



Villa Pisani
3 Maggio ore 10:00
Expo



Villa Tris
23 Maggio ore 19:00
Cena di Gala
(Su prenotazione)



Piazza Marconi Stra
4 Luglio ore 19:00
Notte Verde
al profumo di riso...



In collaborazione con:



Info: Ass. Navia 378 093 5465
email: navia.associazione@gmail.com



Sentorisi
Sentobisi 2026
Storia, cultura e sapori
della
Riviera del Brenta
Comune di Stra

PROGETTO COFINANZIATO FUND



3 Maggio Villa Pisani

PROGRAMMA EXPO

- 10:00
Accoglienza ospiti
- 10:30 - 11:30
Apertura istituzionale
Affiliazione Bisi in Festa
Sala del Marmorino
- 11:40
Aperitivo nel giardino interno
- 12:15
Presentazione e degustazione Sentorisi Sentobisi Birra artigianale al riso di Biofevari
- 13:15
Esibizione di danza in abiti storici e musica antica
A cura di Dance & Activity
- 14:00
Degustazione risotto Bisi in Festa
- 15:00
Esibizione di danza in abiti storici e musica antica
A cura di Dance & Activity
- 15:30
Talk show storico
A cura di Leopoldo Simonato - Veneto a Tavola
Con Anna Maria Pellegrino e Gianpiero Rorato
- 16:15
Degustazione risotto Bisi in Festa e
Gelato Sentorisi Sentobisi di Dolci Fantasie
- 17:10
Danza storica e musica antica
A cura di Dance & Activity
- 17:30
Degustazione risotto Bisi in Festa
- 18:30
Ringraziamenti e Saluti finali

23 Maggio Villa Tris Stra

Appuntamento elegante che celebra la rassegna attraverso la cultura, la convivialità e la buona cucina

CENA DI GALA

18:30

Accoglienza ospiti

19:00

Aperitivo in giardino

19:45

Saluti delle autorità

Cenni storici e presentazione della manifestazione

20:15

Cena di gala Sentorisi Sentobisi con intrattenimento musicale



Cena su prenotazione
Prezzo: €50,00 a persona
Tavoli da massimo 10 persone, per garantire un'atmosfera intima e raffinata.
Prenotazione obbligatoria con caparra
La caparra versata non sarà rimborsabile in caso di mancata partecipazione.

Info e prenotazioni

cell: 378 093 5465

email: navia.associazione@gmail.com

4 Luglio Piazza Marconi Stra

Sentorisi Sentobisi

dalle ore 19.00

Notte Verde al Profumo di Riso
Gusto, sapori e musica in piazza

Vivi la magia del riso sotto le stelle!

Ricetta

Risotto Sentorisi Sentobisi

Piselli, mentuccia e prosciutto croccante

Ingredienti (2 persone)

Riso Carnaroli • 2 scalogni • 200 g piselli •
Parmigiano • Reggiano •
Prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo •
Menta fresca • Olio EVO • Burro • Sale •
Pepe • Brodo vegetale

Preparazione Stufare uno scalogno con i piselli, profumare alla menta, poi frullare in crema.

Soffriggere il secondo scalogno, tostare il riso e cuocere con brodo.

A metà cottura unire la crema di piselli.

Rendere il prosciutto a listarelle croccante in padella.

Tritare la menta

A fine cottura mantecare con Parmigiano, burro e menta.

Finitura Servire all'onda con prosciutto croccante, menta fresca e Chips di formaggio grana padano

13-14 min, al dente

