



Due nuove **Comunità del cibo** nella Venezia Orientale: **Lison classico e Rosa Moceniga**

Conferenza stampa VeGAL | Portogruaro, 9 aprile 2026 – ore 14:30

Premessa

Le **Comunità del cibo «Lison classico» e «Rosa Moceniga»** sono due progetti sostenuti dal **Programma di Sviluppo Locale (PSL) FEASR 2023/27 di VeGAL**.

Le iniziative sono state finanziate nell'ambito del bando pubblicato nel 2025 per l'intervento «Cooperazione per lo sviluppo rurale, locale e smart village» (SRG07) ed in particolare nell'azione «Cooperazione per i sistemi del cibo, filiere e mercati locali - **Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare**».

Le Comunità del cibo

Le Comunità del cibo sono state introdotte con la **L. n. 194 dell'1/12/2015** «*Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare*».

È infatti l'art. 13 che istituisce le «comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare» intese come «ambiti locali derivanti da accordi tra agricoltori locali, agricoltori e allevatori custodi, gruppi di acquisto solidale, istituti scolastici e universitari, centri di ricerca, associazioni per la tutela della qualità della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, mense scolastiche, ospedali, esercizi di ristorazione, esercizi commerciali, piccole e medie imprese artigiane di trasformazione agraria e alimentare, nonché enti pubblici».

Nel Veneto l'art. 69 della **LR n. 40 del 12/12/2003** già prevedeva delle forme di tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario. Tale norma, con la **LR n. 15 del 27/07/2023**, è stata integrata per l'istituzione dell'**Elenco regionale** delle Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, partendo dall'esperienza del progetto regionale «**Biodiversità veneta – BIODI.VE. 3**».

Alcune Comunità del cibo

Basilicata: Area sud della Basilicata (Pollino-Lagonegrese).

Lazio: Olio di Sirole patrimonio della Media Valle del Tevere; Alimenti Elementari della Piana Reatina; Valli Reatine e Sabina.

Puglia: La compagnia del carosello.

Toscana: Garfagnana; Cibo Maremma; Val di Chiana; Crinale 20 40; Crete Senesi; Bio-diversamente Piana.

Veneto: Le terre dei Carraresi e delle Città murate; Montagna Bellunese; Terre della Badia; TERA; Combai, Sopressa dell'Alta Marca Trevigiana; Vitigni storici trevigiani; Tesori del Grappa; R.A.D.I.C.I; Generattiva.

Riferimenti tecnici

Regione Veneto - Direzione Agroalimentare

Unità Organizzativa Qualità conoscenze e innovazioni agroalimentari

Ufficio riproduzione animale e biodiversità in agricoltura

E.Q. dott. Matteo Garbin – tel.: 041 279 5561 – matteo.garbin@regione.veneto.it

dott. Francesco Stefani – tel.: 041 279 5675 – francesco.stefani@regione.veneto.it

dott.ssa Roberta Degan – tel.: 041 279 5642 – roberta.degan@regione.veneto.it

Veneto Agricoltura - Direzione Innovazione e Sperimentazione

Unità Organizzativa Colture Specializzate e Agroalimentare

Ufficio riproduzione animale e biodiversità in agricoltura

dott. Alberto Sartori – tel.: 049 829 3821 – alberto.sartori@venetoagricoltura.org

VeGAL

Ufficio Sviluppo

ing. Giancarlo Pegoraro – Direttore – tel.: 0421 394202 – direttore@vegal.net

dott.ssa Simonetta Calasso – Direttore PSL FEASR 2023/27 – tel.: 0421 394202 direttore.psl@vegal.net

dott. Marco Dal Monego – Responsabile comunicazione – tel.: 0421 394202 – vegal@vegal.net

Lison classico

Identità del territorio

Contesto di partenza



Masterplan promosso dalla **Conferenza dei Sindaci del Veneto Orientale**, con il coordinamento istituzionale del **Comune di Pramaggiore** e il coordinamento tecnico di **VeGAL**

Redazione: **2024/2025**

Finanziamento: **Regione Veneto e 22 Comuni del Veneto Orientale**

Veneto Orientale: **67.280 ettari complessivamente coltivati** nei 22 comuni, di cui **9.586 ettari di superficie vitata** (Annone Veneto: 60,87% delle superfici dedicate; Portogruaro: 26,22%; Pramaggiore: 60,04%)

Prevalenza: destinazione a **glera** e **pinot grigio**, ma che in generale presenta una spiccata biodiversità nelle varietà coltivate e **15 vitigni “resistenti” (PIWI)**

1.312.535 mq sono dedicati complessivamente alla varietà **Tocai friulano B.** (di cui: 170.853 mq ad Annone Veneto; 616.228 mq a Portogruaro; 332.644 a Pramaggiore)

Le tappe

- Viticoltura nell'area compresa tra il Tagliamento e la Livenza presente già in **epoca romana**.
- Nel **Medioevo** i **monaci benedettini** avviano le bonifiche delle aree paludose.
- Con la **Repubblica di Venezia** i vini hanno un ruolo rilevante nei traffici commerciali.
- Intorno alla metà dell'Ottocento si diffonde stabilmente nel territorio il vitigno **Tocai Friulano**.
- 1971: istituzione della **DOC Lison**.
- 1974: nasce la **DOC Lison-Pramaggiore** con un'area di produzione più estesa.
- 2004: ideazione del modello di **Parco Alimentare della Venezia Orientale**.
- 2007: a seguito di un accordo con l'Ungheria, l'Italia è costretta a rinunciare al termine "**Tocai**".
- 2010: riconoscimento della **DOCG Lison**, massimo livello di tutela e valorizzazione.
- 2016: costituzione del Biodistretto (**Bio Venezia**).
- 2026: nasce la **Comunità del cibo** dedicata al Lison Classico.

La comunità del cibo

Obiettivo: valorizzare l'identità del vino Lison DOCG che discende direttamente dall'antico Tocai di Lison, vino rappresentativo della pianura tra la Livenza e il Tagliamento.

Il progetto vede coinvolti i **Comuni di Pramaggiore e Portogruaro**, il **CREA** e **nove aziende vinicole**.

La Comunità del cibo è formata da un «**Gruppo di Cooperazione**» (GC) con capofila il **Comune di Pramaggiore**, costituito con atto notarile del 31.3.2026.

Le attività si svolgeranno nel **2026-2027**.

Finanziamento assegnato al progetto: **76.346,68 €**

Partner



Comune di
Pramaggiore



Comune di
Portogruaro



C.R.E.A. (Centro di Ricerca
Viticoltura ed Enologia)



Il Lison classico

- Il disciplinare della **DOCG Lison** prevede le tipologie **Lison** e **Lison classico**.
- La zona di produzione del vino DOCG “Lison” classico comprende le seguenti frazioni:
 - Lison, Pradipozzo e Summaga, in comune di Portogruaro;
 - Belfiore, Blessaglia e Salvarolo, in comune di Pramaggiore;
 - Carline e Loncon, in comune di Annone Veneto, e parte del territorio amministrativo dei comuni di San Stino di Livenza e Cinto Caomaggiore.
- Il Lison classico è un vino bianco secco, strutturato e longevo, dal bouquet complesso e con il caratteristico finale di mandorla amara.
- È apprezzato per la sua versatilità gastronomica, capace di accompagnare piatti di verdure, cucina marinara e formaggi di media stagionatura.
- Rappresenta non solo un prodotto enologico di pregio, ma anche un patrimonio culturale e identitario che racconta secoli di storia agricola e sociale.

Il progetto

- Mira a rafforzare il Lison DOCG come espressione identitaria del territorio tra Livenza e Tagliamento, valorizzandone la storia, la qualità e il legame con la comunità locale.
- Nasce dalla volontà di dare nuovo slancio a un vino che rappresenta una delle espressioni più significative della tradizione vitivinicola del Veneto Orientale e che, nel tempo, ha risentito di una minore riconoscibilità presso il pubblico e sul mercato, anche a seguito della perdita della denominazione storica “Tocai”.
- L’iniziativa prevede un percorso integrato che unisce **ricerca scientifica, animazione territoriale, promozione del prodotto e formazione.**

Le azioni del progetto

Ricerca scientifica sul vitigno, affidata al CREA, con attività di approfondimento genetico, molecolare e organolettico finalizzate a definire con maggiore precisione le caratteristiche distintive del Lison, il suo profilo aromatico, il potenziale di longevità, la resistenza alle principali malattie fungine e la capacità di adattamento alle condizioni pedoclimatiche del territorio.

Animazione territoriale e valorizzazione del prodotto: eventi pubblici, degustazioni guidate, incontri con operatori della ristorazione e del turismo e iniziative di promozione in manifestazioni già consolidate del Veneto Orientale e della costa (Mostra Nazionale dei Vini di Pramaggiore, Terre dei Dogi in Festa a Portogruaro e Fiera dell'Alto Adriatico di Caorle) con conferenze, corner promozionali, degustazioni e altri momenti di presentazione.

Formazione e trasferimento di conoscenze: seminari e attività divulgative rivolte ai viticoltori e agli operatori locali su pratiche agronomiche e gestionali a basso impatto ambientale, con particolare attenzione al risparmio idrico, alla riduzione delle emissioni, al contenimento dell'uso di agrofarmaci e fertilizzanti e alla tutela della fertilità dei suoli.

Riferimenti e contatti

Capofila del progetto:

Comune di Pramaggiore

Sindaco Fausto Pivetta

dott.ssa Deborah Moro

ufficiotecnico@comune.pramaggiore.ve.it

Partner:

- attivita.produttive@comune.portogruaro.ve.it
- luca.nerva@crea.gov.it
- info@lecarline.com
- info@piazavini.it
- info@savianvini.it
- info@tenutaplanitia.it
- musaragno@musaragno.com
- info@dissegnavini.com
- info@casapiazzawine.com
- info@labaratta.it
- info@borgostajnbech.com

La Rosa Moceniga

Racconta il gusto della Venezia Orientale

"Fioriture antiche e sapori autentici:
coltivazione, tutela e valorizzazione di rose antiche e fiori edibili"

Il contesto di partenza



Si deve all'**arch. Paolo De Rocco** e ai suoi interventi nel Cortino di Fratta, ad Alvisopoli e nei Prati delle Pars, l'attenzione verso questa rosa antica.

Nel 2013/2015 VeGAL ha sostenuto un progetto del Comune di Fossalta di Portogruaro per la realizzazione di alcuni percorsi tematici tra i quali il percorso «**le rose del Cortino**» a valere sul PSL 2007/13.

Nel 2026 VeGAL ha sostenuto un progetto pilota in collaborazione con **ATER Venezia** (ente proprietario del complesso di Alvisopoli) e il **Comune di Fossalta di Portogruaro** per l'allestimento di un **campo di conservazione** mediante la sistemazione delle aiuole situate nella parte retrostante di Villa Mocenigo, con una piantumazione pilota della specie, accompagnata da attività di studio, monitoraggio e divulgazione.

Le tappe

Lucia Memmo (1770-1854), nata da famiglia nobile veneziana e moglie di Alvise Mocenigo, fu donna imprenditrice impegnata nella conduzione dell'innovativa azienda agricola di Alvisopoli: grazie alla sua passione per la botanica, la “Rosa Moceniga” trova ancora oggi dimora nel parco della villa.

La rosa fu importata a Venezia dai giardini di Malmaison, residenza dell'imperatrice Giuseppina Bonaparte: acclimatata nel bosco-giardino di Alvisopoli, si è trasformata in una pianta da sottobosco, resistendo per oltre due secoli.

Documentata nel volume “*Sulle tracce di una rosa perduta*” di Andrea di Robilant, la pianta è stata studiata da ricercatori e botanici ed è stata riconosciuta scientificamente dal prof. Stefano Mancuso dell'Università di Firenze, che ne ha certificato il DNA; ne è stata in seguito curata la registrazione come cultivar ufficiale “Moceniga”.

La Comunità del cibo

Obiettivo: valorizzazione della **Rosa Moceniga**, varietà antica quasi estinta legata al complesso storico-naturalistico di Alvisopoli.

Il progetto è promosso dai **Comuni di Fossalta di Portogruaro e Teglio Veneto**, due **aziende agricole** e una **fioreria**.

Il progetto valorizza la biodiversità agricola e alimentare attraverso la coltivazione, tutela e utilizzo gastronomico di rose antiche e fiori edibili, sviluppando filiere corte e nuove opportunità per ristoratori, produttori e artigiani locali.

Le attività prevedono: censimento e archiviazione botanica, creazione di giardini dimostrativi, sperimentazione di ricette innovative, laboratori didattici per scuole e comunità, eventi turistici ed esperienziali, coinvolgimento di chef e operatori del gusto, realizzazione di materiale informativo e azioni di promozione.

La Comunità del cibo è formata da un «**Gruppo di Cooperazione**» (GC) con capofila il **Comune di Fossalta di Portogruaro**, costituito con atto notarile del 3.4.2026.

Le attività si svolgeranno nel periodo **2026 – febbraio 2028**.

Finanziamento assegnato al progetto: **87.800,00 €**.

Partner



Comune di
Fossalta di Portogruaro



Comune di
Teglio Veneto



Fioreria
Goccia di Rugiada
Teglio Veneto



Azienda agricola
La Fattoria di Sara e Giulia
Fossalta di Portogruaro



Azienda agricola
La Rota
Cinto Caomaggiore

La Rosa Moceniga

La **Rosa Moceniga** è una varietà antica di rosa, verosimilmente legata al gruppo delle *Rosa gallica* o *Rosa centifolia* acclimatata nel bosco-giardino di Alvisopoli, dove si è trasformata in una pianta da sottobosco, resistendo per oltre due secoli.

Il territorio conserva inoltre altre **specie vegetali eduli** (rose antiche ornamentali e fiori spontanei di campo e dei prati stabili) che possono essere valorizzate a fini gastronomici e turistici.

Dal punto di vista dei **prodotti derivati**, l'utilizzo dei petali di rosa e dei fiori eduli consente lo sviluppo di una gamma innovativa e identitaria: sciroppi, confetture, miele, pane e prodotti da forno aromatizzati, biscotti con petali cristallizzati, liquori, gelati e vino rosé.

Per quanto riguarda i **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)**, nell'area sono presenti produzioni riconosciute (miele, prodotti dolciari, ecc.), che possono essere collegate tematicamente al progetto, creando sinergie tra tradizione e innovazione.

Azioni del progetto

Ricerca, censimento e conservazione risorse genetiche: censimento della Rosa Moceniga e delle varietà di rose antiche ed eduli; creazione archivio botanico e avvio della procedura di iscrizione all'Anagrafe nazionale: attività di moltiplicazione e coltivazione sperimentale; iniziative di comunicazione e animazione territoriale.

Filiera gastronomica e sperimentazione prodotti: sviluppo e test di prodotti pilota (biscotti alla rosa, sciroppi, confetture, vino rosé, miele aromatizzato); coinvolgimento di artigiani del cibo e ristoratori locali; definizione disciplinari di produzione e laboratori di cucina.

Attività educative, culturali e turistiche: laboratori didattici per studenti e cittadini; realizzazione giardini dimostrativi ed eventi esperienziali (“Alvisopoli in fiore”, “Teglio in fiore”); percorsi turistici e degustazioni.

Comunicazione e promozione: identità visiva, logo e marchio collettivo della Comunità del Cibo; realizzazione di materiali divulgativi, sito web, social media; partecipazione a fiere e festival agroalimentari.

Monitoraggio, valutazione e chiusura: raccolta indicatori, valutazione dei risultati raggiunti; piano di sostenibilità per la continuità delle attività.

Riferimenti e contatti

Capofila del progetto:

Comune di Fossalta di Portogruaro

Sindaco Annamaria Ambrosio

dott.ssa Filomena Dragonetti

segreteria@comune.fossaltadiportogruaro.ve.it

Partner:

protocollo@comune.teglio Veneto.ve.it

fioreriagocciadirugiada@gmail.com

lafattoriadisaraegiulia@gmail.com

vini.larota@libero.it