



**BANDO PUBBLICO PER LA RACCOLTA DI MANIFESTAZIONI DI INTERESSE
PER LA REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ NELL'AMBITO DEL FESTIVAL
"SAOR 2025 - SAPORI E SAPERI VENEZIANI IN FESTA "**

Venezia, 10-11-12 ottobre 2025

Il Comune di Venezia invita soggetti pubblici e privati del territorio a proporre attività e iniziative per partecipare a **"SAOR 2025 – Saperi e sapori veneziani in festa"**, festival diffuso dedicato alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale, che si terrà a Venezia dal **10 al 12 ottobre 2025**.

SAOR 2025 è l'evento pilota del Comune nell'ambito del **progetto europeo TESTEAT**, ed è pensato come una grande festa del cibo che parla la lingua del territorio e dei suoi sapori, ma che guarda avanti: alla sostenibilità ambientale, all'inclusione alimentare, alla condivisione culturale.

SAOR è anche il format del Comune di Venezia per gli eventi per la valorizzazione e diffusione del patrimonio gastronomico veneziano, che ha già dato forma a eventi organizzati dal Comune stesso con la partecipazione di imprese, professionisti, associazioni, istituzioni, cittadini e visitatori in diversi luoghi della terraferma, del centro storico e delle isole dal 2019 ad oggi.

Cerchiamo realtà che abbiano voglia di esserci, di proporre, di sperimentare insieme: produttori locali, ristoratori, associazioni, artisti, scuole, cooperative, gruppi informali. Chiunque voglia contribuire a costruire, insieme, un racconto nuovo della cultura gastronomica veneziana.

1. Cos'è SAOR 2025

SAOR 2025 è un festival diffuso che si svolgerà in forma di **Urban Food Festival**: una costellazione di eventi, incontri, laboratori e degustazioni distribuiti sul territorio comunale, dal centro storico alla terraferma, fino alle isole. Il Festival è organizzato dal Comune di Venezia, in collaborazione con l'Università di Ca' Foscari - Agrifood Management & Innovation Lab.

Obiettivo dell'iniziativa è valorizzare il patrimonio gastronomico locale, con una particolare attenzione a due aspetti centrali:

- **Inclusione alimentare:** Il festival adotta un approccio aperto, accogliente e attento alla pluralità delle esigenze nutrizionali contemporanee. In linea con i valori dell'ospitalità veneziana, vengono proposte esperienze gastronomiche accessibili anche a persone con necessità specifiche – tra cui diete vegetariane, vegane o a basso contenuto di glutine, lattosio o zuccheri – senza rinunciare alla qualità, alla creatività e al radicamento nelle tradizioni locali. Il coinvolgimento di ristoratori, studenti, realtà associative e produttori contribuirà a costruire un'offerta inclusiva, capace di educare alla diversità anche a tavola.
- **Sostenibilità ambientale:** L'intero progetto promuove un modello di fruizione gastronomica rispettoso dell'ambiente e orientato alla transizione ecologica. In linea con i principi dell'economia circolare, saranno incentivati l'utilizzo di ingredienti a chilometro zero, il riuso creativo delle eccedenze alimentari, la riduzione degli sprechi e l'impiego di materiali compostabili o riutilizzabili per il servizio e il packaging. La sensibilizzazione del pubblico su questi temi sarà affidata a laboratori, degustazioni, momenti formativi e performance, capaci di coniugare piacere e responsabilità.



SAOR 2025 vuole essere un'occasione per ascoltare, apprendere, gustare, ma anche per confrontarsi e immaginare insieme una nuova cultura del cibo, più consapevole, inclusiva e rispettosa dell'ambiente che valorizzi, anche innovandoli, i prodotti e le ricette del territorio e della tradizione.

2. Chi può partecipare

Possono candidarsi soggetti che propongano attività da realizzarsi nel Comune di Venezia, tra cui:

- agricoltori, viticoltori, allevatori, itticoltori
- ristoratori, chef, esercenti
- artigiani, produttori locali
- associazioni culturali, civiche, di promozione sociale
- artisti, performer, educatori
- scuole, biblioteche, istituzioni pubbliche
- gruppi informali, cooperative, enti del terzo settore

L'invito è aperto a chiunque voglia proporre attività in linea con lo spirito dell'iniziativa, con creatività, concretezza e attenzione ai temi.

3. Cosa si può proporre

Le attività devono svolgersi nel periodo del festival (10-11-12 ottobre 2025) e contribuire alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale, tenendo conto dei principi di inclusione alimentare e sostenibilità ambientale.

Alcune idee possibili:

- **Laboratori o dimostrazioni di cucina (tradizionale o reinterpretata).** Attività dedicate alla cucina tradizionale veneziana e lagunare, reinterpretata in chiave contemporanea e inclusiva, anche con il coinvolgimento di chef, studenti, artigiani del gusto.
Esempi: showcooking di piatti vegani a base di ortaggi lagunari; laboratori di panificazione senza glutine; preparazioni antispresco con ingredienti di recupero.
- **Degustazioni guidate o itinerari del gusto.** Percorsi enogastronomici tra ristoranti, mercati, produttori locali o spazi pubblici, con attenzione alla filiera corta e alle esigenze alimentari differenziate.
Esempi: cichetti in versione vegetariana o gluten free; assaggi di pesce lagunare proveniente da pesca sostenibile; menù a rifiuti zero con abbinamenti di vini lagunari.
- **Incontri, dibattiti, letture, momenti educativi.** Occasioni di riflessione e divulgazione aperte a cittadini e operatori, per approfondire il tema del cibo come diritto, cultura e leva per la transizione ecologica.
Esempi: talk sull'accessibilità alimentare; presentazione di libri sul cibo sostenibile; incontri con nutrizionisti, produttori etici o attivisti ambientali.
- **Performance artistiche legate al cibo.** Spettacoli, installazioni dal vivo, azioni teatrali o musicali che mettano in scena il legame fra identità locale, sapori e paesaggi.
Esempi: reading o installazioni sulla storia dei cibi legati alla navigazione; performance itineranti nei mercati e luoghi del cibo; concerti accompagnati da degustazioni sostenibili.



- **Attività per bambini, scuole o famiglie.** Percorsi ludico-didattici per promuovere, sin dalla prima età, una cultura alimentare consapevole, inclusiva e rispettosa dell'ambiente.
Esempi: laboratori per 'fare l'orto veneziano'; giochi sensoriali sul gusto; cucina creativa per intolleranti in collaborazione con scuole o associazioni.
- **Installazioni, mostre, racconti visivi o sonori.** Narrazioni per immagini, suoni o materiali d'archivio che diano voce alla storia e all'evoluzione del cibo veneziano e delle pratiche alimentari locali.
Esempi: installazioni sul cibo popolare in chiave inclusiva; mostre fotografiche su orti urbani e pesca sostenibile; audio-racconti su ricette familiari senza barriere.

Saranno particolarmente apprezzate le proposte in grado di coinvolgere pubblici diversi, costruire connessioni tra mondi (agricoltura, cultura, arte, educazione) e lasciare una traccia duratura nel territorio.

4. Selezione e contributo

Le proposte verranno valutate da una comitato tecnico composto da rappresentanti del Comune di Venezia, dell'Università Ca' Foscari Venezia. I criteri principali saranno:

- coerenza con gli obiettivi del festival
- qualità, originalità e fattibilità della proposta
- attenzione alla sostenibilità ambientale
- capacità di includere e coinvolgere pubblici diversi

Alle proposte selezionate sarà riconosciuto un **contributo forfettario di 700 euro per ogni proposta valutata positivamente**, a sostegno delle spese organizzative e logistiche, che verrà erogato direttamente dal soggetto incaricato per l'organizzazione del festival.

Per partecipare è necessario compilare e inviare il modulo di partecipazione (Allegato A) debitamente sottoscritto (con firma digitale o in alternativa con firma autografa accompagnata da scansione di un documento d'identità valido).

5. Un progetto europeo condiviso

SAOR 2025 è realizzato nell'ambito del progetto **TESTEAT**, finanziato dal Programma Interreg Italia-Croazia. Il progetto mira a promuovere la cultura del cibo come leva di sviluppo sostenibile e inclusivo per i territori costieri dell'area adriatica.

Il Comune di Venezia partecipa a TESTEAT insieme all'Università Ca' Foscari Venezia – Agrifood Management & Innovation Lab, e ad altri partner italiani e croati. Nel contesto del progetto è stato istituito un HUB territoriale composto da produttori, esperti, enti e realtà locali, con il compito di accompagnare e rendere duraturi i risultati dell'iniziativa.

Scadenza per la presentazione delle candidature

Le manifestazioni di interesse dovranno essere inviate all'indirizzo email **saor@comune.venezia.it** entro e non oltre il termine del:

- **8 settembre 2025**

Le proposte dovranno essere trasmesse all'indirizzo email indicato, utilizzando l'apposito modulo (Allegato A), complete in ogni parte.

CITTA' DI
VENEZIA



Il Comune di Venezia si riserva la facoltà di includere nel programma del festival anche proposte pervenute oltre i termini indicati, nel rispetto delle modalità previste dal presente avviso, qualora ritenute coerenti con gli obiettivi del festival e di rilevanza strategica per il territorio.

Contatti

Per informazioni:

saor@comune.venezia.it