, insieme ad altri amici "Eatart", un gruppo nato per unire l'arte al buon cibo e coinvolgere tutti e cinque i sensi. Ecco allora che gastronomi, musicisti e artisti s'incontra-

no per offrire il loro sapere e la loro arte ai partecipanti dei loro incontri. Pietro, del resto, è abituato al bello fin da piccolo. Il padre, infatti, è stato direttore di Palazzo Ducale e lui, quindi, passava molte ore in quel concentrato di bellezza. Ma non le passava come se si trovasse in un qualsiasi luogo perché suo padre non perdeva occasione di responsabilizzarlo su quanto vedevano i suoi occhi.

EDUCATO AL BELLO

Ora vuole restituire qualche cosa alla città che tanto gli ha dato. Spiega: «Goduria, convivialità e cultura, sono per noi alla base di ogni momento di piacere, perché non esiste modo migliore che essere riempiti da momenti dove sia possibile stimolare ognuno dei cinque sensi, e perché non farlo tra persone, cultura e ricercata gastronomia? Scambio di opinioni, contaminazione culturale e piacere del bello». —

BY NC ND AL CUN I D R I T T I R I S E R V A T I



Energia interiore
i 7 CHAKRA
con le mappe dei meridiani energetici

*L'armonia cosmica,
i cinque elementi...
L'ascolto del nostro corpo*

A SOLI € 6,80
+ il prezzo del quotidiano

In edicola con **la Nuova Corriere Alpi**