



Bird excrement on streetlights



Organic watermelons at Savinos



Watersnake

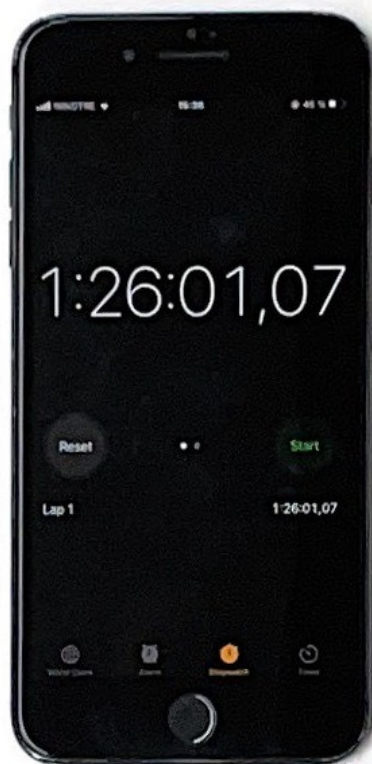


Ants





Abandoned concrete infrastructure



Time spent in search of the \*beep\*



Objects found in search of the \*beep\*



I&S Savino's Farm



Ho riportato il concetto di bioprospero a Venezia.

o Per la salvaguardia del territorio venetico si può partire dal cibo? Bisogna avere serietà, non si può prendere per 20 e produrre per 100. Come si chiama l'azienda? Il S. Faem. Nel perché ha una valenza politica il tempo 403.

"come ha imparato?"

I miei genitori erano agricoli quando a Sant'Frasmo per famiglia era un'azienda e li vendeva all'ingrosso per essere e bioprospero avere una azienda. Se venisse all'ingrosso si vendeva con un'anno al contrario (la ribalta) era il modo ideale per morire di fame. Questo lo fanno comunque l'agricoltore. Avevo già il mio piccolo terreno fino ad arrivare a 6 ettari di terra.

Il cibo ha implicazioni sulla vita, sulla persona, sul cibo.

• Come si fa ad avere un buon terreno? Come l'agroecologia.

Il terreno ha 3 noi al partito: chimica, fisica, biologica.

Elementi che il terreno contiene

biologiche

Presente di vita nel terreno

quando ha sostanza organica e diminuisce il terreno si coagula e forma masse di terra più dense quindi che ospiteranno le radici degli alberi e che prendono nutrimento per migliorarlo e fertilità chimica coperto con elementi naturali del terreno: pacciamatura, sovrappi erba per nutrire l'anno successivo piante e piante o cose che sono a dare nutrimento che è importante è che il terreno sia coperto, con paglia, il terreno si mantiene umido e la verdura si conserva.





Garden asparagus



Dried stick of blue raspberry



Blueberries



Plumed cockscomb



Stone from the unpaved street to the \*beep\*



Blue passionflower





Piece of a plastic fence



Black locust



Bush-grass



Bambus



Supermarket lunch paperbag





Lambsquarters





Dry clay from the field of \*beep\*



Lesser shrubby orach



Beet



Beet



Common purslane



Black nightshade





Prostrate knotweed



Man cleaning water from plastic



Slow food symbol



Little egret in a bay



“de le motte“ streetsign



List of vegetables sold at al Bacan Km0



Seed bomb





Blue crab at Sant`Erasmus Chiesa



Land for sale

Società Agricola  
**I Sapori di Sant'Erasmus** ss  
di Carlo & Claudio Finotello

—  
Via Boaria Vecia, 6  
Sant'Erasmus - Venezia  
Tel. +39 041 52.82.997  
Carlo +39 347 05 94 687  
Claudio +39 348 04.18.032

—  
saporidisanterasmo@gmail.com  
C.F e P. Iva 03776940276  
Codice univoco 5W4A8J1

<b>LUOGO DI CONSEGNA</b>	<b>GIORNO/ORA</b>
Fondamenta Nova	MER 18.30
Fondamenta della Sensa	MER 19.05
S. Giobbe	MER 19.30
Tronchetto - Scalo Fluviale	MER 20.00
Lido	VEN 18.00
S. Elena - S. Antonio in Paludo	VEN 18.25
Orudecca - S. Eufemia	VEN 19.10
S. Trovato	VEN 19.30

FRUTTO PER CHE CRESCA PIU' VELOCE  
SI FA MOLTO E SI GARA COME  
CONTIENE NATURALI

LEI PRODUCE CILINDRO?

NO PERCHE' LA TERRA E' DI SVEVIA  
DURANTE UN ANNO E POI RITORNA

ARGILLA

SOLO QUANTO  
SI POSSA  
PRODURRE

PER IL

SARAN

Interview with a farmer

2 PARTI ACETO  
1 4 ACQUA  
1 UCC. SALE  
8 MW BOMBO,  
TUTTA LA MISTE AVESCAI NIS  
UNO UACCI  
POI METTERE NIS SACATO U  
CON ALORO PORE E OMO  
AFIDI CON MALCIBO DI OENIA  
E POI DI SPALIA  
E PISTRO, COTATO FIORE GIOVINE  
U SONO PINEE CHE COLIBRANO  
LONE LA PIANTA DEL CANTO  
U SONO AORA ESE TENDONIA  
TITANO NIS UN JOTE (COTATO)  
E OMO LA TENDONIA DI TENDONIA

Recipe of \*beep\* sott'olio



Canal infrastructure

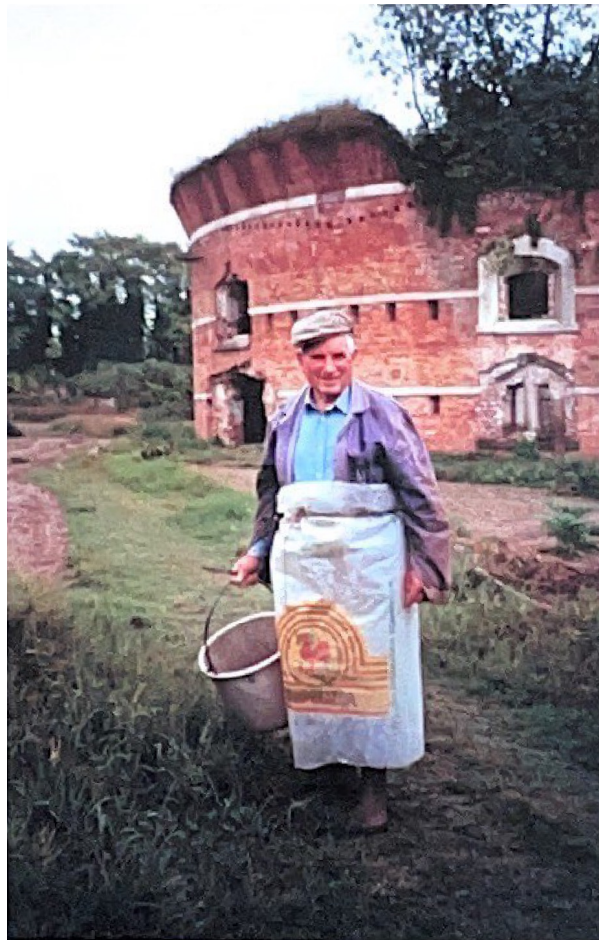


Rainwater collected





The vehicles of the habitants of Sant`Erasmus



A farmer in front of the Torre Massimiliana



Hotel Il Lato Azzurro



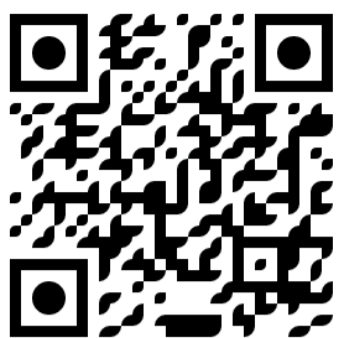
Wetlands



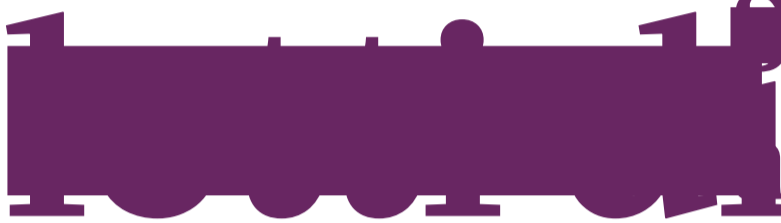







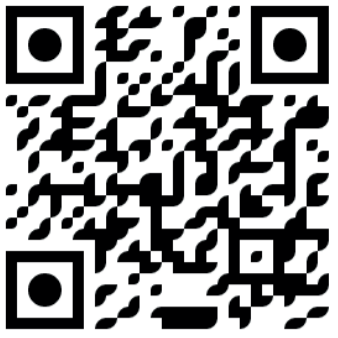
Wetlands with Little egret














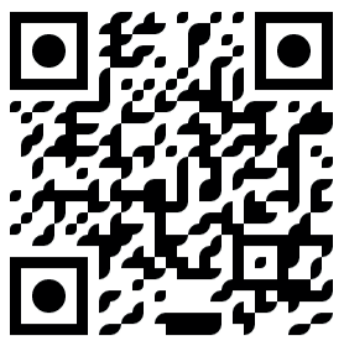
  
15   
1  1  2 parti di  
 ceto, 1 parte di acqua, 1  
cucchiaino di sale, olio  
 a bollire  
per 8 minuti. Scola e  
**sott'olio** asciuga a testa in giù, su  
un canovaccio, per tutta  
la notte, disponi tutto in  
un barattolo e copri  
d'olio. Condisci con pepe  
e alloro.  
Gustali sempre.



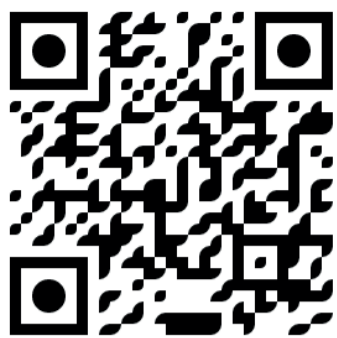



# Insalata di










 , succo di 2  d'oliva, sale  qb. Pulisci i  delle  foglie più dure e tagliateli a fette sottili. Immergere  in acqua acidu-  rata con il succo di 1  limone, scolali e disponili su un piatto. Condisci con olio d'oliva, sale e succo del secondo  limone.



**Polenta con**  pronta,  
**schie**  etti di  
 Sant'Erasmus, 2 cucchiaini  
 a  va, 2 cucchiaini  
di farina, olio di  per  
 friggere. Pulire i carciofi,  
tagliare a fette sottili, in-  
 farinare e friggere in olio  
 o. Pren-  
**fritti** dere le schie, lavarle,  
asciugarle e infarinarle,  
poi friggere in olio di  
semi ben caldo. Prendere  
la polenta, tagliarla a li-  
stelle e scottarla in padel-  
la con 2 cucchiaini  olio  
d'oliva. Metti i carciofi e  
le schie fritte su un pezzo  
di polenta e mordere.

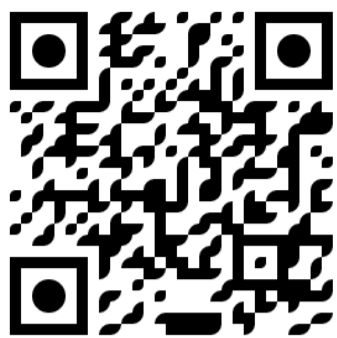


**Fondi di  alla veneta**

 120 g, prezzemolo, 1 limone, 1 spicchio  100 g, 1 bicchiere di  brodo vegetale, 1/2 bicchiere di  acqua, 1/2 bicchiere di  vino bianco, sale qb., pepe qb. Pulisci i   lasciando attaccato  solo 1 cm di foglie. Trita aglio e prezzemolo. Rosola per qualche minuto in padella con olio d'oliva il trito, aggiungi i  e poi copri con brodo. Sala, pepa e cuoci per 30 min. Metti in un piatto e copri con il fondo di cottura. Servi.

What is behind the \_\_\_\_\_?

Recipe.1

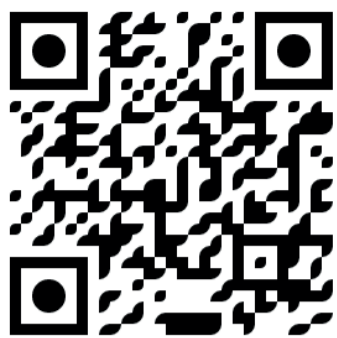






15 \_\_\_\_\_  
1 \_\_\_\_\_, 2 part of vi-  
1 \_\_\_\_\_ part of water, 1  
teaspoon of salt, olive oil  
minutes.

Drain and dry, upside  
down, on a tea towel,  
overnight. Put  
everything in a jar with  
olive oil, pepper and bay  
leaves.  
Enjoy them, always.



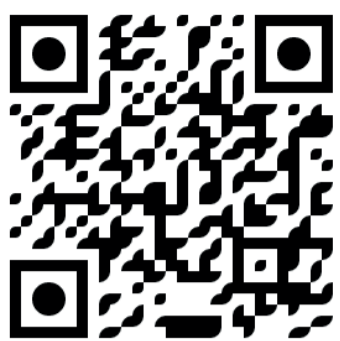
Sabes o que se encontra por trás  ? [Receita.1](#)



 15  , 2 porções  
de vinagre, 1 colher pe-  
 e ex-  
tra-virgem qb. Pôr a  
 durante 8 minu-  
tos. Escorrer e secar de  
**azeite** cabeça para baixo num  
pano durante toda a  
noite. Pôr tudo num  
frasco e encher de azeite  
até cobrir. Temperar  
com pimenta e louro.  
Desfruta-os sempre!







# Polenta mit

3 Scheiben fertige Polenta, 2 **\_\_\_\_\_**

# Schie **\_\_\_\_\_**, 2

Esslöffel Olivenöl, 2 Es-

# gebratene**\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_** säubern, in dünne Scheiben schneiden, mehlen und in

**\_\_\_\_\_** Öl frittieren.

Die Polenta in Streifen

schneiden und in einer

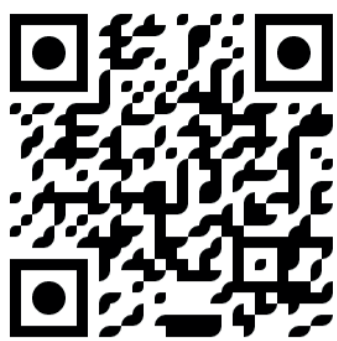
**\_\_\_\_\_** Esslöffeln

Olivenöl anbraten. Die

frittierten **\_\_\_\_\_**

auf ein Stück Polenta

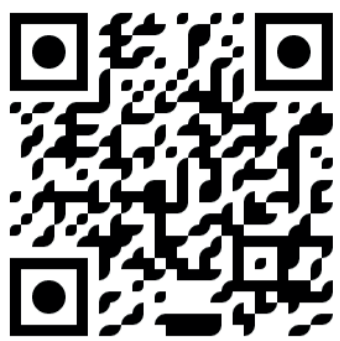
legen und hineinbeißen.



# den nach veneziani- scher Art

12 ~~vielleicht artischecken~~  
~~von Sankt Markus~~, petersi-  
lie, 1 zitrone, 1 knoblauch-  
zehe, 1/2 glas gemüsebrühe,  
1/1 glas olivenöl, salz und  
~~schon~~ geschmack.

Die artischecken ~~kürzen~~,  
so dass nur 1 cm der blätter  
am herz verbleiben. Den  
knoblauch und die petersi-  
lie hacken. Und einige mi-  
nuten in einer pfanne mit  
olivenöl anbraten. Die ~~artischecken~~  
~~schon~~ dazugeben und  
dann mit der Brühe auffüll-  
en. Mit salz und pfeffer  
würzen und 30 minuten  
kochen lassen. Auf einen  
teller geben und mit dem  
bratensaft übergießen. Ser-  
vieren.



**Ingredients**

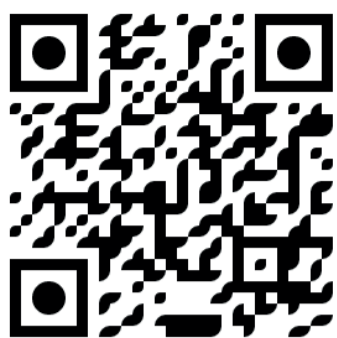
5  of

juice of 2 lemons,  
 salt to taste.

**Preparation**

Clean the  of  leaves and cut them into thin slices. Put the slices in water acidulated with the juice of a lemon, drain and arrange on a plate. Season with olive oil, salt and juice of the second lemon.

# Salad

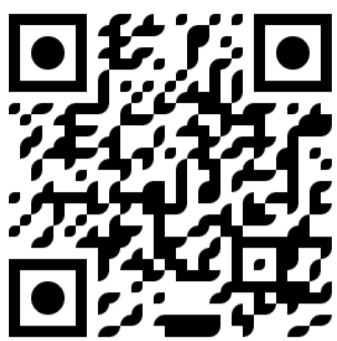


# Polenta with

# schie and

# fried

2 pieces of ready-made polenta, 2 **\_\_\_\_\_** **\_\_\_\_\_**, 2 table-  
spoons olive oil, 2 table-  
spoons flour, seed oil for  
frying. Clean the **\_\_\_\_\_**  
**\_\_\_\_\_**, cut into thin  
slices, flour and fry in  
hot seed oil. Take the  
schie, wash, dry and  
flour them, then fry in  
hot seed oil. Take the po-  
lenta, cut it into strips  
and fry it in a pan with 2  
tablespoons olive oil.  
Place the **\_\_\_\_\_** and  
fried schie on a piece of  
polenta and bite into it.



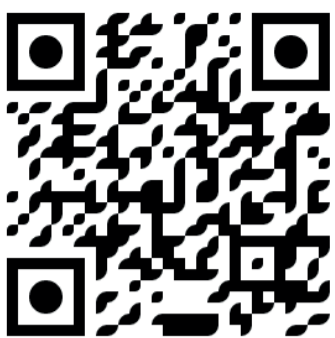
# Funds of **\_\_\_\_\_** of Sant'Era-

**\_\_\_\_\_** 1 smq, parsley, 1 lemon, 1 **\_\_\_\_\_** of garlic, 1/2 glass of










from

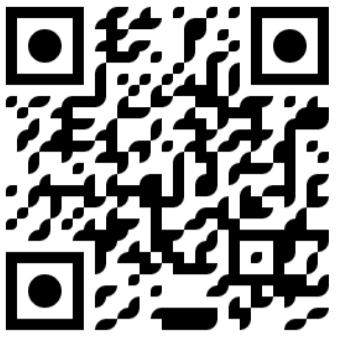
Veneto **\_\_\_\_\_** leaving








only 1 cm of leaves attached to the heart. Mince garlic and parsley. Sauté for a few minutes in a pan with olive oil the chopped, add the **arti- chokes** and then cover with broth. Salt, pepper and cook for 30 min. Put in a plate and cover with the cooking pan. Serve.



# Salada de

 3 , sumo de 2  
1  1 limões, azeite extra-vir-  
 Limpe as   
 retirando as  
 mais duras e corte  
em fatias finas.  
 mergulhe as fatias na  
 de 1  
limão, escorra e di-  
sponha num prato. Tem-  
pere com azeite ex-  
tra-virgem, sal e o sumo  
do segundo limão.

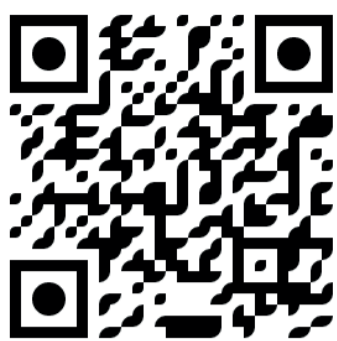


**Fundos de**  
12  salsa, 1  
limão, 1 dente de alho, 1/2  
copo de caldo-Knorr ve-  
**à maneira**  
1  1/2 copo de azeite  
 sal qb., pi-  
menta qb. Limpe as   
**Veneta**  
 deixando agar-  
rado ao cerne apenas 1  
em de folhas. Pique o  
alho e a salsa. Deixe  
dourar alguns minutos  
no tacho com azeite ex-  
tra-virgem. Junte as   
 e a seguir cubra  
com o caldo. Tempere  
com sal e pimenta e leve  
a cozer durante 30 min.  
Meta num prato e cubra  
com o que restou da co-  
zedura. Sirva.



在 **紫罗兰** 之后的是?

配方.1

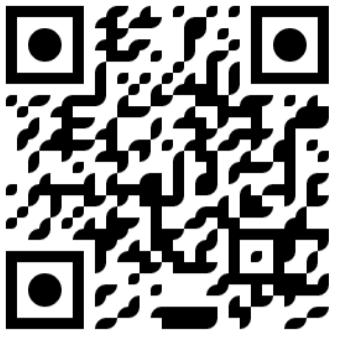


**搭配 橄榄油**

15 颗 **紫罗兰**、1 份醋、1 份水、1 茶匙 **紫罗兰** 搭配橄榄油。煮沸 8 分钟。沥干，倒置在茶巾上晾干，静置一夜。将所有材料与橄榄油、胡椒粉和月桂叶一起放入瓶中。祝您用餐愉快。

在  之后的是？

配方.2



  
5个  洋葱、2  
杯  柠檬汁、橄榄油、适量的  


将洋葱的硬叶洗净，切成薄片。将薄片放入柠檬水中，沥干后摆放在盘中。用橄榄油、盐和新鲜柠檬汁调味。









vietato entrare  
no entry



Fundos de  
à maneira  
Veneta

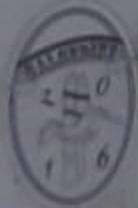
...a saba, l...  
...ante de alho, 1/2...  
...do de caldo de leite ve...  
...de leite...  
...o qd, pi...  
...o qd. Limpe a...  
...deitando a gar...  
...a e coze apenas 1...  
...de folhas. Para o...  
...a salsa. Deve...  
...doze alguns minutos...  
...no tacho com azeite de...  
...fraldas. Ligue as...  
...e a seguir cubra...  
...o caldo. Tempere...  
...o sal e pimenta e leve...  
...a cozer durante 30 min...  
...Meta num prato e cubra...  
...com o que restou da co...  
...zedura. Sirva.



在 \_\_\_\_\_ 之后的是?



将洋葱的硬叶洗净，  
片。将薄片放入冷水中，  
沥干后摆放在盘中。  
用橄榄油、盐和胡椒  
调味。















5N-038

Fundos de  
a maner  
Veneta

Salada de

Polenta with  
schic  
fried

salada



















open fiber  
NTET 17

LINE  
DAR  
NAT

EDITORE  
810795

TELECOM  
ITALIA  
TIM

HANSA-FLU

1 19  
5 14  
ULTRAS MONTEGIORGIO

IMPRESA ARTIC  
ESEGUIAMO  
P...  
COPERTURE  
13

ACAB  
TIM

LEZIONI DI CHITARRA  
ACUSTICA - ELETTRICA  
INDIVIDUALI  
PER PRIVATI  
Vuoi imparare a suonare?  
Ti posso aiutare

EXUDE  
CONFEZIONI SENSAZIONI  
347 8810187  
VITRINE E CONSIGLI A VENEZIA  
ANCHE A DOMENICO

#LIEVITO  
MADRE  
IS NOT A CRIME

在...之后的?  
配方.1  
[Redacted]  
[Redacted]  
将洋蓐的硬叶洗净,切成薄片。将薄片放入柠檬水中,沥干后摆放在盘中。用橄榄油、盐和新鲜柠檬调味。

在...之后的?  
配方.1  
[Redacted]  
15 颗 [Redacted]  
[Redacted] 份醋、1份水、1 茶匙 [Redacted] 配橄榄油。煮沸 8 分钟。沥干,倒置在茶巾上晾干,静置一夜。将所有材料与橄榄油、胡椒粉和月桂叶一起放入瓶中。祝您用餐愉快。

Sabes o que se encontra por trás...? Receita.4  
12 [Redacted], salsa, 1 limão, dente de alho, 1/2 copo de caldo-Knorr vegetal, 1 copo de azeite [Redacted], sal qb., pimenta qb. Limpe as [Redacted] deixando agarado ao cerne apenas 1 em de folhas. Pique o alho e a salsa. Deixe dourar alguns minutos no tacho com azeite extra-virgem. Junte as [Redacted] e a seguir cubra com o caldo. Tempere com sal e pimenta e leve a cozer durante 30 min. Meta num prato e cubra com o que restou da cozedura. Sirva.

Sabes o que se encontra por trás...? Receita.2  
[Redacted], sumo de 2 limões, azeite extra-virgem, [Redacted] limpe as [Redacted] retirando as [Redacted] mais duras e corte em fatias finas. [Redacted] fatias na [Redacted] de 1 limão, escorra e disponha num prato. Tempere com azeite extra-virgem, sal e o sumo do segundo limão.

AKD  
WWW.AKD-BAND.COM  
#AKD

DESIGN BY [Redacted]

QUIPU



FUERZA PUTIN  
HASTA LA VODKA SIEMPRE

Sai cosa c'è dietro \_\_\_\_\_ ?

Ricetta.3



DIT  
Bio

**Polenta con** \_\_\_\_\_ pronta,  
\_\_\_\_\_ etti di

**schie** \_\_\_\_\_, 2 cucchiari  
di farina, olio di \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ friggere. Pulire i carciofi,  
tagliare a fette sottili, in-

\_\_\_\_\_ friggerle in olio  
\_\_\_\_\_.

**fritti** Prendere le schie, lavarle,  
asciugarle e infarinare,

poi friggere in olio di  
semi ben caldo. Prendere

la polenta, tagliarla a li-  
stelle e scottarla in padel-

la con 2 cucchiari di olio  
d'oliva. Metti i carciofi e

le schie fritte su un pezzo  
di polenta e mordere.



TOO

MA











What is behind the \_\_\_\_\_?

Recipe.1



\_\_\_\_\_ 15 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_, 2 part of vi-  
\_\_\_\_\_ part of water, 1  
teaspoon of salt, olive oil  
\_\_\_\_\_ minutes.

**in olive oil**  
Drain and dry, upside  
down, on a tea towel,  
overnight. Put  
everything in a jar with  
olive oil, pepper and bay  
leaves.  
Enjoy them, always.

5 006 NET 1.50L 2015 05E 3 EN 300 S



RL  
FIBRA OTTICA  
TIM  
FIBRA OTTICA  
TIM

APERITIVO  
N LENGUA ESPAÑOLA

NON IMPORTA IL TUO LIVELLO  
MA IL TUO DESIDERIO DI CONOSCERE  
E DI CONOSCERE

4-18



Sai cosa c'è dietro \_\_\_\_\_ ?  
Ricetta. 2



# Insalata di \_\_\_\_\_

5 \_\_\_\_\_, succo di 2 \_\_\_\_\_  
d'oliva, sale  
1 \_\_\_\_\_  
2 \_\_\_\_\_  
3 \_\_\_\_\_  
4 \_\_\_\_\_  
5 \_\_\_\_\_  
6 \_\_\_\_\_  
7 \_\_\_\_\_  
8 \_\_\_\_\_  
9 \_\_\_\_\_  
10 \_\_\_\_\_  
11 \_\_\_\_\_  
12 \_\_\_\_\_  
13 \_\_\_\_\_  
14 \_\_\_\_\_  
15 \_\_\_\_\_  
16 \_\_\_\_\_  
17 \_\_\_\_\_  
18 \_\_\_\_\_  
19 \_\_\_\_\_  
20 \_\_\_\_\_  
21 \_\_\_\_\_  
22 \_\_\_\_\_  
23 \_\_\_\_\_  
24 \_\_\_\_\_  
25 \_\_\_\_\_  
26 \_\_\_\_\_  
27 \_\_\_\_\_  
28 \_\_\_\_\_  
29 \_\_\_\_\_  
30 \_\_\_\_\_  
31 \_\_\_\_\_  
32 \_\_\_\_\_  
33 \_\_\_\_\_  
34 \_\_\_\_\_  
35 \_\_\_\_\_  
36 \_\_\_\_\_  
37 \_\_\_\_\_  
38 \_\_\_\_\_  
39 \_\_\_\_\_  
40 \_\_\_\_\_  
41 \_\_\_\_\_  
42 \_\_\_\_\_  
43 \_\_\_\_\_  
44 \_\_\_\_\_  
45 \_\_\_\_\_  
46 \_\_\_\_\_  
47 \_\_\_\_\_  
48 \_\_\_\_\_  
49 \_\_\_\_\_  
50 \_\_\_\_\_  
51 \_\_\_\_\_  
52 \_\_\_\_\_  
53 \_\_\_\_\_  
54 \_\_\_\_\_  
55 \_\_\_\_\_  
56 \_\_\_\_\_  
57 \_\_\_\_\_  
58 \_\_\_\_\_  
59 \_\_\_\_\_  
60 \_\_\_\_\_  
61 \_\_\_\_\_  
62 \_\_\_\_\_  
63 \_\_\_\_\_  
64 \_\_\_\_\_  
65 \_\_\_\_\_  
66 \_\_\_\_\_  
67 \_\_\_\_\_  
68 \_\_\_\_\_  
69 \_\_\_\_\_  
70 \_\_\_\_\_  
71 \_\_\_\_\_  
72 \_\_\_\_\_  
73 \_\_\_\_\_  
74 \_\_\_\_\_  
75 \_\_\_\_\_  
76 \_\_\_\_\_  
77 \_\_\_\_\_  
78 \_\_\_\_\_  
79 \_\_\_\_\_  
80 \_\_\_\_\_  
81 \_\_\_\_\_  
82 \_\_\_\_\_  
83 \_\_\_\_\_  
84 \_\_\_\_\_  
85 \_\_\_\_\_  
86 \_\_\_\_\_  
87 \_\_\_\_\_  
88 \_\_\_\_\_  
89 \_\_\_\_\_  
90 \_\_\_\_\_  
91 \_\_\_\_\_  
92 \_\_\_\_\_  
93 \_\_\_\_\_  
94 \_\_\_\_\_  
95 \_\_\_\_\_  
96 \_\_\_\_\_  
97 \_\_\_\_\_  
98 \_\_\_\_\_  
99 \_\_\_\_\_  
100 \_\_\_\_\_





LA BIENNALE DI VENEZIA  
DALL'OSTO  
MASCHERA ALLO SPECCHIO  
"MIMESIS"  
SAN POLO 2874 (SAN TOMÀ)  
11 MAGGIO VISIBILE 24h/24 24 NOVEMBRE

FRANCESE  
PROSEGUIRÉ  
1 ottobre 2017

MOSTRA  
DISO  
USATO E  
28 - 29

ARZO 2023  
OVUNQUE  
PERO LA LOTTA

What is behind the \_\_\_\_\_?  
Recipe: 2  
Funds of \_\_\_\_\_  
from Venero  
Polenta with  
schie and  
fried

What is behind the \_\_\_\_\_?  
Recipe: 2  
\_\_\_\_\_ of 2 lemons,  
\_\_\_\_\_ salt to taste.  
Clean the \_\_\_\_\_ of  
\_\_\_\_\_ leaves and cut  
them into thin slices. Put  
the \_\_\_\_\_ in water acidu-  
lated with the juice of a  
lemon, drain and arrange  
on a plate. Season with  
olive oil, salt and juice of  
the second lemon.

Was steckt hinter der \_\_\_\_\_?  
Rezept: 4  
\_\_\_\_\_ Petersi-  
lie, 1 Zitrone, 1 Knoblauch-  
zehe, 1/2 Glas Gemüsebrühe,  
1/1 Glas Olivenöl, Salz und  
\_\_\_\_\_ Geschmack.  
Die Artischocken kochen,  
\_\_\_\_\_ für 1 cm der Blätter  
am Herz verbleiben. Den  
Knoblauch und die Petersi-  
lie hacken. Und einige Mi-  
nuten in einer Pfanne mit  
Olivenöl anbraten. Die \_\_\_\_\_  
dazugeben und  
dann mit der Brühe auffül-  
len. Mit Salz und Pfeffer  
würzen und 30 Minuten  
kochen lassen. Auf einen  
Teller geben und mit dem  
Bratensatz übergießen. Ser-  
vieren.

Sai cosa c'è dietro \_\_\_\_\_?  
Ricetta: 4  
Fondi \_\_\_\_\_, prezzemo-  
lo e limone. 1 spicchio  
\_\_\_\_\_ di  
brodo vegetale, 1/2 bic-  
\_\_\_\_\_ a, sale  
q.b., pepe q.b. Pulisci i \_\_\_\_\_  
lasciando attaccato  
al cuore solo 1 cm di  
foglie. Trita aglio e prez-  
zemolo. Rosola per qual-  
che minuto in padella  
con olio d'oliva il trito,  
aggiungi i \_\_\_\_\_ e poi  
copri con brodo. Sala,  
pepa e cuoci per 30 min.  
Metti in un piatto e copri  
con il fondo di cottura.  
Servi.

NOIS  
SDF CREW  
ARTICHOKE  
SENAPPE  
DEZAMUAR  
Rain







DIZIEN

TOTO GYM TROPPO SCARSOI

ADDCI



Sai cosa c'è dietro \_\_\_\_\_ ?

Ricetta. 1



\_\_\_\_\_ 15 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, 2 parti di  
\_\_\_\_\_ ceto, 1 parte di acqua, 1  
cucchiaino di sale, olio  
\_\_\_\_\_ a bollire

### sott'olio

per 8 minuti. Scola e  
asciuga a testa in giù, su  
un canovaccio, per tutta  
la notte, disponi tutto in  
un barattolo e copri  
d'olio. Condisci con pepe  
e alloro.  
Gustali sempre.

La  
ca  
so  
so

VED  
ED



WV



TIM

006



意大利美陈作品集及艺

Sai cosa c'è dietro \_\_\_\_\_ ? Ricetta.1

\_\_\_\_\_ , 2 parti di \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ ceto, 1 parte di acqua, 1  
 \_\_\_\_\_ cucchiaino di sale, olio  
 \_\_\_\_\_ a bollire  
 per 8 minuti. Scola e  
 asciuga a testa in giù, su  
 un canovaccio, per tutta  
 la notte, disponi tutto in  
 un barattolo e copri  
 d'olio. Condisci con pepe  
 e alloro.  
 Gustali sempre.

### sott'olio

L'ACCESSO

**DIOPERIAMO**  
**MIDOLIE**

**CERCHIAMO SALVIAMO**  
**A VENEZIA O VICINO**  
**GIARDINO O TERRE**  
**IN AFFITTO O DA ACQUISTO**  
 +39 340 900 1222

**ARTO**  
 Venezia  
 ore 20.30

Antonio Caldara,  
 Felix Mendelssohn

olisti  
 ri Venezia

WHOUSE

Sai cosa c'è dietro \_\_\_\_\_ ? Ricetta.2



**Insalata di \_\_\_\_\_**  
 \_\_\_\_\_ , succo di 2  
 \_\_\_\_\_ d'oliva, sale  
 \_\_\_\_\_ g. Pulisci i \_\_\_\_\_ delle  
 \_\_\_\_\_ foglie più dure e tagliateli  
 a fette sottili. Immergere  
 \_\_\_\_\_ in una acidu-  
 \_\_\_\_\_ tata con il succo di 1  
 limone, scolali e disponili  
 su un piatto. Condisci  
 con olio d'oliva, sale e  
 succo del secondo  
 limone.

APS SAG

min your taliri

70

1

FALEGUANE

Orfan, da casa, con  
 FINESTRE SUE, P  
 POUTON, folla  
 ANORA CROCI

PROB

L'AFFISSIO  
663 C.P.









**CORSI DI DISEGNO  
PITTURA E ACQUARELLO**

CORSO DI PITTURA E GALLERIA PER OGNI LIVELLO E TECNICA  
TRA OGGI E DOMANI, TEMPI, TEMI, COLORI, OGGETTI, ANIMALI, PAESAGGI

CORSO DI ACQUARELLO PER OGNI LIVELLO  
TRA TEMPI, TEMI, COLORI, OGGETTI, ANIMALI, PAESAGGI

PER INFORMAZIONI CONSULTATE: [WWW.COSTAN.COM](http://WWW.COSTAN.COM)

What is behind the \_\_\_\_\_ ?

**Funds of \_\_\_\_\_**  
from Veneto

Ingredients: 1 onion, 1 carrot, 1 celery, 1 lemon, 1 clove of garlic, 1/2 glass of vegetable broth, 1/2 glass of olive oil, salt to taste, pepper to taste.

Clean the vegetables leaving only 1 cm of leaves attached to the heart. Mince garlic and parsley. Sauté for a few minutes in a pan with olive oil and the chopped, add the vegetables and then cover with broth, salt, pepper and cook for 30 min. Put in a plate and cover with the cooking pan. Serve.

**CORSI DI BALLO**  
PER PRIMA SPUNTA  
LUNGO LA SPIRATA

PER INFORMAZIONI CONSULTATE: [WWW.COSTAN.COM](http://WWW.COSTAN.COM)

What is behind the \_\_\_\_\_ ?

**Polenta with schie and fried \_\_\_\_\_**

Ingredients: 2 cups of polenta, 2 tablespoons olive oil, 2 tablespoons flour, seed oil for frying.

Clean the \_\_\_\_\_, cut into thin slices, flour and fry in hot seed oil. Take the schie, wash, dry and flour them, then fry in hot seed oil. Take the polenta, cut it into strips and fry it in a pan with 2 tablespoons olive oil. Place the \_\_\_\_\_ and fried schie on a piece of polenta and bite into it.



**TRETTA**







Handwritten graffiti at the top of the door, including the word "DIE" in large black letters.

Large black graffiti tags, including "Neo" and "Faw". Below them is a dense scribble of blue and black lines.

Large black graffiti tags on the right side of the door, including "Z" and "N".

What is behind the \_\_\_\_\_?



\_\_\_\_\_

5 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ of 2 lemons,  
\_\_\_\_\_ salt to taste.

\_\_\_\_\_ Clean the \_\_\_\_\_ of  
\_\_\_\_\_ leaves and cut  
them into thin slices. Put  
\_\_\_\_\_ in water acidu-  
lated with the juice of a  
lemon, drain and arrange  
on a plate. Season with  
olive oil, salt and juice of  
the second lemon.



KOHLESTOPPE!

BAYERN

ER  
C ESE

WERKS  
TKO

EKAE  
TKO

FORMS  
TKO

TLOKO  
TKO

Handwritten graffiti at the bottom of the door, including "SAM" and "VIN".

Handwritten graffiti at the bottom of the door, including "O" and "A".



Was steckt hinter der ... ?

12 ...  
 ... , petersilie, 1 zitrone, 1 knoblauchzehe, 1/2 glas gemüsebrühe, 1/2 glas oliveöl, salz und ... schmack.  
 Die artischokenblätter, nur 1 cm der blätter am herz verbleiben. Den knoblauch und die petersilie hacken. Und einige minuten in einer pfanne mit oliveöl anbraten. Die artischokenblätter dazugeben und dann mit der brühe auffüllen. Mit salz und pfeffer würzen und 30 minuten kochen lassen. Auf einen teller geben und mit dem bratensaft übergießen. Servieren.

**TUTTI IN FORMA CON UISP Q3**

ISCRIZIONI PRESSO PALESTRA Santa Croce, 1782 LA MANZONI - INGRESSO FONDAMENTA  
 15 SETTEMBRE ORARIO 16:30 / 18:00  
 5 SETTEMBRE ORARIO 17:00 / 19:00  
 3336952945 - 3496666449 - 3478706311  
 Facebook & Instagram: tutti in forma con UISP Q3

**AGOSTO 2023**

Ti va di imparare lo SPAGNOL? Oppure il CATALANO?

Offri lezioni private o in piccoli gruppi per tutte le età e qualsiasi livello. Unora quella sono i tuoi interessi e tu disegnerai un metodo di studio personalizzato.

Impara in un modo diverso, facile e divertente.

320 041 22 97 - lezioni@nacasona.net

Drawing lessons  
 lezioni@nacasona.net

ARTE  
 DISEGNO  
 ILLUSTRAZIONE  
 LIBRI

320 041 22 97  
 www.nacasona.net

**CORSI DI DISEGNO  
 PITTURA E ACQUARELLO**

CORSO DI PITTURA E DISEGNO PER OGNI LIVELLO E TECNICA  
 CON COLORI A TEMPERA, TONDI COLORATI, COLORI AD OLIO, PASTELLI

CORSO DI ACQUARELLO PER OGNI LIVELLO  
 CON TECNICHE E APPLICAZIONI DA DISOPIRE E APPROPRIAZIONE  
 ATTRAVERSO RIPRODUZIONI DAL VIVO, DA FOTO E DA ACQUARELLO

PER INFORMAZIONI: [corredarte@outlook.com](mailto:corredarte@outlook.com)

**SCORTE: AFFRETTATI!!!!!!  
 ULTIMI POSTI RIMASTI!**

**FAROL**

**23**



Was steckt hinter der ...

**Polenta mit Schie und gebratenen**

... 2 Esslöffel Olivenöl, 2 Esslöffel Mehl, Kernöl zum ...

... säubern, in dünne Scheiben schneiden, mehlen und in ...

... frittieren. Die Polenta in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die frittierten ... auf ein Stück Polenta legen und hineinbeißen.

**CERCHIAMO CASA**

Chiamaci

**THE POLY ORATORY SCHOOL (Inghilterra)**

INGRESSO LIBERO - FREE ADMISSION

www.polyoratoryschool.com





Red graffiti: *SCAR*

Red graffiti: *PIKNO AFZE*

Black graffiti: *Stok*



Yellow and blue graffiti: *MT*

Red graffiti: *SMG*  
*ST*

Handwritten text: ANOREW LYNAS  
TAMMIE MONARDO  
20226

Orange graffiti: *FC*  
*FEI*  
*MO*

Blue graffiti: *Stok*

Black graffiti: *Stok*

White paper with QR code and text:  
Salada de limão  
limão, azeite extra-vir-  
limpe as  
retirando as  
mais duras e corte  
em fatias finas.  
no  
de 1  
limão, escorra e di-  
sponha num prato. Tem-  
pere com azeite es-  
tra-virgem, sal e o sumo  
do segundo limão.

Black graffiti: *Stokken*

Black graffiti: *Stokken*

Black graffiti: *Stokken*





Was steckt hinter der \_\_\_\_\_ ? Rezept 1

\_\_\_\_\_ 2/3 des  
\_\_\_\_\_ des Lops

Wasser, 1 Teelöffel Salz,  
\_\_\_\_\_ Minuten  
rochen. Sie abtrocknen  
und trocknen in einem  
\_\_\_\_\_ Lintuch über  
Nacht lassen. Danach mit  
Salz, Pfeffer und Torbe-  
erblatt würzen und zum  
Schluss in Gläsern  
abfüllen.  
Guten Appetit!

in olive oil

IL CONTRIBUTO DI AP  
A VENEZIA

me  
nella S  
attravers  
micro

Handwritten graffiti in blue ink:  $B = N =$

Handwritten graffiti in blue ink: KURAS RAY







TUTTE LE ALTRE DESTINAZIONI

TUTTE LE ALTRE DESTINAZIONI!

Red mailbox with various stickers and graffiti. Visible text includes "TUTTE LE ALTRE DESTINAZIONI" and "TUTTE LE ALTRE DESTINAZIONI!". There are also several small stickers and a large white graffiti tag that says "AUNER".

analog  
Pollmi

CAIOP

POSTE

Sai cosa c'è dietro \_\_\_\_\_ ?

Ricetta 3



# Polenta con schie

## fritti

8 [redacted] pronta, [redacted] etti di Sant'Erasmus, 2 cucchiaini di [redacted] a, 2 cucchiaini di farina, olio di [redacted] friggere. Pulire i carciofi, tagliare a fette sottili, infarinare e friggere in olio [redacted]. Prendere le schie, lavarle, asciugarle e infarinare, poi friggere in olio di semi ben caldo. Prendere la polenta, tagliarla a listelle e scottarla in padella con 2 cucchiaini di olio d'oliva. Metti i carciofi e le schie fritte su un pezzo di polenta e mordere.

PIRATA  
VENEZIA

VIA  
A



0120

Handwritten graffiti at the top of the cabinet: #100, 20180, and other illegible marks.

TELECOM  
TIM

201



Was steckt hinter der [redacted] ?



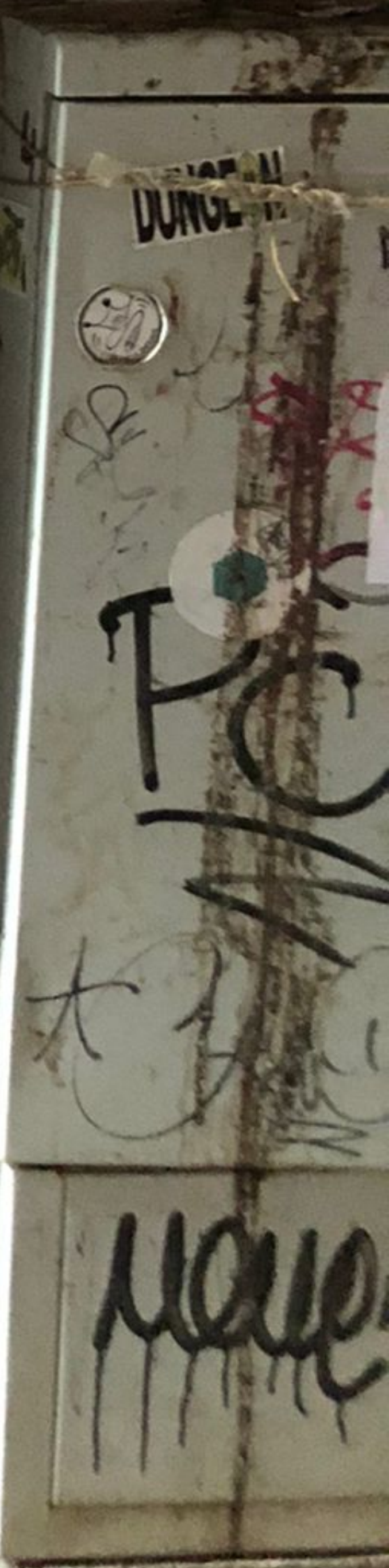
5 [redacted], Saft  
[redacted] Salz, Olivenöl,  
Salz nach Geschmack.  
Die [redacted] von  
den härteren Blättern  
befreien und in dünne  
Scheiben schneiden. Die  
Scheiben in mit dem Saft  
einer Zitrone gesäuertes  
Wasser tauchen,  
abtropfen lassen und auf  
einem Teller anrichten.  
Mit Olivenöl, Salz und  
dem Saft der zweiten Zi-  
trone anrichten.

Sabes o que se encontra por trás [redacted] ?



2 porções  
de [redacted] e colza pe-  
[redacted] e ex-  
tra-virgem qb. Pôr a  
[redacted] em 8 minu-  
tos. Escorrer e secar de  
cabeça para baixo num  
pano durante toda a  
noite. Pôr tudo num  
frasco e encher de azeite  
até cobrir. Temperar  
com pimenta e louro.  
Desfruta-os sempre!

CANTIA  
SASHA  
JAMC  
DAMS







35

**AFFITTASI**

Venezia - Santa Maria Formosa - uso studio o magazzino  
 locale restaurato di recente, finestrato, con bagno (wc, lavabi  
 doccia) al piano terra di immobile con doppio ingresso, vicino  
 fissa acqua, essicca acqua alta e umidità. Nessun ponte dal  
 Campo S.M. Formosa.

Euro 420 mese.

Andrea 348.70.21.632 - 347.86.22.638

Sai cosa c'è dietro \_\_\_\_\_ ? Ricetta. 1



15 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_, 2 parti di  
 \_\_\_\_\_, 1 parte di acqua, 1  
 \_\_\_\_\_, 1  
 \_\_\_\_\_ a bollire  
 per 8 minuti. Scola e  
 \_\_\_\_\_  
**sott'olio**  
 \_\_\_\_\_, per tutta  
 la notte, disponi tutto in  
 un barattolo e copri  
 d'olio. Condisci con pepe  
 e alloro.  
 Gustali sempre.

Spekulation  
 bekämpfen!



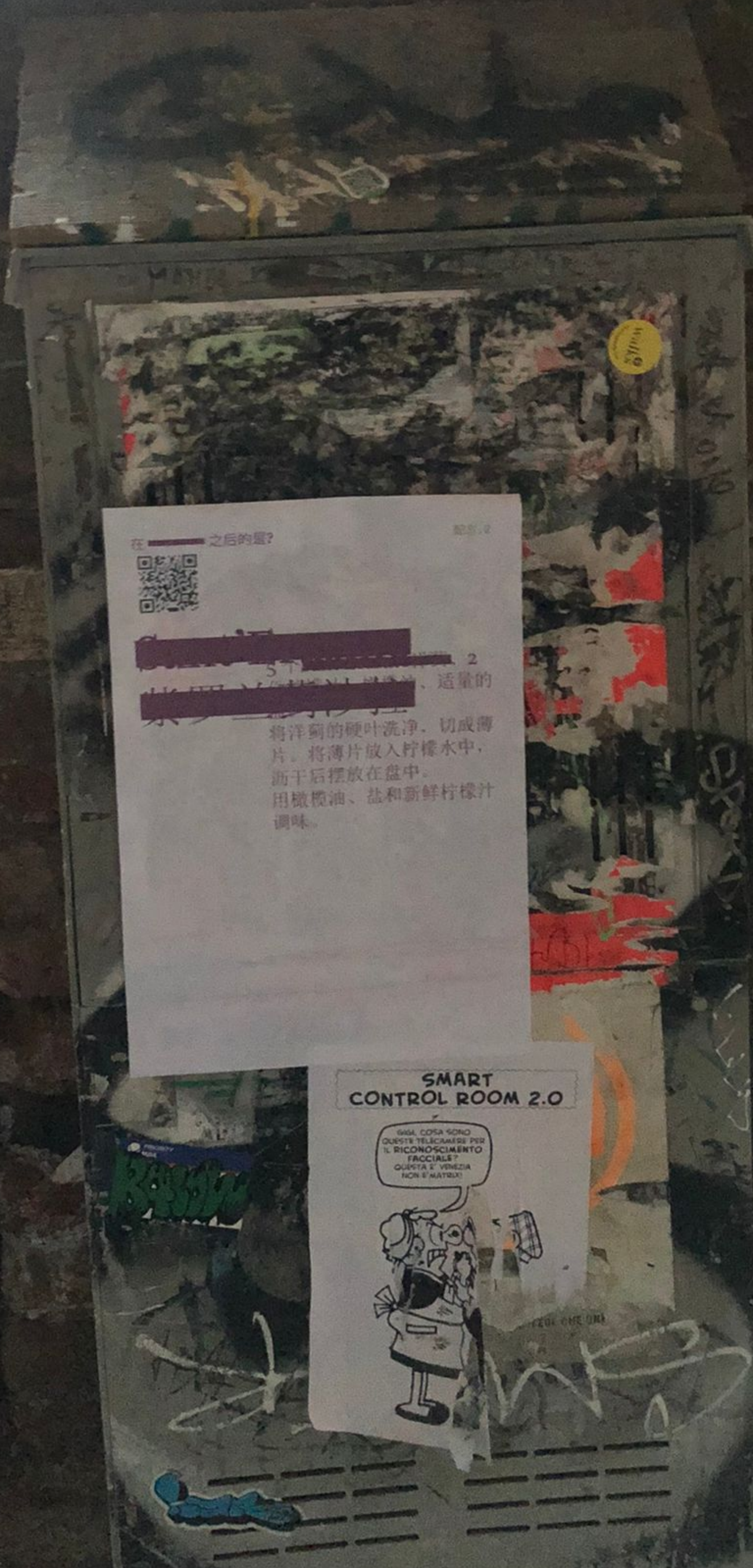
Deutsche  
 Wohnen & Co.  
 enteignen!

www.deutsche-wohnen.de

020370

SH





在 [redacted] 之后的星?



[redacted] 2  
5 [redacted] 适量的

将洋蓐的硬叶洗净，切成薄片。将薄片放入柠檬水中，沥干后摆放在盘中。用橄榄油、盐和新鲜柠檬汁调味。

### SMART CONTROL ROOM 2.0

WHA, COSA SONO QUESTE TELECAMERE PER IL RICONOSCIMENTO FACIALE? QUESTA E' VENEZIA NON E' MATRIX!



PER CHI UNA





23 April to 11 November 2022  
Gree

DI ACCESSO  
OVVERO

i veneziani  
o i loro dati  
TROL ROOM  
biometriche,  
stati.

Was steckt hinter der



### Polenta mit Schie und gebratenen

Die Polenta in Streifen  
anbraten. Die  
frittierten  
auf ein Stück Polenta  
legen und hineinbeißen.

OEDIPUS IN SEARCH  
OF COLONUS  
by Loukia Alavanou

Curated by  
Heinz Peter Schiwertel

www.greekgaulich2022.gr

DOG

Handwritten graffiti in white ink on the left side of the bin.

Bacini

Handwritten graffiti in white ink on the right side of the bin.





17

TOBO  
GANG



RES-20

FACH UP

RS  
STONE

Handwritten graffiti in yellow and black ink, including the letters 'CC'.

Was steckt hinter der [redacted] ?

lat

5 [redacted] Saft  
[redacted] Olivenöl,  
Salz nach Geschmack.  
Die [redacted] von  
den härteren Blättern  
befreien und in dünne  
Scheiben schneiden. Die  
Scheiben in mit dem Saft  
einer Zitrone gesäuertes  
Wasser tauchen,  
abtropfen lassen und auf  
einem Teller anrichten.  
Mit Olivenöl, Salz und  
dem Saft der zweiten Zi-  
trone anrichten.

Was steckt hinter der [redacted] ?

2 porções

em  
azeite

15 [redacted] 2 porções  
de [redacted] folhas, pe-  
[redacted] e ex-  
tra-virgem qb. Por a  
[redacted] 8 minu-  
tos. Escorrer e secar de  
cabeça para baixo num  
pano durante toda a  
noite. Por tudo num  
frasco e encher de azeite  
até cobrir. Temperar  
com pimenta e louro.  
Desfruta-os sempre!

Was steckt hinter der [redacted] ?

in olivenöl

15 [redacted] 2/3 des  
[redacted] Topfs  
Wasser, 1 Teelöffel Salz,  
[redacted] Minuten  
kochen. Sie abtrocknen  
und kopfüber in einem  
Gesamthandtuch über  
Nacht lassen. Danach mit  
Salz, Pfeffer und Lorber-  
erblatt würzen und zum  
Schluss in Gläsern  
abfüllen.  
Guten Appetit!

Was steckt hinter der [redacted] ?

lat

5 [redacted] Saft  
[redacted] Olivenöl,  
Salz nach Geschmack.  
Die [redacted] von  
den härteren Blättern  
befreien und in dünne  
Scheiben schneiden. Die  
Scheiben in mit dem Saft  
einer Zitrone gesäuertes  
Wasser tauchen,  
abtropfen lassen und auf  
einem Teller anrichten.  
Mit Olivenöl, Salz und  
dem Saft der zweiten Zi-  
trone anrichten.

Handwritten graffiti in white and yellow ink at the bottom of the door, including the letters 'NO'.



open fiber  
NTET 18

Sai cosa c'è dietro

Ricetta 2



## Insalata di

... succo di 2  
... d'oliva, sale  
... qb. Pulisci i ... delle  
... foglie più dure e tagliateli  
... a fette sottili. Immergere  
... in una acidu-  
... nata con il succo di 1  
limone, scolali e disponili  
su un piatto. Condisci  
con olio d'oliva, sale e  
succo del secondo  
limone.

ROK



Lume



Handwritten red scribbles



Was steckt hinter der \_\_\_\_\_ ?

Rezept .1



15 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ 2/3 des  
\_\_\_\_\_ des Topfs  
Wasser, 1 Teelöffel Salz,  
\_\_\_\_\_ Minuten

**in Olivenöl**  
Rochen. Sie abtrocknen  
und kopfüber in einem  
Geschirrtuch über  
Nacht lassen. Danach mit  
Salz, Pfeffer und Lorbe-  
erblatt würzen und zum  
Schluss in Gläsern  
abfüllen.  
Guten Appetit!







Substitua-me se encontra por trás

2 porções  
de salada de feijão verde  
e extra-virgem qb. Por a  
cabeça para baixo num  
pano durante toda a  
noite. Por tudo num  
frasco e encher de azeite  
ate cobrir. Temperar  
com pimenta e louro.  
Desfruta-te sempre!

**em**  
**azeite**

**SKKI**

