



Trame Veneziane

Mattia Berto

Attore, regista e fondatore del Teatro di cittadinanza

conversa con

Marta Garlato

Pasticceria Rizzardini

fotografie di

Giacomo Bianco

Marta

Entrare alla pasticceria Rizzardini è come aprire un sipario su una Venezia autentica, quella che resiste, che si racconta in silenzio, fatta di gesti antichi, profumi che sanno di memoria e occhi che custodiscono la luce del mattino. Fondata nel 1742, nel cuore del sestiere di San Polo, Rizzardini è la pasticceria più antica di Venezia. Un piccolo scrigno di dolcezza e tradizione, dove il tempo sembra essersi fermato. Qui, tra scaffali in legno, specchi vissuti e il profumo persistente di burro e zucchero, si tramanda un sapere antico che attraversa le generazioni. A portare avanti con amore e dedizione questa eredità è Marta Garlato, veneziana di Cannaregio, donna di visione e di radici profonde. Il suo percorso è un intreccio di passione scientifica e amore per la propria città, unito a una sensibilità rara che si riflette in ogni gesto dietro al banco. Accanto a lei, invisibile ma presente, c'è la figura di suo padre, Paolo Garlato, uomo di instancabile dedizione, artigiano del gusto e custode silenzioso di un mestiere nobile. È lui che, con rigore e passione, ha traghettato Rizzardini attraverso le stagioni della città, trasformandola in ciò che è oggi: un luogo della memoria, dell'identità e della resistenza gentile. Marta ha imparato da Paolo non solo l'arte del mestiere, ma anche il valore dell'accoglienza, del lavoro ben fatto, del rispetto per la storia. Oggi, insieme a sua cugina Carlotta Pulese e al marito, raccoglie questa eredità con il cuore e con lo sguardo rivolto al

futuro. La sua è una leadership femminile fatta di forza e di cura, capace di custodire senza chiudere, di innovare senza tradire. In Rizzardini ogni dolce è un racconto, ogni sorriso uno scambio autentico. Perché qui non si servono solo sapori, ma frammenti di Venezia, ricordi da portare via con sé. E Marta, ogni mattina, non apre soltanto una pasticceria: spalanca una porta su un sogno che resiste, nel cuore fragile e immortale della sua città.

Raccontaci la tua storia

Mi chiamo Marta, ho cinquant'anni e sono nata a Venezia, nel sestiere di Cannaregio. Da sempre, sono innamorata della vita e dell'amore. I primi dieci anni li ho trascorsi in Strada Nuova, in una piccola casa all'ultimo piano, ma con un'altana meravigliosa: una finestra sospesa da cui ho iniziato a scoprire e ad ammirare la mia città dall'alto. Poi ci siamo trasferiti in Campiello dei Fiori, in un'abitazione molto più grande, che custodisce ancora oggi i miei ricordi più belli e significativi. Nel corso degli anni ho vissuto anche in altri sestieri, ma il mio cuore è rimasto sempre a Cannaregio: è la mia radice, il mio punto fermo. Ho frequentato le elementari alla scuola Diedo, le medie alla Sansovino e il liceo scientifico Benedetti. Le scienze sono sempre state la mia passione, un amore a prima vista. Da bambina sognavo di diventare infermiera, forse anche per l'influenza del cartone animato



Candy Candy, che amavo profondamente. In quarta superiore ho incontrato la chimica, ed è stato un vero colpo di fulmine. Ogni esperimento era un viaggio: mescolare, osservare, creare, comprendere... Scoprire che il mondo è fatto di legami invisibili che danno forma a tutto ciò che ci circonda mi lasciava senza fiato. Così, dopo la maturità, ho deciso di iscrivermi a Chimica Industriale. Il mio sogno era lavorare in un laboratorio di analisi cliniche e mediche. Un sogno che, purtroppo, è rimasto chiuso in un cassetto, insieme ad altri. Durante gli studi ho svolto diversi lavori: per oltre dieci anni ho lavorato alla Mostra di Arti Visive e Architettura della Biennale di Venezia, e contemporaneamente aiutavo i miei genitori nella loro

pasticceria, fino a prenderne definitivamente le redini. Oggi, insieme a mia cugina Carlotta Pulese e a suo marito, siamo i titolari della pasticceria più antica di Venezia. È un ruolo di grande prestigio e responsabilità! Siamo molto sensibili alla storia e all'identità della nostra città, e per questo, spesso contro i nostri stessi interessi economici, abbiamo scelto di conservare questa piccola opera d'arte. Vogliamo offrire a tutti – veneziani e visitatori – la possibilità di immergersi in un angolo storico dove gusto e memoria si intrecciano. Forse il nostro non è uno stile in sintonia con i tempi, ma è con consapevole orgoglio che scegliamo ogni giorno di custodire un pezzetto di Venezia. È il nostro modo di restituire amore a questa città che tanto ci ha dato.



Ti occupi di gestire un'azienda di famiglia con un importante passaggio generazionale, qual è la formula per fare un lavoro come il tuo al meglio?

Ogni mattina, varcando la soglia della pasticceria, ho la sensazione di entrare in un luogo che respira. Le pareti sembrano custodire segreti secolari, il pavimento consumato racconta storie di passi lontani, e gli specchi riflettono epoche ormai svanite. Ogni gesto dietro al banco diventa un rituale: la tazzina che si posa sul piattino, la pastina che si adagia con cura sul vassoio, il sorriso che accompagna ogni consegna. In questa apparente semplicità si nasconde una magia sottile. Servire un dolce qui non significa soltanto offrire un sapore: è donare un sorso di Venezia. A volte mi soffermo a osservare la luce del mattino che filtra dalle vetrine e si posa sui pasticcini, le voci che si intrecciano in lingue diverse, unite nella ricerca di un momento da gustare. Il mio non è solo un mestiere. È una custodia: del tempo che non passa, di un sogno che continua a vivere nel cuore di questa città fragile e immortale.

Che cos'è la leadership al femminile?

La leadership al femminile è una forma precisa e consapevole di esercitare l'influenza e la responsabilità nella guida. Si distingue per la capacità di unire visione strategica e cura delle relazioni, trasformando le differenze in risorse attraverso la creatività. Guidare non significa imporre, ma includere; significa valorizzare il contributo di ciascuno, rompendo stereotipi e modelli di potere superati. La leadership al femminile riconosce il valore della collaborazione, promuove la diversità e l'equità, e contribuisce a creare ambienti di lavoro più umani, inclusivi e sostenibili. È un modello di guida che integra forza ed empatia, orientato non solo ai risultati, ma anche al benessere delle persone e della comunità. Leadership è ascolto, empatia e visione. Non impone, ma accoglie. Non si fonda sul dominio, ma sulla partecipazione. Non alimenta competizioni sterili, ma costruisce collaborazioni autentiche.

