

Mattia Berto
Attore, regista e fondatore del Teatro di Cittadinanza

conversa con
Gabriella Scarpa e Federica Lazzarini
Fondatrici di Ar-Tea Venezia

fotografie di
Nicoletta Fornaro

Gabriella e Federica

Ar-Tea Venezia non è semplicemente un negozio di tè. È un luogo in cui il tempo rallenta, le storie si intrecciano e una tazza diventa il punto di partenza per un viaggio.
Nata dall'incontro tra Gabriella Scarpa e Federica Lazzarini, Ar-Tea ha scelto Venezia come casa perché, proprio come il tè, è fatta di incontri, scambi e culture che dialogano tra loro. Qui ogni foglia racconta un territorio, ogni degustazione diventa un momento di ascolto e ogni persona che entra è invitata a fermarsi, conoscere e condividere.
In questa conversazione abbiamo voluto andare oltre il tè per raccontare le persone che hanno dato vita a questo progetto: il coraggio di cambiare strada, la fiducia reciproca, il valore del tempo e la convinzione che la bellezza, quando è autentica, possa ancora trasformare il modo in cui viviamo e incontriamo gli altri.

Chi eravate prima di Ar-Tea Venezia e chi siete diventate grazie a questo progetto?
Gabriella: Prima di Ar-Tea lavoravo come impiegata di gioco al Casinò di Venezia. Era un impiego considerato da molti un traguardo: ben retribuito, stabile e con molto tempo libero. Eppure non mi apparteneva. Sentivo che mancava qualcosa.
Da sempre sognavo di aprire una sala da tè, ispirata a quelle che avevo conosciuto da bambina durante i miei viaggi in Inghilterra e, più tardi, nei quattro anni trascorsi a Londra. Con Ar-Tea ho finalmente trovato il luogo in cui esprimere me stessa. Oggi dedico la maggior parte del mio tempo a ciò che amo, non semplicemente a un lavoro.
Se mi guardo allo specchio vedo una persona con meno possibilità economiche rispetto a prima, ma immensamente più ricca e felice. Ho scelto di essere padrona del mio tempo e della mia vita, condividendo con gli altri il mondo che sento davvero mio.

Federica: Prima di Ar-Tea, io e Gabriella avevamo percorsi molto diversi, ma una visione comune: creare una realtà capace di diffondere la cultura del tè in Italia e costruire un ponte tra produttori, studenti, aziende e appassionati. Gabriella aveva già maturato una profonda esperienza nello studio e nella divulgazione del tè. Io arrivavo invece dal mondo degli eventi e della comunicazione, dove ho imparato il valore dell'organizzazione, dell'efficienza e della cura dei dettagli, senza perdere di vista l'importanza delle relazioni. Il mio percorso nel tè è iniziato proprio grazie a Gabriella, prima come insegnante durante la formazione da Tea Sommelier e poi come socia. Oggi siamo due imprenditrici

che hanno scelto di unire competenze e sensibilità differenti in un progetto comune. Credo che Ar-Tea non ci abbia cambiate, ma ci abbia dato la possibilità di esprimere pienamente ciò che eravamo già, trovando una direzione condivisa.

Qual è stata la scelta più coraggiosa che avete fatto insieme?
G: La scelta più coraggiosa è stata sceglierci. Non avevamo alcuna certezza che tutto avrebbe funzionato. Abbiamo deciso di fidarci l'una dell'altra seguendo soltanto l'istinto, mettendo in gioco tempo, denaro e anche gli equilibri delle nostre famiglie.
Ci siamo ascoltate, sostenute e affidate reciprocamente. È stata una scelta coraggiosa, ma rifaremmo tutto allo stesso modo.
F: Abbiamo creduto che fosse possibile creare a Venezia un luogo dedicato al tè che non fosse semplicemente un negozio, ma uno spazio capace di diffondere una cultura ancora poco conosciuta in Italia. In una città fortemente orientata al turismo abbiamo scelto di non inseguire i grandi numeri, ma di costruire un'identità fondata sulla competenza, sull'autenticità e sulla relazione con le persone. È una strada forse più lenta, ma perfettamente coerente con ciò in cui crediamo.

Che cosa vi insegna Venezia ogni giorno?
G: Venezia ci insegna che tutto è possibile quando si lavora con il cuore. È una città che restituisce ciò che riceve. La sua bellezza ci ricorda ogni giorno di non essere mai banali o puramente commerciali. È una città spesso maltrattata, ma capace di accogliere con generosità chi sceglie di viverla con rispetto e autenticità. Qui si impara che non esistono davvero stagioni o mode: se sei sincero con Venezia, lei lo sarà con te.

F: Venezia insegna il valore della lentezza, dell'attenzione e della capacità di osservare. È una città che richiede tempo, proprio come il tè. Entrambi custodiscono storie, tradizioni e conoscenze che si rivelano solo a chi è disposto ad andare oltre la superficie. Venezia ci ricorda anche quanto sia importante preservare la propria identità restando aperti al dialogo con il mondo. Da secoli è luogo di incontro tra culture, persone e saperi diversi. Ci piace pensare che Ar-Tea continui, nel suo piccolo, questa vocazione.

C'è un valore che non siete mai state disposte a sacrificare per crescere?
G: L'onestà. Senza onestà forse si può guadagnare qualcosa in più nel breve periodo, ma prima o poi si perde la credibilità. Ho visto attività con grandi potenzialità chiudere perché avevano messo il profitto davanti alle persone. Per noi il denaro è una conseguenza del lavoro fatto bene, non il suo unico obiettivo.

F: Per noi sono due i valori irrinunciabili: qualità e inclusività. Non vogliamo mai scendere a compromessi sulla qualità dei prodotti che selezioniamo né sul rigore delle informazioni che trasmettiamo. Allo stesso tempo desideriamo che questa conoscenza rimanga accessibile a tutti, non solo agli esperti. La divulgazione è parte integrante della nostra missione. Quando vediamo negli occhi di qualcuno nascere curiosità ed entusiasmo dopo aver scoperto il mondo del tè, capiamo che ogni sforzo è stato ripagato.

Qual è il gesto del vostro lavoro che vi rappresenta più di ogni altro?
G: Il ringraziare. È un gesto semplice, ma racchiude il rispetto, la gratitudine e il valore della relazione con ogni persona che sceglie di entrare da Ar-Tea.

F: La condivisione. Ogni lezione, ogni degustazione e ogni conversazione sono occasioni per trasmettere qualcosa e, allo stesso tempo, ricevere qualcosa dagli altri. I momenti più belli sono quelli in cui una persona assaggia un grande tè per la prima volta e scopre un mondo che non immaginava esistesse. È lì che ritroviamo il senso più autentico del nostro lavoro.

Se doveste definire Ar-Tea Venezia con una sola parola, quale scegliereste e perché?
G: Rinascita. Per me Ar-Tea rappresenta una rinascita continua. Ogni giorno ho la conferma di aver scelto una strada che fa bene a me e, allo stesso tempo, anche alle persone che incontro. Vedere qualcuno entrare, fermarsi, emozionarsi davanti a un tè raro o tornare perché considera Ar-Tea il proprio luogo del cuore è la dimostrazione che questo progetto va oltre la semplice vendita. Ar-Tea è un luogo in cui si sta bene.

F: Incontro. Ar-Tea nasce dall'incontro tra due persone, due percorsi professionali e due sensibilità diverse che hanno trovato un linguaggio comune. Ma è anche l'incontro tra Oriente e Occidente, tra tradizione e contemporaneità, tra conoscenza ed esperienza. È il luogo in cui si incontrano produttori, studenti, clienti e viaggiatori, dove una semplice tazza di tè diventa occasione di dialogo e relazione. In fondo, è proprio questa la qualità più straordinaria del tè: la sua capacità di avvicinare persone e culture apparentemente lontane, costruendo ponti tra mondi diversi.



Gabriella Scarpa

Tea Sommelier, Tea Trainer autorizzata UK Tea Academy, Tea Evaluator certificata dal Governo cinese, Giudice di The Leafies, Co-fondatrice e socia Ar-Tea. Ha iniziato a lavorare molto giovane mentre studiava Lettere e Filosofia a Ca' Foscari. Il suo percorso professionale include esperienze nella produzione cinematografica, nella moda a Londra e quasi vent'anni come croupier al Casinò di Venezia. Parallelamente, ha coltivato la passione per la ceramica e l'arte nel suo atelier. È stato proprio il raku ad avvicinarla alla cultura del tè, una presenza già costante nella sua vita grazie alle origini inglesi della madre e ai viaggi giovanili. Nel 2014 compie un importante cambio di rotta: lascia il Casinò per aprire a Treviso Ar-Tea, una sala da tè e galleria d'arte. Nel 2018 riporta il progetto a Venezia e approfondisce gli studi presso la UK Tea Academy di Londra, diventando Tea Sommelier e, dal 2019, Tea Trainer autorizzata per l'Italia. Il locale si evolve così in Ar-Tea Academy. Specializzata come Tea Evaluator certificata dal Governo cinese e giudice del concorso internazionale The Leafies con Fortnum & Mason, sta completando la formazione come assessor OCN London. Con la socia Federica Lazzarini ha vinto un concorso europeo per l'imprenditoria femminile, trasformando il progetto nell'attuale Ar-Tea S.R.L.S.: una realtà nel centro di Venezia che unisce boutique, formazione, degustazione e arte. Ogni esperienza passata le ha fornito strumenti preziosi per costruire una professione unica, nata dall'unione di tutte le sue passioni.

Federica Lazzarini

Tea Sommelier, Tea Trainer autorizzata UK Tea Academy, Socia Ar-Te. Prima di dedicarsi professionalmente al tè, Federica Lazzarini ha lavorato per anni nell'organizzazione di eventi di alto profilo e nella comunicazione aziendale per un'agenzia veneziana. Nel 2020 decide di trasformare la sua passione in una professione, avviando gli studi alla UK Tea Academy sotto la guida di Gabriella Scarpa. Nel 2023 consegue la qualifica di Tea Sommelier e partecipa a un viaggio formativo in Sri Lanka, ospite dello Sri Lanka Tea Board, approfondendo la conoscenza delle piantagioni e della produzione del tè di Ceylon. Diventata socia di Gabriella Scarpa in Ar-Tea, nel 2024 ottiene l'abilitazione come Tea Trainer autorizzata UK Tea Academy. Oggi affianca all'attività didattica e di divulgazione le competenze del suo passato professionale, gestendo comunicazione, eventi e sviluppo aziendale di Ar-Tea: un percorso che integra perfettamente il suo background in una nuova identità professionale.