

LAURA RIOLFATTO

# ENOLOGISMI

Wine and food stylist, fotografo, sommelier, si è laureata all'Accademia di Belle Arti di Venezia, e come artista visivo si è formata per anni partecipando a residenze d'artista, stage, workshop ed esposizioni collettive e personali, sia in Italia che all'estero. Socia dello studio LABORATORIO, dalla metà degli anni '90 ha ideato e organizzato progetti di ricerca, lavorando con artisti, curatori, Gallerie e Fondazioni, principalmente sulle nuove tecnologie dell'arte. I suoi studi l'hanno portata poi a lavorare come Coordinatore generale per un lungo periodo in Musei e Fondazioni Internazionali d'Arte Contemporanea, tra cui Fondazione Prada. Project manager nel settore culturale, gestisce gli spazi espositivi \_docks\_cantieri cucchini di Venezia, ed è l'ideatrice e curatrice del progetto ENOLOGISMI, oltre a portare avanti la sua ricerca personale come wine and food stylist dedicandosi alla fotografia e alla narrazione legata all'abbinamento cibo-vino.

**Una carriera dedicata al mondo della cultura e dell'arte, che si rispecchia oggi nella ricerca e nell'approfondimento di una passione, quella per il vino, che ti sta portando ad affrontare nuove sfide e nuove idee. Come è nata questa tua passione e qual è il legame tra arte e vino?**

Sono nata a Padova, quando avevo 14 anni la mia famiglia si è trasferita nei Colli Euganei, sono cresciuta tra i boschi, in un territorio vocato alla viticoltura e il mio rapporto con il vino è sempre stato naturale. Osservare e camminare tra i vigneti, assistere alle potature, alle vendemmie e alle fermentazioni, era assolutamente normale. La Cantina era un luogo misterioso e in alcune occasioni bandito, sentire il gorgoglio della fermentazione, il rumore della torchiatura e assaggiare il mosto erano momenti unici. Sono sempre stata affascinata dalla natura e dalla trasformazione delle piante, come la vite, lungo il corso della stagionalità. Ancora oggi, quando penso alle Colline mi tornano in mente suggestioni ed emozioni legate al vino, ai colori caldi dell'autunno, al rumore dei trattori cingolati nei pendii scoscesi e agli intensi profumi del mosto.

Il vino è sempre stato un elemento imprescindibile a tavola, era considerato una bevanda-alimento da sublimare con il cibo, ho sempre pensato fosse la normalità per una buona convivialità e per una buona riuscita del pasto. Poi sono arrivata a Venezia per amor dell'Arte, ero una giovane studentessa all'Accademia di Belle Arti rimasta folgorata e affascinata da una città ricca di storia e arte, circondata da una splendida laguna e con un ritmo unico al mondo. Sono rimasta qui, studi, amore e lavoro sono andati in direzioni opposte al vino. Nel 2020 con la pandemia da Covid molte cose sono cambiate nella mia vita, ho rallentato tanto e ho avuto il tempo e la serenità di rimettermi a studiare, ho frequentato i corsi internazionali Wset e sono diventata Sommelier Ais. Non so ancora cosa mi riserverà il futuro in questo ambito, ma nel frattempo progetto, scrivo e fotografo il vino, perché riesce a restituirmi ogni giorno stimoli e la fotografia, intesa come costruzione dell'immagine, è la pratica in cui mi identifico; infatti ho intrapreso un progetto di ricerca personale come wine and food stylist dedicato allo storytelling fotografico dell'abbinamento cibo-vino.

Un tempo andavo a visitare gli artisti nei loro Studi, oggi vado a visitare i produttori di vino nelle loro Cantine, alla fine la modalità progettuale è simile, applicata però in ambiti differenti. Mi piace pensare che ci sia un filo conduttore tra arte e vino, per me il VINO è PROGETTO, dietro c'è un pensiero, ci sono studi, ricerche, prove, contaminazioni, fallimenti, successi e spesso lunghi anni di attese.

**Ed è proprio dedicato al vino il tuo progetto, ENOLOGISMI, che vuole dare vita ad una nuova cultura del vino, attraverso l'attenzione per il territorio. Come nasce questa idea? E quanto è importante raccontare le storie per diffondere l'idea del vino come cultura?**

Il territorio o cultura del territorio è un luogo che si identifica attraverso le persone. Sono le persone che collegano le emozioni ai territori, attraverso le loro esperienze sociali, culturali, politiche, relazionali. Questo rappresenta per me un valore e un patrimonio da valorizzare e da restituire. L'Italia è un grande orto botanico, tra i Paesi europei più ricchi di biodiversità, con una grande varietà climatica, geologica e con una grandissima ricchezza di specie vegetali. In questo contesto nasce la nostra Storia, la nostra Cultura e la nostra Agricoltura, ricca di eccellenze, tra cui la viticoltura, che nei secoli è riuscita a modificare e plasmare territori, riuscendo a dare valore, qualità ed emozioni a determinate zone rurali. Credo sia importante restituire questo grande valore, intriso di tradizione e innovazione, in un contesto culturale dove il vino continua a rappresentare e a identificare lodevolmente il territorio in cui è prodotto e rimane un potente filo conduttore.

Con ENOLOGISMI - progetto nato a gennaio 2024 a Venezia - raccontiamo un neologismo che vuole identificare un pensiero e un nuovo movimento cultural-enologico. ENOLOGISMI sarà un luogo dedicato alla ricerca e alla conoscenza del pensiero enogastronomico italiano. Attraverso l'intreccio tra arte, letteratura, musica, storia e fotografia, presenteremo una serie di eventi dedicati alla correlazione e alla storia del vino e del cibo, appuntamenti per avvicinare appassionati, curiosi e cultori, in uno dei luoghi di Venezia ancora incontaminato dal turismo di massa: San Pietro di Castello - negli spazi espositivi dei \_docks\_cantieri cucchini, storici cantieri nautici, che grazie ad

un sapiente restauro hanno ripreso una nuova vita. L'idea nasce per intrecciare il mio background culturale-artistico con la cultura enologica. Racconteremo il vino attraversando la vita, dando voce alle persone, parlando di biodiversità culturale, di bellezza, di intrecci e di contaminazioni. In questo contesto ENOLOGISMI ha attraversato alcuni ospiti che hanno lacciato il loro segno: Angelo Peretti che ci ha raccontato i suoi "Esercizi Spiritualisti per bevitori di vino" - Massimo Zardo e Gianpaolo Giacobbo che ci hanno parlato della rivoluzione dei vini naturali in correlazione con la rivoluzione musicale punk rock - Nicoletta Fornaro con i workshop di food-photography - Laura Donadoni che ci ha parlato di INTREPIDE, storie di donne, vino e libertà - Valentina Raffaelli che ci ha presentato il suo straordinario lavoro legato alla biodiversità di frutta e verdura della nostra penisola - oltre ad un appuntamento che ho curato personalmente sulla Storia del Vino a Venezia ripercorrendo le Malvasie, i nobili vini d'oriente che Venezia rese nobili nel Mediterraneo.

**Una volta il mondo del vino era riservato ad una élite di esperti e lavoratori del settore, ma ormai da tempo è sempre più in crescita il numero di appassionati che ricercano qualcosa di più. Cosa dovrebbe cambiare dal tuo punto di vista nel mondo del vino per poter rimanere al passo con le nuove esigenze?**

Le mie esperienze professionali derivano dall'arte contemporanea, la quale mi ha restituito non solo grandi emozioni, ma anche segni, immagini, forme, colori e parole ... da un lato mi piacerebbe che questa visione estetica e culturale riuscisse ad investire anche altri ambiti. Spesso gli ambienti legati al vino sono formali e ingessati, credo che servirebbe rinnovare il linguaggio, rendendolo più contemporaneo e fluido, per far avvicinare sempre più pubblico, cercando di emozionarlo e renderlo partecipe. Penso anche all'enoturismo, che in Italia sta



iniziando da poco un processo di crescita, è importante investire in questo settore per sensibilizzare le persone all'ambiente, ai territori, all'agricoltura, all'enogastronomia e a tutto il processo faticoso e meraviglioso che sta dietro la singola produzione. Non ci si può limitare alla sola degustazione, oppure all'organizzazione di manifestazioni di sole bevute, serve altro, un'attenzione più mirata e coinvolgente sulla nostra Cultura e su una trascinate comunicazione delle eccellenze.

**Hai parlato di enoturismo, e WINE AND TRAVEL pone l'accento proprio su questo aspetto del mondo del vino. C'è un itinerario, un luogo o una storia legati al vino, che hanno avuto per te un significato particolare?**

Le migliori esperienze di enoturismo vissute in Italia sono state quelle non filtrate - senza guide e pacchetti preconfezionati - con un contatto diretto con il vignaiolo. Ricordo sempre l'esclusività e la possibilità di avere un momento di condivisione e confronto diretto. Ho un bellissimo ricordo nello splendido Collio goriziano, in una calda giornata autunnale, dove la visita in una Cantina è finita, in maniera del tutto improvvisata, in un minitour delle colline circostanti, a visitare luoghi storici, ad osservare i panorami disegnati dalle vigne, a degustare vini abbinati alle loro eccellenze gastronomiche in una tipica Osteria, chiacchierando di una affascinante terra di confine, ricca di storia, crocevia di popoli e di lingue ... ecco che questo luogo mi è rimasto nel cuore e appena riesco, torno nel Collio proprio per continuare la scoperta in solitaria. A volte la rottura di schemi, come l'improvvisazione, riesce a restituire emozioni indimenticabili.



# IL VINO, INTORNO...

di Massimo Bran

**O**rmai un po' tutti si sono assuefatti a questa idea, a questa percezione remissiva che Venezia sia un mirco sistema di accumulo di ricchezza, tra acque alte, turismo mordi e fuggi invasivo, riduzione della città a parco a forma, prazzi alle stelle e chi più ne ha più ne metta. Lo si è a tal punto che pochi hanno le forze ormai, ma che proprio la vivida curiosità, di scoprire ed scalfare la straordinaria, inagugliabile vivibilità di questo miracolo urbano. Intendiamoci, le critiche di cui sopra sono fatti reali e purtroppo cronici, e parla le acque alte, va detto, grazie al tanto vituperato Mose. Solo dagli apprendisti burocrati potrebbero trascendere la tangibilità, che è davvero sotto gli occhi di tutti. Un dato consolidato della cronaca, ormai incancellabile, mancano di visione presente e futura da parte di chi questa città amministra, che è poi una diretta conseguenza di una vistosa rassegnazione da parte della comunità che abita la città, perfino di una scelta maggioritaria di essa. Questo impatto accaduto risultasse però un'immagine della città nociva, come se nei suoi labirinti scalfiti non si potessero trovare delle preziose scie come Torlo quattro, cinque grandi calli, storico che connettono i quattro, cinque punti tipici della cartolina-città, assai in cui si assiepa almeno l'80% delle masse turistiche, i ristoranti, maggioranza edilizia cittadina è espressione della migliore vivibilità urbana contemporanea. Se si fosse capaci di vedere questo mare, oggettivo dato, se fossimo grandi in grado di valutare le straordinarie città qualifera, si sarebbe già sulla buona strada per meglio costruire anche delle possibili, praticabili soluzioni alla critica di cui sopra. Vero, anche in questo largo arco di esperienza vivibilità la comunità, la resilienza è effettiva si è creata di anno in anno in maniera drammatica, con l'attitudine turistica a farla da padrona anche qui. Però se si intende cercare davvero di ricostruire una quotidianità normale, un vissuto ordinario da vera città, è dall'osservazione, dal vissuto quotidianamente studiando le molte tracce più che resilienti, ben più che meramente resistenziali, che restituiscono la tenacia nella qualità dell'abitare questa città di molti, moltissime persone. Prendiamo San Pietro di Castello, contesto in cui si svilupperà un importante progetto di cui ora parleremo, per eccellenza una Venezia laterale, di confine, lontana, quanto storicamente centrale nella secolare vita della Serenissima, e a due passi dall'epicentro culturale senza se e senza ma del presente veneziano, la Biennale. Un luogo di una bellezza assoluta, con quell'essere insieme arida aperta, luminosa verso la laguna e il contempo gli classico reticolo urbano intriso, Venezia insomma. Con una storia industriale, artigianale presente, non ancora spentasi

del tutto fortunatamente, pur in declinazioni necessariamente altro rispetto ai secoli ma anche ai decenni che furono. E' da qui, da questo tratto identitario produttivo, industriale, soprattutto artigianale, che prende il via questo progetto, questa sfida culturale che unisce arte, fotografia, musica al convivio, al buon vino e al buon cibo. "Enologismi", questo il titolo del progetto curato da Laura Fiorillo e ospitato in uno dei meravigliosi ed ottimamente recuperati spazi dei gloriosi cantieri Cucchini, in altri spazi lì adiacenti ancora industrialmente attivi, si definisce propriamente come una sfida lanciata alla città, a chi in vive e a chi dovrebbe inevitabilmente amministrarla, da una prospettiva urbana laterale e però vivibilissima, facendo leva su linguaggi, su modalità relazionali che rappresentano quanto di più congruo al vivere Venezia oggi, un tempo in cui la cultura, il fare cultura tutti i giorni rappresenta una delle poche possibilità per scacciare a questa città uno strascico di futuro cieco. L'occasione, questa di San Pietro, gli riluttanti dall'apertura della seconda entrata alla Biennale Arte fronte Arsenal, quella che per l'appunto si affaccia in questo fantastico angolo aperto della città, con una serie di Padiglioni Nazionali ed Eventi Collaterali ad occupare spazi non vorremmo affarirli anche qui. Gli stessi cantieri Cucchini da anni ospitano il Padiglione della Calabria in uno dei loro spazi. Ecco allora che questo progetto, Enologismi, va ad aggiungere nuovi contenuti culturali a quest'offerta espositiva, contenuti parati più che prossimi ad essa, dato che tra mostre, incontri, degustazioni da qui a fine marzo sembrerà davvero di respirare con qualche mazzo di anticipo il miglior profumo del clima Biennale, però in forma più intima e, per l'appunto, vivibile. In questo stesso spazio trovato nel dettaglio il ricco programma di eventi allestito per questo progetto di confine, geografico e di linguaggi. Qui, per concludere, non resta che ringraziare i Cantieri Cucchini e in particolare la curatrice Laura Fiorillo. Buona con alle spalle una profonda esperienza plurennale sia nel settore culturale ed artistico, a partire dai nove anni passati come coordinatrice della Fondazione Prata qui a Venezia, sia nel settore enologico come sommelier e wine&food stylist per questa occasione, per questo sono le vitali coraggio di dare vita a un progetto che si definisce proprio come un percorso vivibile fuori da ogni eco da grande evento estemporaneo, espressione di una appassionata e vivida tenerezza verso il recupero di funzioni e relativi nuclei questione in una parte di città meravigliosa e da troppo tempo anneramente dimenticata. ■

Enologismi  
 info@maxbran.com | maxbran.com | maxbran.com  
 San Pietro di Castello 4011  
 www.enologismi.com

Enologismi si definisce come una sfida lanciata alla città da una prospettiva urbana laterale e però vivibilissima, facendo leva su linguaggi, su modalità relazionali che rappresentano quanto di più congruo al vivere Venezia oggi



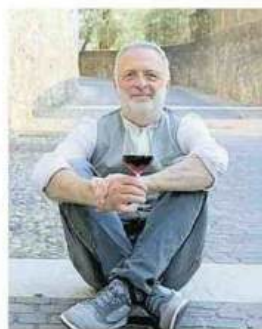


A CASTELLO

## Apri "Enologismi" visual artist, sommelier e wine&food stylist

Un nuovo spazio che ancora non c'era dove il gusto si intreccia con la musica, l'arte, la storia e la fotografia per avvicinare appassionati, curiosi e cultori dell'eno-gastronomia. È Enologismi, progetto fortemente voluto da Laura Riolfatto, visual artist, sommelier e wine&food stylist, che inaugura sabato 20 gennaio a San Pietro di Castello, un angolo di Venezia tutto da scoprire, che ha mantenuto la propria autenticità sottraendosi al turismo di massa. Un neologismo, Enologismi, che identifica un pensiero e un nuovo movimento "cultural-enologico".

Si inizia il 20 gennaio alle 11 con l'inaugurazione della mostra fotografica "L'estetica del tempo sospeso progetto Porto Marghera" di Andrea Morucchio realizzata in collaborazione con il Museo del Paesaggio di Torre di Mosto (VE). Il progetto espositivo si articola



Angelo Peretti

in una mostra che presenta un lavoro di ricerca dell'artista durato un decennio dal 2009 al 2019, con una selezione di stampe fotografiche di grande formato.

Sempre il 20 gennaio, con inizio alle 17.30 si terrà "Esercizi spirituali per bevitori di vino", incontro di presentazione del libro scritto dal giornalista Angelo Peretti in conversazione con Massimo Zardo e Laura Riolfatto. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





**IL LUOGO MAGICO** Sabato inaugurazione a Venezia della creazione di una visual artist darà spazio a mostre, concerti e degustazioni

# Apri Enologismi uno spazio mix tra arte e cibo

Un spazio che non c'era dove il gusto si intreccia con musica, arte, storia e fotografia per avvicinare appassionati, curiosi e cultori dell'enogastronomia. È "Enologismi", progetto di Laura Riolfatto, visual artist, sommelier e wine&food stylist, che inaugura sabato 20 gennaio a San Pietro di Castello, angolo di Venezia da scoprire, fuori dal turismo di massa. Sabato alle 11 inaugura la mostra fotografica "L'estetica del tempo sospeso progetto Porto Marghera" di Andrea Morucchio realizzata in collaborazione con il Museo del Paesaggio di Torre di Mosto. Sempre sabato alle 17.30 ci sarà la presentazione del libro del giornalista veronese Angelo Peretti "Esercizi spirituali per bevitori di vino", che converserà con Massimo Zardo e Laura Riolfatto. Un evento che propone una contaminazione tra vino, letteratura e spiritualità. Durante la serata si parlerà di vino e di vita attraversando la degustazione di due vini italiani e due francesi, in abbinamento a piatti finger food della tradizione italiana. «Enologismi ha la finalità di far conoscere, tramite la de-

gustazione, l'assaggio, il racconto e la fotografia, alcune eccellenze enogastronomiche italiane, attraversando l'identità dei territori, tramite le aziende e le persone che ogni giorno si dedicano all'agricoltura», ha spiegato l'ideatrice, Laura Riolfatto. Enologismi è uno spazio restituito a Venezia grazie a un sapiente recupero di Francesco Cucchini, proprietario dei Cantieri Cucchini. Dal 20 gennaio al 30 marzo saranno molti gli appuntamenti, dalle mostre ai corsi di fotografia, dalle degustazioni letterarie o musicali a incontri alla scoperta della cultura della tavola per arrivare alla cucina vegetariana e vegana. Tra i primi il 2 febbraio alle 20 "Walk on the Wine Side" con Gianpaolo Giacobbo e Massimo Zardo, dove la storia del Rock si fonderà con quella dei vini naturali grazie alla degustazione dove i vini saranno abbinati ai vinili. Il programma completo su [laurariolfatto.com](http://laurariolfatto.com).



**Enologismi**  
 A Venezia uno spazio che non c'era e coniuga arte e gastronomia





# VISITARE LA BASILICA E POI ASSAGGIARE IL FIOR D'ARANCIO

# P

adova non sarebbe la stessa se non avesse i Colli Euganei a incorniciarla. Perché Padova è fatta anche dai Colli Euganei. È da questa convinzione che nasce l'ambizioso progetto dell'architetta Catia Bolzonella, viticoltrice di professione e per convinzione che, grazie alla sponsorizzazione del Comitato di Imprenditoria Femminile della CCIAA di Padova, ha saputo congiungere l'eccellenza dei Colli Euganei, il Fior d'Arancio DOCG, e quella di Padova Urbs Picta, sotto il segno delle donne. Sì, perché gli affreschi più belli che fanno di Padova la capitale dell'arte sono frutto della volontà e dell'insistenza di donne importanti del tempo di Giotto come Caterina de' Franzesi di Staggia, ritratta negli affreschi dell'Oratorio di

San Giorgio, voluta quale cappella sepolcrale per lei e il marito, il marchese di Soragna Raimondo Lupi. E lo stesso è per il Fior d'Arancio Colli Euganei DO-

CG, frutto della passione, dell'impegno, della dedizione e della bravura di donne di oggi, che sanno riportare nel vino le loro mille sfaccettature. Donne determinate e capaci, sia quelle del passato che quelle del presente, in grado di cambiare il corso degli eventi, capaci di fare fronte comune per promuovere il territorio e le bellezze che racchiude.

Le cantine coinvolte nel progetto "Fior d'Arancio Colli Euganei Docg e Padova Urbs Picta al Femminile. Storie di Donne, Arte e Vino" sono 6 (Emo Capodilista, Vigna Vecchia, Maeli, Buso dei Briganti, Cà della Vigna, Il Pianzio) e propongono visite guidate ai siti Unesco accompagnate dalla degustazione del Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG in tutte le sue declinazioni.

Il prossimo appuntamento è il 23 febbraio, alle ore 16.00, in Basilica di Sant'Antonio: i partecipanti saranno accompagnati alla scoperta delle figure femminili ritratte negli affreschi di Jacopo D'Avanzo, Altichiero da Zevio e Giusto de Menabuoi, tra cui spicca la Regina Lupa, leggendaria antenata di Bonifacio Lupi amico del Petrarca.

Per vivere questa esperienza tra arte e gusto, caratterizzata





dall'eleganza che unisce il Fior d'Arancio DOCG e gli affreschi di Padova Urbs Picta, è indispensabile la prenotazione (per info: 3339945288info@lovivo.it).

Elena Peruzzo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## PROSEGUE IL PROGETTO DELL'ARCHITETTA CATIA BOLZONELLA CHE CONIUGA L'ECCELLENZA DEI COLLI EUGANEI CON L'URBS PICTA

### LOCANDA SOLAGNA VIAGGI NEL PASSATO SI PARTE DOMANI

**L**ocanda Solagna di Quero Vas (Bl) presenta il nuovo progetto gastronomico che da febbraio a maggio farà viaggiare golosi e curiosi nel passato e nella tradizione, con una proposta di piatti tradizionali. Si parte domani, lunedì 12 febbraio con il Broeton alla contadina e gli Involtni de capuz e pastin; la settimana successiva saranno all'onore della serata il Baccalà mantecato con polenta brustolada e il Broeto Ciozoto. I menu della tradizione saranno proposti al prezzo di 35 euro tutto compreso. L'appuntamento è dalle 19 in poi.

### A BOCCAFOSSA PROFUMO DI AGRUMI AL WINTER GARDEN

**U**n luogo molto particolare, il Borgo Rurale San Salvador a Boccafossa di Torre di Mosto (Ve) del quale verranno aperte le porte della casa padronale per un racconto dedicato agli agrumi con tre assaggi gastronomici e tre assaggi di vino in abbinamento, condotti da Patrizia Loiola e Monica Campaner, creatrici del format Wine Garden. L'appuntamento è per le 20,30 di venerdì 16 febbraio, il costo è di 35 euro, i posti disponibili 25. Per informazioni o dettagli: 3518651790.

### ALLA SCOPERTA DEL MITO TOKAJI CON 5 MONOVITIGNI

**V**enerdì 16 febbraio all'Osteria Alla Pasina di Dosson (Tv) serata di spessore culturale oltre che gustativo, con Gian Maria Maitan che condurrà la degustazione con l'intento di far comprendere il prestigio del Tokaji Ungherese e la complessità che regala questo vino. La degustazione prevede l'assaggio di 5 vini dal monovitigno fino all'eccelso Tokaji Aszú. Piatto finale sarà una pietanza tipica ungherese: il Pollo alla Paprika. Info e prenotazioni al 3475713469.

### A TREVISO UNA SERATA CON IL BAROLO

**T**ornano gli eventi della Condotta Slow Food di Treviso in collaborazione con la Banca del Vino di Pollenzo (Cuneo). Giovedì 22 febbraio è in





programma l'incontro con la cantina Mauro Veglio, sita a La Morra, in Piemonte, e con i suoi blasonati cru di Barolo. L'appuntamento è per le 20 al ristorante Med di Andrea Finato in Piazza del Quartiere Latino. Condurrà la serata Alessandro Veglio che racconterà la storia della cantina, iniziata con il padre e lo zio. Si assaggeranno 6 vini, accompagnati da tre piatti preparati dal ristorante.

## DONNE E VINO LE INTREPIDE A ENOLOGISMI

**V**ini naturali a tutto rock, l'universo del bicchiere e racconti di donne, vino e libertà sono fra i protagonisti di Enologismi ai docks

Cantieri Cucchini di Venezia. Un trittico di appuntamenti che si concluderà il 23 febbraio con Intrepide, Storie di donne, vino e libertà, raccontate da Laura Donadoni, scrittrice, giornalista e wine educator. Durante la serata (inizio ore 19) alcune produttrici proporranno la degustazione di tre vini in abbinamento a finger food della tradizione.

## COCORADICCHIO IL GRAN FINALE È DA GIGETTO

**L**a rassegna Cocoradicchio, giunta alla 34. edizione, con le cene a tema (dalle 20) dedicate al fiore d'inverno, per valorizzare, il Radicchio Rosso

di Treviso e il Variegato di Castelfranco ha già messo in archivio le serate con i piatti di pesce abbinati al Radicchio del ristorante Marcandole di Salgareda, le due tappe a Monaco di Baviera all'osteria Der Katzlmacher, il ritorno nella Marca giovedì 8 e venerdì 9 a Le Querce a Merlengo di Ponzano. Il gran finale venerdì 23 e sabato 24 da Gigetto a Miane.







► 11 febbraio 2024 - Edizione Venezia Mestre





## Racconto sul vino • The Travel News



Sull'isola di San Pietro Castello, lo spazio dei cantieri navali diventa galleria espositiva dedicata al vino e ai suoi protagonisti

Cominciamo col dire che l'isola di San Pietro a Castello, collegata alla terra ferma da due ponti di legno, è un luogo silenzioso, poetico, autentico. Qui gli artigiani, gli squeri e i piccoli cantieri navali sono ancora attivi, il turismo è praticamente assente e Venezia è magicamente vera. Da non perdere!



Sull'isola di San Pietro, Enologismi è la realizzazione del progetto di Laura Riolfatto (sommelier e wine and food stylist) che ha trasformato uno spazio dei docks\_ cantieri cucchini, costruiti tra il XIX e il XX secolo, in Galleria espositiva. Enologismi è un luogo di eventi dove il gusto si intreccia con musica, arte, storia e fotografia per far conoscere le eccellenze gastronomiche italiane e l'identità dei territori attraverso il racconto dei



protagonisti.

La Galleria è stata inaugurata lo scorso 20 febbraio con la mostra fotografica “L'estetica del tempo sospeso – progetto Porto Marghera” di Andrea Morucchio, un'indagine fotografica che metteva in risalto la bellezza di alcuni luoghi della città di Marghera. Nella serata dello stesso giorno, la presentazione di ‘Esercizi spirituali per bevitori di vino’ libro scritto dal giornalista Angelo Peretti e degustazione guidata di vini scelti dall'autorec con abbinamento ad assaggi. Un incontro conviviale in cui si è parlato, degustato e appreso di vini e vitigni non solo italiani, in una serata allegra e vivace dove gli argomenti sono stati interessanti e diversi. In programma per il 2, 4 e 23 febbraio 2024 sono sempre dedicati al vino ma in modo articolato, dinamico e per degustazioni guidate piacevolmente inusuali.

### **Walk on the Wine Side | Venerdì 2 Febbraio | ore 19.30**

Che suono hanno i vini naturali? Quello rivoluzionario del rock! A condurre questo concerto enologico sono Gianpaolo Giacobbo (<https://gianpaologiacobbo.com/about/>) e il sommelier e divulgatore Massimo Zardo (Degustatore ufficiale AIS veneto) Due esperti per un'originale correlazione tra vini naturali e musica rock, con momenti di ascolto di vinili che accompagnano la selezione di quattro vini abbinati a finger food. I vini sono di 'ARKÉ distribuzione' Gambellara (Vi).

### **I bicchieri a tavola tra storia e design | Domenica 4 Febbraio | ore 11.00**

Acqua, vino rosso strutturato, vino bianco fresco e fruttato, spumante persistente, cocktail colorato: ogni situazione, richiede un bicchiere adatto. Ma quale?

Alessia Cipolla (<https://www.studioarchipass.it/about/>) architetto, food signer e storica della gastronomia, propone una conversazione sull'affascinante mondo del design del bicchiere.

Apprendere la storia del calice e la funzionalità delle sue forme permette di disporre la tavola senza errori, dalla tavola informale alle occasioni più impegnative. A completare l'evento, finger food della tradizione italiana in abbinamento a tre vini.

### **“Intrepide”, storie di donne, vino e libertà | Venerdì 23 Febbraio | ore 19.00**

Il racconto di donne straordinarie raccontate da Laura Donadoni (<https://theitalianwinegirl.it/>) scrittrice, giornalista e wine educator, che attraverso questa raccolta di storie, narra le vite di imprenditrici, vignaiole, enologhe. Il libro INTREPIDE (Slow Food Editore 2023) è una ricerca che indaga con stile intimista, sociologico e confidenziale, le difficoltà che una donna si trova ad affrontare in un settore ancora a predominanza maschile.

Durante la serata alcune produttrici racconteranno la loro storia attraverso la degustazione di tre vini in abbinamento a finger food della tradizione.

#### **Informazioni:**

Dal 20 gennaio al 30 marzo 2024  
\_docks\_ cantieri cucchini – TESA2  
San Pietro di Castello 40/B, Venezia  
[info@docks-cucchini.com](mailto:info@docks-cucchini.com)

Per programma e prenotazioni e prezzi visitare il sito web: [www.laurariolfatto.com](http://www.laurariolfatto.com)

Instagram: [@\\_docks\\_cantieri\\_cucchini](#).





# Il progetto tra vino, fotografia e design che trasforma gli storici squeri di Venezia

A San Pietro di Castello, l'ex polo nautico dei Cantieri Cucchini è oggi spazio espositivo e culturale. Dal 20 gennaio ospita la programmazione di **Enologismi**, inedito format tra vino, arte e cultura, ideato da Laura Riolfatto

- di Livia Montagnoli
- 17/01/2024
- Tag
- arte e vino
- Venezia

Normalmente visitabili in estate, soprattutto in occasione di eventi o progetti connessi alla Biennale, i **Docks Cantieri Cucchini** sono oggi spazi espositivi ricavati all'interno di un ex complesso industriale attivo tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo. Un cantiere nautico, come tanti ce n'erano in Laguna, che radunava una serie di **squeri**, fucine per la costruzione di imbarcazioni tradizionali veneziane. Per raggiungerli si cammina fino all'isolotto di San Pietro di Castello, in prossimità dell'Arsenale e dei Giardini della Biennale, all'estremità orientale del centro storico di Venezia. Un luogo piuttosto frequentato nella bella stagione, decisamente più intimo e solitario in inverno.

Gli ex squeri di Cantieri Cucchini

La storia e il futuro dei Cantieri Cucchini di San Pietro di Castello

In questo contesto prenderà forma il primo embrione del progetto **Enologismi**, rassegna dedicata alla ricerca e alla conoscenza del pensiero enogastronomico italiano, però attraverso l'intreccio tra arte, letteratura, musica, storia e fotografia, per valorizzare l'identità culturale dello spazio. Il progetto si comporrà, a partire **dal 20 gennaio 2024 (e fino al 30 marzo)**, con l'opzione di ampliare la programmazione ai mesi successivi) di una serie di eventi, tra incontri, presentazioni di libri, approfondimenti storici, mostre d'arte e fotografia. L'idea si deve a **Laura Riolfatto**, visual artist, sommelier e wine&food stylist, che con **Francesco Cucchini** – fautore del recupero degli spazi storici – gestisce i docks: *"Ho un background culturale e artistico, ma sono anche sommelier AIS, e fotografa di cibo e vino per passione. Con l'intenzione di dare ai Cantieri un taglio culturale più articolato, e fare qualcosa di nostro, che vada oltre il semplice affitto dei locali per eventi esterni (necessario per sostenere i continui restauri dello spazio), abbiamo dunque pensato a Enologismi. La Tesa2, l'ambiente più piccolo tra i tre di cui disponiamo, diventerà così uno spazio ibrido, aperto al pubblico su appuntamento o prenotazione, qualora si decidesse di iscriversi agli eventi in programma, a pagamento"*. L'articolo continua più sotto

Andrea Morucchio, L'estetica del tempo sospeso

La programmazione di Enologismi a Venezia

Il 20 gennaio, in concomitanza con il primo appuntamento del lotto (*Esercizi spirituali per bevitori di vino*, presentazione del libro di **Angelo Peretti**), inaugurerà anche la mostra fotografica visitabile per l'intera durata del progetto. Un'esposizione a firma di **Andrea Morucchio**, dedicata a Porto Marghera e all'anima produttiva della Laguna: *"Per noi Venezia è innanzitutto Laguna, ed è sempre stata un distretto produttivo importante, partendo proprio dall'area dell'Arsenale e di San Pietro. Gli scatti di Porto Marghera ci sembrano affini all'identità del luogo, e alla storia che vogliamo raccontare"*, spiega Riolfatto. *L'Estetica del tempo sospeso* nasce in collaborazione con il Museo del



Paesaggio di Torre di Mosto, e vuole svelare “ *il lato bello di una città come Marghera, solitamente associata all'industria*”. Si proseguirà tra corsi di fotografia e degustazioni letterarie o musicali, come *Walk on the Wine Side* (il 2 febbraio 2024), con **Gianpaolo Giacobbo** e **Massimo Zardo**, per associare la storia del rock con quella dei vini naturali, tra bottiglie e vinili. Ma ci sarà spazio anche per curiosi excursus storici, come l'appuntamento del 4 febbraio con **Alessia Cipolla**, che racconterà storia e design nascosti dietro a un bicchiere (*I bicchieri atavola tra storia e design*). “*Parleremo di donne che lavorano nel vino, biodiversità, storia veneziana da una prospettiva inconsueta, seguendo il viaggio della vite verso la Serenissima. Con Enologismi identifichiamo un neologismo che vuole identificare un pensiero e un nuovo movimento cultural-enologico. Si tratta di un esperimento che ha margini di sviluppo, in base alla risposta che riceveremo dal pubblico*”.

Livia Montagnoli

Venezia // dal 20 gennaio al 30 marzo 2024

Enologismi

Docks, Cantieri Cucchini – TESA2

San Pietro di Castello 40/B

[www.laurariolfatto.com/enologismi](http://www.laurariolfatto.com/enologismi)





## A Venezia un progetto fa rivivere gli storici squeri tra vino e arte

Artribune

24167

14 ore fa

Spettacoli e Cultura

-

Dal 20 gennaio al 30 marzo 2024, Enologismi presenta una programmazione che esplora la cultura del vino attraverso arte, fotografia, musica e design, negli spazi dei Cantieri ... ..Leggi la notizia

Organizzazioni:

enologismi

Prodotti:

vino

Luoghi:

venezia

Tags:

artemusicaArtribune



**DAI BLOG** (-7)Il mio Capodanno nel backstage del concertone di Siena: una piazza speciale





Fino a pochi minuti prima era stato tra i più assidui al buffet, bicchiere di **vino** rosso sempre in ... in preghiera sulla 'collina dei miracoli' con la veggente Gisella Cardia Le opere d'**arte** sono ...  
 Blog - Il Fatto Quotidiano - 10-1-2024Persone:

emma luciano ligabueOrganizzazioni:unesco pingui tattici nucleariProdotti:concerto capodannoLuoghi:sienafirenzeTags:backstageartistiLa Champagne e lo Champagne, questione di gusto e di cultura



Il mondo del **vino** è sempre più legato all' **arte** tanto che all'interno delle cantine, scavate in due fasi successive, rispettivamente, dal 1829 - 1907 e dal 1907 al 1920, tutte a volta ci sono due ...  
 mentinfuga - 7-1-2024Persone:maison bollingeremmanuel bonnaireOrganizzazioni:

museo supportsProdotti:vinoinfluenzaLuoghi:francia la champagneTags:champagne maisonPer una Scienza al servizio dell'uomo o sarà schiavitù



... era la Vienna dei caffè dove si discuteva amabilmente, con la musica, l'**arte**, l'architettura, la filosofia, il bel vestire, dove ci si occupava 'di buon **vino**, di una birra frizzante, di ghiotti ...  
 ComeDonChisciotte - 6-1-2024Persone:stefan zweigfranco malobertiOrganizzazioni:università di stanfordyoutubeProdotti:intelligenza artificiale

whatsapp Luoghi:viennaodyseeTags:scienza cervello Giochi di mano (Victoriana 48)





... si muove di notte e ammette di alimentarsi di soli liquidi, ma rifiuta il **vino** offertogli; si ... Ora, però, il suo padrone gliene aveva regalata una d'oro, una straordinaria opera d'**arte**, creata da un ...  
Carmilla on line - 2-1-2024  
Persone:woislawfranziska

Organizzazioni: murnaubuffyProdotti:cinemavariantiLuoghi:carpaziungheriaTags: vampirothe mysterious strangerL'eredità degli antenati, centoquarantesima parte - Fabio Calabrese



... della tomba "dei principi del **vino**" di cui vi ho già parlato la volta scorsa, perciò ora non mi ci ... Lo stesso giorno "Finestre sull'**arte**" ci racconta che a Casalromano (Mantova) uno scavo della ...  
EreticaMente - 2-1-2024  
Persone:fabio calabreserobbie mitchellOrganizzazioni:italia vivaansaProdotti:il resto del carlinovinoLuoghi:

roma scoziaTags:romanaarmiLa vinoterapia nasce a Bordeaux, in Francia



Bordeaux è molto più di un paradiso per gli amanti del **vino**. La città è un centro culturale vibrante, con musei d'**arte**, teatri e una scena gastronomica che mescola tradizione e innovazione. I ...  
Libero Quotidiano Blog - 27-12-2023  
Persone:

claudia cardinale les source des caudalieOrganizzazioni:smith haut lafitteimpero romanoProdotti:vinoviniLuoghi:bordeauxfranciaTags:vinoterapiales sources de caudalieIl Premio delle Arti, Premio della Cultura Edizione XXXV del 2023







...della Giuria ANNA ADDAMIANO Premio per l'Eccellenza nella Musica DUOCOLLIARD - LIGORATTI **Arte** del ...Verona Imprenditoria AQUAFLORE - CASA DEL PROFUMO - FIORENZO ARENA - Firenze Ambasciatore per il **Vino** ...  
 Movida - 22-12-2023Persone:chefcarlo franza

Organizzazioni: vino italy gb italia s.r.labsoluteLuoghi:milanocanicattiTags:premioarti  
 Premio delle Arti Premio della Cultura Milano 2023 XXXV Edizione



...della Giuria ANNA ADDAMIANO Premio per l'Eccellenza nella Musica DUOCOLLIARD - LIGORATTI **Arte** del ...- Verona Imprenditoria AQUAFLORE - CASA DEL PROFUMO - FIORENZO ARENA Firenze Ambasciatore per il **Vino** ...  
 Movida - 19-12-2023Persone:chefcarlo franza

Organizzazioni: xxxv edizioneabsoluteProdotti:orologioLuoghi:milanocanicattiTags:  
 premioculturaDalla Valpolcevera alla Rivoluzione - EuroNomade



Male in arnese, lingua arrotolata per il troppo

vino bianco, reduci da liti con il vicino di ... Qualcuno si chiedeva ieri se Toni capisse di **arte**. Personalmente penso di sì, da buona vittima del culto ...  
 EuroNomade - 18-12-2023Persone:toni negriantonio negriOrganizzazioni:italsider  
 beatlesProdotti:seicentonobelLuoghi:malapagagenovaTags:valpolceverarivoluzione  
 NELL'OPERA UN UOMO VIENE PUGNALATO E, INVECE DI MORIRE, CANTA





... ovvio)? Io trovo questa banalizzazione di un'

arte sublime, che è il canto tout court, non solo ... appunto, il canto lirico italiano è trattato come una mortadella o un **vino** tipico. E mentre esultano i ...  
 gliSTATIGenerali - 12-12-2023Persone:gennaro sangiulianorossiniOrganizzazioni:  
 unescoscuoleProdotti:dnastoria della musicaLuoghi:italiavenaria realeTags:canto lirico  
 italianoumanità12Successive

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci  
 Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

Scopri di più

#### CITTA'

MilanoRomaNapoliBolognaVeneziaTorinoBariPalermoFirenzeGenovaCatanzaroAncona  
 TriesteL'AquilaPerugiaCagliariTrentoPotenzaCampobassoAostaAltre città

#### FOTO



#### A Venezia un progetto fa rivivere gli storici squeri tra vino e arte

Artribune

-

14 ore fa

1 di 1

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



05/12/2023

<https://grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com/2023/12/un-laboratorio-del-gusto-nel-cuore-di.html>

# Grandi Storie di Piccoli Borghi

MARTEDÌ 5 DICEMBRE 2023

UN LABORATORIO DEL GUSTO NEL CUORE DI VENEZIA



*Inaugurerà a gennaio il progetto ENOLOGISMI, un luogo aperto a tutti, dedicato alla ricerca e alla conoscenza del pensiero enogastronomico italiano*

Un nuovo spazio che ancora non c'era dove **il gusto si intreccia con la musica, l'arte, la storia e la fotografia** per avvicinare appassionati, curiosi e cultori dell'enogastronomia. È **ENOLOGISMI**, progetto fortemente voluto da **Laura Riolfatto**, visual artist, sommelier e **wine&food stylist**, che inaugurerà il **20 gennaio 2024 a San Pietro di Castello**, un angolo di **Venezia** tutto da scoprire, che ha mantenuto la propria autenticità sottraendosi al turismo di massa. Un neologismo, ENOLOGISMI, che identifica un pensiero e un nuovo movimento "cultural-enologico".

ENOLOGISMI è uno spazio restituito alla città grazie a un sapiente recupero di **Francesco Cucchini**, proprietario dei Cantieri Cucchini, e fa parte dei **\_docks\_ cantieri cucchini**, squeri e cantieri nautici costruiti a cavallo tra il XIX e il XX secolo, sono divenuti oggi splendidi spazi espositivi.

**Dal 20 gennaio al 30 marzo 2024 saranno molti gli appuntamenti in programma**, dalle mostre ai corsi di fotografia, dalle degustazioni letterarie o musicali agli incontri alla scoperta della cultura della tavola per arrivare alla cucina vegetariana e vegana.

*«ENOLOGISMI avrà la finalità di far conoscere, tramite la degustazione, l'assaggio, il racconto e la fotografia, alcune tra le **eccellenze enogastronomiche italiane**, attraversando l'**identità dei territori vocati**, tramite le aziende e le persone che ogni giorno si dedicano alla nostra agricoltura per renderla sempre migliore».* Afferma l'ideatrice del progetto, **Laura Riolfatto**.

Si inizierà il 20 gennaio alle 11:00 con l'inaugurazione della **mostra fotografica "L'estetica del tempo sospeso progetto Porto Marghera"** di **Andrea Morucchio** realizzata in collaborazione con il **Museo del Paesaggio di Torre di Mosto**. Una mostra originale, piena di speranza, che svela il lato bello di una città, Marghera, generalmente associata a luogo di produzione industriale. Sempre il 20 gennaio alle 17:30 si terrà **"Esercizi spirituali per bevitori di vino"**, incontro di **presentazione del libro scritto dal giornalista Angelo Peretti** in conversazione con **Massimo Zardo** e **Laura Riolfatto**, seguito dalla degustazione guidata dei vini scelti dall'autore. Il 2 febbraio alle 20:00 sarà la volta di **"Walk on the Wine Side"** con **Gianpaolo Giacobbo** e **Massimo Zardo**, dove la storia del Rock si fonderà con quella dei vini naturali grazie alla degustazione dove i vini saranno abbinati ai vinilli. Mentre sabato 3 febbraio e venerdì 1° marzo dalle 10:00 alle 16:00 ci sarà il **"Food Photography workshop"** a tema **Still Life Food** a cura di **Nicoletta Fornaro** e di **Laura Riolfatto**, in cui una food photographer e una wine&food stylist insegneranno ai partecipanti come fotografare il cibo con la tecnica del chiaroscuro e la luce naturale. Domenica 4 febbraio dalle 10:00 alle 13:00 **Alessia Cipolla** racconterà storia e design che si celano dietro a un bicchiere all'incontro **"I bicchieri a tavola tra storia e design"**, cui seguirà una degustazione guidata in abbinamento a finger food. Il 2 marzo alle 17:30, invece, si terrà l'incontro **"Visionarie memorie – La Storia del vino a Venezia, riti e luoghi di incontro, attraverso il racconto della più significativa pianta viaggiatrice del Mediterraneo, la vite"** con **Laura Riolfatto** e **Martina Vacca** e la degustazione guidata abbinata a finger food.

#### Informazioni:

Dal 20 gennaio al 30 marzo 2024.

\_docks\_ cantieri cucchini – TESA2 – San Pietro di Castello 40/B, Venezia.

Per Informazioni, contattare **Laura Riolfatto** all'indirizzo mail: [info@docks-cucchini.com](mailto:info@docks-cucchini.com).

Per programma e prenotazioni, visitare il sito web: <https://www.laurariolfatto.com/>.

Pagina Instagram: [\\_docks\\_cantieri\\_cucchini](https://www.instagram.com/_docks_cantieri_cucchini).

05/12/2023

<https://www.lagolaeilcucchiaio.com/single-post/un-laboratorio-del-gusto-nel-cuore-di-venezia>



*Racconti di terre, uomini e cucina*

eventi del gusto

ENOLOGISMI, un laboratorio del gusto nel cuore di Venezia



Un nuovo spazio che ancora non c'era dove il **gusto si intreccia con la musica, l'arte, la storia e la fotografia** per avvicinare appassionati, curiosi e cultori dell'enogastronomia. È **ENOLOGISMI**, progetto fortemente voluto da **Laura Riolfatto**, visual artist, sommelier e wine&food stylist, che inaugurerà il **20 gennaio 2024** a **San Pietro di Castello**, un angolo di **Venezia** tutto da scoprire, che ha mantenuto la propria autenticità sottraendosi al turismo di massa. Un neologismo, ENOLOGISMI, che identifica un pensiero e un nuovo movimento "cultural-enologico".

ENOLOGISMI è uno spazio restituito alla città grazie a un sapiente recupero di **Francesco Cucchini**, proprietario dei Cantieri Cucchini, e fa parte dei **\_docks\_ cantieri cucchini**, squeri e cantieri nautici costruiti a cavallo tra il XIX e il XX secolo, divenuti oggi splendidi spazi espositivi.

Dal 20 gennaio al 30 marzo 2024 saranno molti gli appuntamenti in programma, dalle mostre ai corsi di fotografia, dalle degustazioni letterarie o musicali agli incontri alla scoperta della cultura della tavola per arrivare alla cucina vegetariana e vegana.

«*ENOLOGISMI avrà la finalità di far conoscere, tramite la degustazione, l'assaggio, il racconto e la fotografia, alcune tra le eccellenze enogastronomiche italiane, attraversando l'identità dei territori vocati, tramite le aziende e le persone che ogni giorno si dedicano alla nostra agricoltura per renderla sempre migliore*», afferma l'ideatrice del progetto, **Laura Riolfatto**.

Si inizierà il 20 gennaio alle 11:00 con l'inaugurazione della **mostra fotografica "L'estetica del tempo sospeso progetto Porto Marghera"** di **Andrea Morucchio** realizzata in collaborazione con il **Museo del Paesaggio di Torre di Mosto**. Una mostra originale, piena di speranza, che svela il lato bello di una città, Marghera, generalmente associata a luogo di produzione industriale. Sempre il 20 gennaio alle 17:30 si terrà **"Esercizi spirituali per bevitori di vino"**, incontro di **presentazione del libro scritto dal giornalista Angelo Peretti** in conversazione con **Massimo Zardo** e **Laura Riolfatto**, seguito dalla degustazione guidata dei vini scelti dall'autore.

Il 2 febbraio alle 20:00 sarà la volta di **"Walk on the Wine Side"** con **Gianpaolo Giacobbo** e **Massimo Zardo**, dove la storia del Rock si fonderà con quella dei vini naturali grazie alla degustazione dove i vini saranno abbinati ai vinili. Mentre sabato 3 febbraio e venerdì 1° marzo dalle 10:00 alle 16:00 ci sarà il **"Food Photography workshop"** a tema **Still Life Food** a cura di **Nicoletta Fornaro** e di **Laura Riolfatto**, in cui una food photographer e una wine&food stylist insegneranno ai partecipanti come fotografare il cibo con la tecnica del chiaroscuro e la luce naturale.

Domenica 4 febbraio dalle 10:00 alle 13:00 **Alessia Cipolla** racconterà storia e design che si celano dietro a un bicchiere all'incontro **"I bicchieri a tavola tra storia e design"**, cui seguirà una degustazione guidata in abbinamento a finger food. Il 2 marzo alle 17:30, invece, si terrà l'incontro **"Visionarie memorie – La Storia del vino a Venezia, riti e luoghi di incontro, attraverso il racconto della più significativa pianta viaggiatrice del Mediterraneo, la vite"** con **Laura Riolfatto** e **Martina Vacca** e la degustazione guidata abbinata a finger food.

#### **Informazioni:**

Dal 20 gennaio al 30 marzo 2024.

\_docks\_ cantieri cucchini – TESA2 – San Pietro di Castello 40/B, Venezia.

Per Informazioni, contattare Laura Riolfatto all'indirizzo mail: [info@docks-cucchini.com](mailto:info@docks-cucchini.com).

Per programma e prenotazioni, visitare il sito web: <https://www.laurariolfatto.com/>.

Pagina Instagram: [\\_docks\\_cantieri\\_cucchini](https://www.instagram.com/_docks_cantieri_cucchini).



## UN LABORATORIO DEL GUSTO NEL CUORE DI VENEZIA

Giornale che racconta moda, mode, tendenze, musica, spettacoli, eventi e persone. Inaugurerà a gennaio il progetto **ENOLOGISMI**, un luogo aperto a **tutti**, dedicato alla ricerca e alla **conoscenza del pensiero enogastronomico italiano**.

Un nuovo spazio che ancora non c'era dove il gusto si intreccia con la musica, l'arte, la storia e la fotografia per avvicinare appassionati, curiosi e cultori dell'enogastronomia. È ENOLOGISMI, progetto fortemente voluto da Laura Riolfatto, visual artist, sommelier e wine&food stylist, che inaugurerà il 20 gennaio 2024 a San Pietro di Castello, un angolo di Venezia tutto da scoprire, che ha mantenuto la propria autenticità sottraendosi al turismo di massa. Un neologismo, ENOLOGISMI, che identifica un pensiero e un nuovo movimento "cultural-enologico".

ENOLOGISMI è uno spazio restituito alla città grazie a un sapiente recupero di Francesco Cucchini, proprietario dei Cantieri Cucchini, e fa parte dei **\_docks\_** cantieri cucchini, squeri e cantieri nautici costruiti a cavallo tra il XIX e il XX secolo, sono divenuti oggi splendidi spazi espositivi.

Dal 20 gennaio al 30 marzo 2024 saranno molti gli appuntamenti in programma, dalle mostre ai corsi di fotografia, dalle degustazioni letterarie o musicali agli incontri alla scoperta della cultura della tavola per arrivare alla cucina vegetariana e vegana.

«ENOLOGISMI avrà la finalità di far conoscere, tramite la degustazione, l'assaggio, il racconto e la fotografia, alcune tra le eccellenze enogastronomiche italiane, attraversando l'identità dei territori vocati, tramite le aziende e le persone che ogni giorno si dedicano alla nostra agricoltura per renderla sempre migliore». Afferma l'ideatrice del progetto, Laura Riolfatto.

Si inizierà il 20 gennaio alle 11:00 con l'inaugurazione della mostra fotografica "L'estetica del tempo sospeso progetto Porto Marghera" di Andrea Morucchio realizzata in collaborazione con il Museo del Paesaggio di Torre di Mosto. Una mostra originale, piena di speranza, che svela il lato bello di una città, Marghera, generalmente associata a luogo di produzione industriale. Sempre il 20 gennaio alle 17:30 si terrà "Esercizi spirituali per bevitori di vino", incontro di presentazione del libro scritto dal giornalista Angelo Peretti in conversazione con Massimo Zardo e Laura Riolfatto, seguito dalla degustazione guidata dei vini scelti dall'autore. Il 2 febbraio alle 20:00 sarà la volta di "Walk on the Wine Side" con Gianpaolo Giacobbo e Massimo Zardo, dove la storia del Rock si fonderà con quella dei vini naturali grazie alla degustazione dove i vini saranno abbinati ai vinili. Mentre sabato 3 febbraio e venerdì 1° marzo dalle 10:00 alle 16:00 ci sarà il "Food Photography workshop" a tema Still Life Food a cura di Nicoletta Fornaro e di Laura Riolfatto, in cui una food photographer e una wine&food stylist insegneranno ai partecipanti come fotografare il cibo con la tecnica del chiaroscuro e la luce naturale. Domenica 4 febbraio dalle 10:00 alle 13:00 Alessia Cipolla racconterà storia e design che si celano dietro a un bicchiere all'incontro "I bicchieri a tavola tra storia e design", cui seguirà una degustazione guidata in abbinamento a finger food. Il 2 marzo alle 17:30, invece, si terrà l'incontro "Visionarie memorie – La Storia del vino a Venezia, riti e luoghi di incontro, attraverso il racconto della più significativa pianta viaggiatrice del Mediterraneo, la vite" con Laura Riolfatto e Martina Vacca e la degustazione guidata abbinata a finger food.

Informazioni:

Dal 20 gennaio al 30 marzo 2024.

**\_docks\_** cantieri cucchini – TESA2 – San Pietro di Castello 40/B, Venezia.



Per Informazioni, contattare Laura Riolfatto all'indirizzo mail: [info@docks-cucchini.com](mailto:info@docks-cucchini.com).

Per programma e prenotazioni, visitare il sito web: <https://www.laurariolfatto.com/>.

Pagina Instagram: [\\_docks\\_cantieri\\_cucchini](#).

Ufficio Stampa Gheusis: [info@gheusis.com](mailto:info@gheusis.com) – tel. 0422 928954







## Enologismi: un laboratorio del gusto nel cuore di Venezia



Publicato da **Marco Germani** il 05/12/2023 05/12/2023

**Inaugurerà a gennaio il progetto ENOLOGISMI, un luogo aperto a tutti, dedicato alla ricerca e alla conoscenza del pensiero enogastronomico italiano.**

Un nuovo spazio che ancora non c'era dove **il gusto si intreccia con la musica, l'arte, la storia e la fotografia** per avvicinare appassionati, curiosi e cultori dell'enogastronomia.

È **ENOLOGISMI**, progetto fortemente voluto da **Laura Riolfatto, visual artist, sommelier e wine&food stylist**, che **inaugurerà il 20 gennaio 2024 a San Pietro di Castello**, un angolo di **Venezia** tutto da scoprire, che ha mantenuto la propria autenticità sottraendosi al turismo di massa. Un neologismo, ENOLOGISMI, che identifica un pensiero e un nuovo movimento "cultural-enologico".

ENOLOGISMI è uno spazio restituito alla città grazie a un sapiente recupero di **Francesco Cucchini**, proprietario dei Cantieri Cucchini, e fa parte dei **\_docks\_ cantieri cucchini**, squeri e cantieri nautici costruiti a cavallo tra il XIX e il XX secolo, sono divenuti oggi splendidi spazi espositivi.

**Dal 20 gennaio al 30 marzo 2024 saranno molti gli appuntamenti in programma**, dalle mostre ai corsi di fotografia, dalle degustazioni letterarie o musicali agli incontri alla scoperta della cultura della tavola per arrivare alla cucina vegetariana e vegana.

*«ENOLOGISMI avrà la finalità di far conoscere, tramite la degustazione, l'assaggio, il racconto e la fotografia, alcune tra le **eccellenze enogastronomiche italiane**, attraversando **l'identità dei territori vocati**, tramite le aziende e le persone che ogni giorno si dedicano alla nostra agricoltura per renderla sempre migliore».* Afferma l'**ideatrice del progetto, Laura Riolfatto.**

Si inizierà il 20 gennaio alle 11:00 con l'inaugurazione della **mostra fotografica "L'estetica del tempo sospeso progetto Porto Marghera" di Andrea Morucchio realizzata in collaborazione con il Museo del Paesaggio di Torre di Mosto.**

Una mostra originale, piena di speranza, che svela il lato bello di una città, Marghera, generalmente associata a luogo di produzione industriale. Sempre il 20 gennaio alle 17:30 si terrà **"Esercizi spirituali per bevitori di vino", incontro di presentazione del libro scritto dal giornalista Angelo Peretti** in conversazione con Massimo Zardo e Laura Riolfatto, seguito dalla degustazione guidata dei vini scelti dall'autore.

Il 2 febbraio alle 20:00 sarà la volta di **"Walk on the Wine Side" con Gianpaolo Giacobbo e Massimo Zardo**, dove la storia del Rock si fonderà con quella dei vini naturali grazie alla degustazione dove i vini saranno abbinati ai vinili.



Mentre sabato 3 febbraio e venerdì 1° marzo dalle 10:00 alle 16:00 ci sarà il **“Food Photography workshop” a tema Still Life Food a cura di Nicoletta Fornaro e di Laura Riolfatto**, in cui una food photographer e una wine&food stylist insegneranno ai partecipanti come fotografare il cibo con la tecnica del chiaroscuro e la luce naturale.

Domenica 4 febbraio dalle 10:00 alle 13:00 **Alessia Cipolla** racconterà storia e design che si celano dietro a un bicchiere all’incontro **“I bicchieri a tavola tra storia e design”**, cui seguirà una degustazione guidata in abbinamento a finger food.

Il 2 marzo alle 17:30, invece, si terrà l’incontro **“Visionarie memorie – La Storia del vino a Venezia, riti e luoghi di incontro, attraverso il racconto della più significativa pianta viaggiatrice del Mediterraneo, la vite” con Laura Riolfatto e Martina Vacca** e la degustazione guidata abbinata a finger food.

#### **Informazioni:**

Dal 20 gennaio al 30 marzo 2024.

\_docks\_ cantieri cucchini – TESA2 – San Pietro di Castello 40/B, Venezia.

Per Informazioni, contattare Laura Riolfatto all’indirizzo mail: [info@docks-cucchini.com](mailto:info@docks-cucchini.com).

Per programma e prenotazioni, visitare il sito web: <https://www.laurariolfatto.com/>.

Pagina Instagram: [\\_docks\\_cantieri\\_cucchini](#).

Fonte Gheusis  
Marco Germani

Sommelier e Degustatore Ufficiale AIS, ideatore e proprietario di questo blog, collaboro con le principali agenzie di comunicazione food and wine italiane. Scrivere recensioni è la cosa che amo maggiormente, in un calice di vino ci sono i sogni, le speranze, i sacrifici e il grande lavoro dei produttori, ognuno è una storia a se che merita sempre di essere raccontata.



12/01/2024

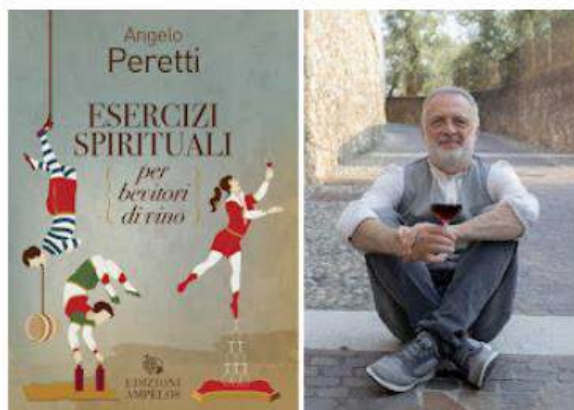
<https://specialeitaliadelgusto.blogspot.com/2024/01/al-via-enologismi-il-laboratorio-del.html>

# SpecialeItaliadelGusto



venerdì 12 gennaio 2024

AL VIA ENOLOGISMI: IL LABORATORIO DEL GUSTO NEL CUORE DI VENEZIA



*Inaugura sabato 20 gennaio il progetto dedicato alla ricerca e alla conoscenza del pensiero enogastronomico italiano. Ospiti il fotografo Andrea Morucchio e il giornalista Angelo Peretti.*

Un nuovo spazio che ancora non c'era dove **il gusto si intreccia con la musica, l'arte, la storia e la fotografia** per avvicinare appassionati, curiosi e cultori dell'enogastronomia. È **ENOLOGISMI**, progetto fortemente voluto da **Laura Riolfatto, visual artist, sommelier e wine&food stylist**, che **inaugura sabato 20 gennaio a San Pietro di Castello**, un angolo di **Venezia** tutto da scoprire, che ha mantenuto la propria autenticità sottraendosi al turismo di massa. Un neologismo, ENOLOGISMI, che identifica un pensiero e un nuovo movimento "cultural-enologico".

Si inizia il **20 gennaio alle 11:00** con l'inaugurazione della **mostra fotografica "L'estetica del tempo sospeso progetto Porto Marghera"** di **Andrea Morucchio** realizzata in collaborazione con il **Museo del Paesaggio di Torre di Mosto (VE)**. Il progetto espositivo si articola in una mostra che presenta un lavoro di ricerca dell'artista durato un decennio dal 2009 al 2019, con una selezione di stampe fotografiche di grande formato.

Sempre il 20 gennaio **alle 17:30** si terrà **"Esercizi spirituali per bevitori di vino"**, **incontro di presentazione del libro scritto dal giornalista Angelo Peretti** in conversazione con Massimo Zardo e Laura Riolfatto. Un evento che propone una contaminazione tra vino, letteratura e spiritualità. Durante la serata si parlerà di vino e di vita attraversando la degustazione di due vini italiani e due francesi, in abbinamento a piatti finger food della tradizione italiana.

*«ENOLOGISMI ha la finalità di far conoscere, tramite la degustazione, l'assaggio, il racconto e la fotografia, alcune tra le **eccellenze enogastronomiche italiane**, attraversando **l'identità dei territori vocati**, tramite le aziende e le persone che ogni giorno si dedicano alla nostra agricoltura per renderla sempre migliore».* Afferma l'**ideatrice del progetto, Laura Riolfatto**.

ENOLOGISMI è uno spazio restituito alla città grazie a un sapiente recupero di **Francesco Cucchini**, proprietario dei Cantieri Cucchini, e fa parte dei **\_docks\_ cantieri cucchini**, squeri e cantieri nautici costruiti a cavallo tra il XIX e il XX secolo, sono divenuti oggi splendidi spazi espositivi.

**Dal 20 gennaio al 30 marzo 2024 saranno molti gli appuntamenti in programma**, dalle mostre ai corsi di fotografia, dalle degustazioni letterarie o musicali agli incontri alla scoperta della cultura della tavola per arrivare alla cucina vegetariana e vegana. Il **2 febbraio** alle 20:00 sarà la volta di **“Walk on the Wine Side” con Gianpaolo Giacobbo e Massimo Zardo**, dove la storia del Rock si fonderà con quella dei vini naturali grazie alla degustazione dove i vini saranno abbinati ai vinili. Mentre sabato **3 febbraio** e venerdì **1° marzo** dalle 10:00 alle 17:00 ci sarà il **“Food Photography workshop” a tema Still Life Food a cura di Nicoletta Fornaro e di Laura Riolfatto**, in cui una food photographer e una wine&food stylist insegneranno ai partecipanti come fotografare il cibo con la tecnica del chiaroscuro e la luce naturale. Domenica **4 febbraio** alle 11:00 **Alessia Cipolla** racconterà storia e design che si celano dietro a un bicchiere all’incontro **“I bicchieri a tavola tra storia e design”**, cui seguirà una degustazione guidata in abbinamento a finger food. **Venerdì 23 febbraio** la presentazione del libro di **Laura Donadoni**, edito da Slow Food Editore dal titolo **“INTREPIDE, storie di donne, vino e libertà”**. Il **2 marzo** alle 17:30, invece, si terrà l’incontro **“Visionarie memorie – La Storia del vino a Venezia, riti e luoghi di incontro, attraverso il racconto della più significativa pianta viaggiatrice del Mediterraneo, la vite” con Laura Riolfatto e Martina Vacca** e la degustazione guidata abbinata a finger food. **Domenica 24 marzo** ci sarà la presentazione del libro di **Valentina Raffaelli**, **“Insalate per un anno”**, un inno alla biodiversità, con un incontro a pranzo dedicato ad insoliti abbinamenti: insalate e vini naturali.

### **Informazioni:**

Dal 20 gennaio al 30 marzo 2024.

[\\_docks\\_ cantieri cucchini](#) – TESA2 – San Pietro di Castello 40/B, Venezia.

Per informazioni, contattare Laura Riolfatto all’indirizzo mail: [info@docks-cucchini.com](mailto:info@docks-cucchini.com).

Per programma e prenotazioni, visitare il sito web: <https://www.laurariolfatto.com/>

Instagram: [\\_docks\\_cantieri\\_cucchini](#).

Publicato da [andrea de franceschi](#) alle [02:04](#)

