

A dispetto dei catastrofismi e dei problemi aggravati dalla pandemia, la città resta un luogo affascinante che stimola energie e sfide. Spesso legate al gusto come le recenti Cocai Express, Venezia InVita fino a Hum.Us, nuovo spazio per universitari

LE NOVITÀ

Sarà anche quasi morta e destinata se non all'estinzione quanto meno a trasformarsi definitivamente in una specie di Disneyland sull'acqua, o giù di lì, come dicono e ripetono fino alla noia, ma noi non ci vogliamo credere, non ci rassegniamo. E non siamo i soli, perché basta solo guardarsi intorno ed appare evidente come Venezia resti un luogo stimolante, che attira sempre idee, imprese, progetti, intuizioni. Grazie soprattutto ad una generazione di giovani innamorati della città e ostinati, decisi a resistere e rilanciare, a fare le barricate (contro l'acqua, il virus, il turismo selvaggio, i profeti di sventura) e poi contrattaccare, con la forza dell'amore e dell'ottimismo.

E il mondo della ristorazione - o quello che ci gira intorno - resta fra i più vivi e dinamici, nonostante la catastrofe che si è abbattuta sul pianeta negli ultimi 14 mesi, della quale Venezia è stata la vittima più martoriata, a occhio e croce. Non tanto - meglio, non solo - grazie alle numerose insegne e novità ristorative che si accendono o si consolidano in città, quasi sempre grazie alle nuove generazioni, ma anche attraverso contributi originali e innovativi.

OTTIMISTI E INNAMORATI

Durante il lockdown, per dirne una, è nato CocaiExpress, il servizio di delivery (giovane e totalmente autoctono, a partire dal nome) pensato per aiutare Venezia e i veneziani e che ha appena festeggiato il primo anno di attività presentando la sua app, svolta di innovazione tecnologica, fra sostenibilità e sostegno all'occupazione, con tanto di vetrina Ghostshop per gli

**IDEA INNOVATIVA
E PARTECIPATA
DI MENSA CONCEPITA
COME INCUBATORE
DI PROPOSTE
BASATE SUL SAPORE**

Le novità arrivano dall'intuito di un gruppo di giovani professionisti



NUOVO LOCALE
Gli interni di Hum.Us; Un piatto di cozze con patatine fritte e la birra della Granda

I giovani e il cibo Così Venezia è viva

esercenti che non dispongono di un profilo sul portale ma vorrebbero arrivare comunque nelle case dei clienti e perfino un gioco a premi: in palio una selezione di prodotti.

Poi, giovedì prossimo, a Palazzo Mocenigo, dalle 15,30, con una mostra intitolata "Laguna InVita. Conoscerla, rispettarla, tutelarla. Viverla" e le opere dell'artista Claudio Trevisan ("Pesci, molluschi e crostacei della Laguna"), inizierà il suo percorso Venezia InVita, l'associazione creata da un gruppo di giovani veneziani sorretti da un "ingiustificato" amore e ottimismo per la città, come dicono Fabrizio Berger e Angelo Zamprota, presidente e segretario. E il ResTour sarà il cuore gastronomico delle innumerevoli attività e iniziative, un giro dei ristoranti "che non ha però lo

scopo di portare clienti ma far sapere che la ristorazione veneziana, al di là dei luoghi comuni, ha un forte target innovativo e professionale e che la città può diventare una meta dedicata (anche) al food, perché vogliamo che chi viene a Venezia la smetta di chiedersi dove mangiare senza rischiare brutte sorprese".

LA DISFIDA DI HUM.US

È invece dell'ottobre scorso - non proprio un momento ideale - l'inaugurazione di Hum.us, in Calle Larga Santa Marta (www.humus.space.com), all'interno di una residenza universitaria che accoglie quasi 700 studenti, e che nasce con l'obiettivo di fare della ristorazione anche uno strumento di educazione culturale e consape-

volezza alimentare, partendo dalla valorizzazione dell'artigianalità e della creatività, ma senza dimenticare la storia e le tradizioni della città, e nemmeno le contaminazioni, parte integrante di un luogo che sulle contaminazioni ha creato la sua ineguagliabile storia, ha costruito la sua potenza e la sua forza.

Chiamarla mensa sarebbe sbagliato, offrirebbe un'idea di alimentazione banale e frettolosa, e qui invece si lavora per potenziare e migliorare l'esperienza gastronomica dei ragazzi, raccontando - nel piatto ma non solo - storie di cibo e con il cibo, come quelle di Lorenzo Busetto e della sua Mitilla, la cozza di Pellestrina, di Enrico Meschini, maestro torrefattore, di David Bedu, panificatore del Mercato Centrale di Firenze, di

Raimondo Mendolia, maestro pastaio genovese, del caseificio Malandrone di Pavullo (vedi alla voce parmigiano reggiano). E di un signor cuoco come Cristian Scarpa, per dieci anni al Laguna di Pellestrina, autentica garanzia di venezianità che nel menu propone i Tortelli ripieni di cozze e le Zuppe con prodotti locali, gli spaghetti alle vongole e piatti di suggestione esotica (come il filippino Pancit Guisado preparato da Carlos) burger, fish & chips e cozze di Pellestrina, spaghetti alle vongole e hot dog, ma anche proposte fusion e vegane, birre artigianali (della Granda) e, immancabile anche qui, lo spritz.

IL TERZO LUOGO

Dunque qui si mangia e anche bene e a prezzi corretti (non

da mensa, certo, ma decisamente accessibili), dalla mattina alla sera, dalla colazione alla cena, e i servizi ci sono tutti (compresi caffetteria e asporto), ma al tempo stesso ci si incontra, si studia, si lavora, in un luogo aperto a tutti (studenti, ovvio, ma anche abitanti, gente di passaggio, turisti, lavoratori). E quando si potrà, forse fra non molto, Hum.Us sarà uno spazio di riferimento per eventi e presentazioni di libri e di artigiani. Insomma, un terzo luogo per gli studenti residenziali, dopo la camera e l'aula.

MENSA PARTECIPATA

Una sfida, visti i tempi - anche se come si diceva prima Venezia è il luogo delle sfide, da sempre -, lanciata da Camplus, operatore leader di housing per studenti (presente in 12 città italiane con 9 mila posti letto e in Spagna). "Un'idea innovativa e partecipata di mensa, aperta a tutti, concepita come incubatore di idee ed energie, ed è proprio l'energia l'aspetto che colpisce di più di questo ambiente" confessa Federico Menetto, chioggiotto, temporary manager al quale è stato affidato il progetto Hum.Us a Venezia e in Italia (prossime tappe Roma e Firenze), mentre a gestire attività e spazi sono due giovani manager, Michele Pasotti e Alberto Vianelli, per il primo format di questo tipo dedicato, in Italia, agli studenti universitari. Ma anche, e forse soprattutto, alla città. Per accenderla di nuova luce. Il futuro è qui.

Claudio De Min