

CONFERENZA STAMPA - 9 aprile 2026

NOTA DI CONTESTO

A cura del Direttore VeGAL, Giancarlo Pegoraro

Oggi vengono presentati due progetti di valorizzazione di risorse locali fortemente identitarie e strettamente legate a due specifici contesti territoriali: Lison e Alvisopoli. Allo stesso tempo si tratta di due iniziative che trovano origine in relazioni e scambi internazionali di ampia scala.

Da un lato un percorso che attraversa Parigi, la Cina con le sue rose, Venezia e i suoi commerci, con la guida ideale di Alvise Mocenigo. Dall'altro un viaggio nella zona del Bordolese in Francia con il Sauvignonasse, vitigno a bacca bianca che, su proposta del prof. Giuseppe Dalmasso, allora direttore dell'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano, prese il nome di Tocai friulano, richiamando il celebre Tokaj ungherese, vino simbolo di rapporti tra corti europee, tecniche produttive e scambi commerciali.

Il Lison e la Rosa Moceniga sono entrambi caratteristici di un'area di confine tra Veneto Orientale e Friuli Venezia Giulia. L'area di produzione del Lison DOCG si estende infatti anche alla provincia di Pordenone e il Tocai/Friulano rappresenta un vino dalla forte identità veneto-friulana. Anche la Rosa Moceniga presenta una spiccata dimensione interregionale, legata al castello di Cordovado, alla famiglia Piccolomini e all'attività dell'architetto paesaggista sanvitese Paolo De Rocco, che con il Veneto Orientale e con VeGAL ha collaborato in diverse iniziative, tra le quali i Prati delle Pars, il Cortino di Fratta e il progetto "C'era una volta il mare".

Esiste inoltre un legame diretto tra le due nuove Comunità del cibo. L'uso delle rose nei filari di vite rappresenta infatti non solo una tradizione dalla forte valenza estetica, ma anche una pratica utile per attrarre insetti impollinatori, contribuendo alla biodiversità e al mantenimento dell'equilibrio ecologico del vigneto. Le rose diventano quindi simbolo di un rapporto tra agricoltura, paesaggio e ambiente.

Proprio le api, che Vincenzo Monti, chiamato da Alvise Mocenigo a celebrare la nascente Alvisopoli, volle provenienti dal monte Panacra a Creta, riassumono idealmente questi viaggi in un'azione di "marketing colto" di cui Mocenigo fu precursore.

Due prodotti e due comunità che collaborano e si intrecciano anche con altri progetti attivati nel territorio: il Masterplan del vino coordinato dalla Conferenza dei Sindaci del Veneto Orientale e dal Comune di Pramaggiore, e il campo di conservazione della Rosa Moceniga che, in collaborazione con ATER e Comune di Fossalta di Portogruaro, VeGAL realizzerà ad Alvisopoli nel quadro del progetto Interreg Poseidone.

Due prodotti con diversa storicità e dimensione produttiva: il Lison Classico, con una produzione strutturata, e la Rosa Moceniga, ancora in fase di riscoperta ma già oggetto di sperimentazioni e applicazioni, tra cui una fragranza dedicata e prodotti derivati. Due percorsi che possono integrarsi e combinarsi all'interno di una visione comune, riconducibile a un vero e proprio parco alimentare del territorio.