

WEEKEND STRABIOLOGICO TIPICO E ARTIGIANALE

XXVI Edizione

Mostra Mercato
Rassegna enogastronomica

Sale e Pepe

un pizzico non vale l'altro



DAL 24 AL 26 APRILE 2026
VILLA LOREDAN
STRA - RIVIERA DEL BRENTA



**Comune
di Stra**

Ci prepariamo ad accogliere la **XXVI edizione di "Un Weekend StraBiologico"** che si terrà nel nostro meraviglioso parco di Villa Loredan. Il Comune di Stra, con l'organizzazione di Veneto a Tavola ed il patrocinio della Regione Veneto e della Città Metropolitana di Venezia, promuove una manifestazione che risalta le eccellenze del nostro territorio, valorizzandone la qualità e la sostenibilità.

La tematica di quest'anno è **"Sale & Pepe"** e, attraverso incontri culturali, gastronomici, masterclass e degustazioni guidate in collaborazione con la Condotta Slow Food Riviera del Brenta e Chioggia, accompagneremo i visitatori in un percorso tra gusto e tradizione gastronomica.

Sabato 25 aprile torna uno degli appuntamenti più attesi: la tradizionale distribuzione gratuita di **"Risi e Bisi"**, piatto tipico veneziano consumato dai Dogi in occasione della festività di S. Marco, patrono di Venezia. **Radio Tamarindo** accompagnerà la manifestazione con musica e interviste dal vivo.

Nel Weekend Strabiologico si susseguiranno una ricca mostra mercato con oltre 60 espositori, incontri culturali e gastronomici, spettacoli e laboratori per bambini e adulti, una mostra di sali e pepi dal mondo, attrazioni per famiglie come i giochi in legno de *La Tana dei Tarli*, l'estemporanea di pittura *Coloriamo la Riviera*, iniziative dedicate alle erbe spontanee, uno spazio benessere con discipline olistiche e un'area ristoro con proposte di cucina locale e vegetariana.

Un sentito ringraziamento a tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questa edizione. Non perdetevi l'opportunità di condividere con noi tre giornate all'insegna del gusto e della tradizione della nostra terra!

Il Sindaco

Andrea Salmaso



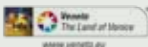
con il patrocinio del
**Comune
di Stra**



CITTÀ
METROPOLITANA
DI VENEZIA



Veneto a Tavola



Slow Food
Riviera del Brenta e Chioggia Aps



A.P.A. Pad.
Associazione Padovana
Apicoltori in Padova



Main sponsor



Alleanza 3.0



Venerdì 24 Aprile

Ore 10,00 - Apertura del mercatino **BONTÀ & BENESSERE** e della mostra **"SALE & PEPE, un pizzico non vale l'altro"**.

Ore 15,30 - **APE, AMICA MIA** - Laboratorio per bambini. Realizzazione di palline di semi per le nostre amiche api, disegno e mosaico "L'ape Anna", assaggi di mieli e preparazione di una sana merenda con yogurt, miele e frutta fresca.
A cura di A.P.A. Pad. e Veneto a Tavola.

Ore 16,45 - **SAPORI "SALATI" DELLA LAGUNA VENEZIANA:** il miele di barena e la salicornia. Con Riccardo Stefani, apicoltura L'Ape Agricola. A cura di Veneto a Tavola.
In degustazione: miele di barena e pecorino sardo / baccalà mantecato e salicornia. In abbinamento Lugana DOC.
Contributo richiesto euro 5,00.



Pro loco "Pisani" Stra

COLORIAMO LA RIVIERA

4ª estemporanea di pittura



**Domenica
26 aprile 2026**

Villa Loredan, Stra (VE)



Per info:

Massimo Fogarin 333 493 0786

Pro Loco Pisani Stra 366 711 0563

www.prolocopisanistra.it

Sabato 25 Aprile

Ore 9,00 - Apertura del mercatino **BONTÀ & BENESSERE** e della mostra **"SALE & PEPE, un pizzico non vale l'altro"**.

Ore 9,30 - **IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE PIANTE SELVATICHE** Corso di riconoscimento, raccolta e cucina di erbe spontanee del nostro territorio (vedi programma a parte).

Ore 9,30/12,00 - **LABORATORIO DI CESTERIA**, con Renzo Benetollo, dell'Azienda Castelmatto (vedi programma a parte).

Ore 11,00 - Attività gratuita per bambini **"RIEMPIAMO IL MONDO DI LEGUMI"** Laboratorio gratuito per bambini **"SEMINIAMO LEGUMI"**.

Dalle ore 11,30 - **IL PEPE, LA SPEZIA D'ORO** - Storia, consumi e curiosità della spezia più usata nel mondo, con Giampaolo Castellan di Sidea spezie, e Carla Coco, food writer e scrittrice, che presenterà il suo ultimo libro **"Venezia e le sue spezie"**. Con aperitivo finale. Gratuito, con prenotazione consigliata al n. 3356033639 Whatsapp.

Ore 15,30 - Incontro con Libero Fiorenzo: **NUTRIZIONE MACROBIOTICA YIN-YANG** - Sale e fuoco hanno cambiato la vita dell'uomo. La loro importanza nella filosofia macrobiotica. A seguire la presentazione del libro **"Il Seme della Vita"**. Info e prenotazioni al n. 3498058854.

Ore 15,30 - Laboratorio per bambini **"PREPARAZIONE DI SALE ALLE ERBE AROMATICHE"** con Francesca. Al termine una sana merenda.

Ore 16,00 - **Masterclass SOTTO SALE - SALSE E SALUMI CHE SANNO DI MARE:** dal garum alla colatura di alici, dalla bottarga al mosciame. Degustazione guidata da Leopoldo Simonato di Veneto a Tavola. Contributo richiesto euro 10,00. Prenotazione al n. 3356033639 Whatsapp.

Ore 16,30 - **Show Cooking "SALE E FORMAGGIO - L'ARTE DI CONSERVARE IL LATTE"** preparazione in diretta del formaggio primosale. Azienda Il Conte di Verona - Monte Baldo (VR). Presenta Giovanni Barbasso di Radio Tamarindo.

Ore 17,45 - **ASPETTANDO SENTORISI SENTOBISI - Presentazione della manifestazione inserita nel circuito regionale "Bisi in Festa"**, che partirà da Stra domenica 3 maggio in Villa Pisani. A seguire distribuzione gratuita del piatto più rappresentativo della cultura gastronomica veneziana, nel giorno dedicato al suo patrono, San Marco, con il riso dell'azienda La Fagiana, di Torre di Fine (VE).

Ore 18,30 - **Masterclass - SAPORE DI SALE, SAPORE DI MARE** Degustazione di quattro vini che raccontano la vocazione marittima del loro territorio. Profumi salmastri, freschezza e sapidità sono i loro tratti distintivi, dove si sente l'influenza del mare, dei suoli sabbiosi e delle brezze marine. In accompagnamento l'assaggio di due formaggi. Con Roberto Checchetto, collaboratore della guida Slow Wine. Prenotazioni Whatsapp al n. 3534314517 Nicola. Contributo richiesto euro 15,00.

Dalle ore 18,45 **Aperitivo in musica con Radio Tamarindo.**

Domenica 26 Aprile

Ore 9,00 - Apertura del mercatino **BONTÀ & BENESSERE** e della mostra **"SALE & PEPE, un pizzico non vale l'altro"**

Dalle ore 9,00 - Estemporanea di pittura **"COLORIAMO LA RIVIERA"** IV edizione, organizzata dalla Pro Loco Pisani. Regolamento scaricabile dal sito www.prolocopisanistra.it. Info Massimo Fogarin 3334930786 - Pro Loco Pisani 3667110563.

Ore 9,30 - Passeggiata **"D'OGNI ERBA UN PIATTO"**, con Anna Tonello (vedi programma a parte).

Ore 10,30 - Laboratorio di radio per bambini **"DEEJAY PER UN GIORNO - RADIO IN CONDOTTA"** con Giovanni Barbasso di Radio Tamarindo. Un'avventura coinvolgente nel mondo della radio (età 7-13 anni). Gratuito, con iscrizione consigliata - max 15 iscritti. Whatsapp 3356033639.

Dalle ore 11,00 e per l'intera giornata **"GIOCHI ANTICHI DI STRADA"** Nel parco i giochi in legno per grandi e piccini, con gli amici della **TANA DEI TARLI**. Sarà presente anche la Fattoria didattica **"A PIEDI SCALZI"** di Mira (VE), con dimostrazione dell'orto elementare e laboratori per bambini, in compagnia di piccoli amici animali.

Ore 15,30 - Incontro con Libero Fiorenzo: **LA CUCINA MACROBIOTICA I condimenti salati per rafforzare la nostra flora batterica: gomasio, le salse Shoyu, Tamari, Miso, prugna Umeboshi, e altri cibi fermentati in salamoia.** Info e prenotazioni al n. 3498058854 Fiorenzo, educatore e ricercatore della filosofia macrobiotica. Con la preparazione di una zuppa di miso. Contributo partecipativo di euro 5,00.

Ore 15,45 - **SOTTO SALE - ARINGA, ACCIUGA, MERLUZZO: storie di uomini, pesci, e sale.** Presenta Leopoldo Simonato di Veneto a Tavola. Degustazione di aringa in "saor", salacca sott'olio, burro e acciughe, baccalà mantecato con salicornia. Prenotazione obbligatoria al n. 3356033639 Whatsapp. Contributo richiesto euro 10,00.

Ore 16,30 - **L'ORTO ELEMENTARE, un metodo di coltivazione naturale.** Incontro con Luca Brusegan della fattoria didattica "A Piedi Scalzi" Mira (VE).

Ore 17,30 - **Masterclass - FORMAGGI SALE & PEPE** Degustazione di quattro formaggi che ci parleranno di sale e pepe; in abbinamento due vini selezionati da Slow Food. Conduce Gianni Breda, selezionatore ed assaggiatore Slow Food. Prenotazione Whatsapp al n. 3534314517 Nicola. Contributo richiesto euro 15,00.

Ore 18,15 - **Premiazioni del concorso di pittura.**

SALE E PEPE

Il sale e il pepe: due ingredienti presenti in tutte le tavole del mondo. Usati come conservanti, insaporitori, e molto altro.

Sotto il segno del sale e del pepe sono sorte antiche città, sono state combattute feroci guerre e scoppiate storiche rivoluzioni, si sono arricchiti a dismisura interi popoli.

In epoche diverse sono stati chiamati e valutati come oro bianco e oro nero, usati come moneta di scambio e assunto valori mistici, esoterici e spirituali.

Esaltatori di sapore, usati da tutti, ma poco conosciuti ed identificati.

Per questo devono essere considerati prodotti non meno locali di un pomodoro, di un frutto, un olio o un vino. Ogni sale e ogni pepe rispecchiano un territorio, differenziandosi, per quanto riguarda il sale nella composizione dei minerali presenti e nella modalità di raccolta o estrazione, e per il pepe l'origine botanica, la lavorazione e la loro intensità.

Scopriamo allora le tante varietà presenti nella mostra allestita all'interno della manifestazione, con la possibilità di partecipare ad alcuni incontri per conoscere ed apprezzare le loro diversità, perché **un pizzico non vale l'altro!**



**PER L'INTERO WEEKEND, SARÀ ATTIVO LO SPAZIO
DI RADIO TAMARINDO, UNA MAPPA SONORA
CHE RACCONTERÀ IL WEEKEND STRABILOGICO
TRA INTERVISTE A PRODUTTORI ED OSPITI,
SHOW COOKING
E INCONTRI APERTI AL PUBBLICO.**

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE PIANTE SELVATICHE

MINI CORSO PER CERCATORI D'ERBE

Sabato 25 Aprile ore 9,30

Corso di riconoscimento, raccolta e cucina di erbe spontanee del nostro territorio. L'esperta Anna Tonello vi accompagnerà in un mondo tutto da scoprire: quello delle erbe spontanee, da cui trarre beneficio fisico, piacere culinario e insegnamento di vita. Dopo il ritrovo presso villa Loredan, escursione con raccolta. Al ritorno lezione sulle proprietà benefiche e loro uso gastronomico, con degustazione finale.

Contributo euro 12,00 (bambini fino ai 8 anni gratuito)

Prenotazione obbligatoria Whatsapp 3356033639 o info@venetoatavola.it.

Si consiglia: abbigliamento comodo, un cesto e varie buste di carta per la divisione delle erbe, un coltellino, un paio di guanti monouso, una penna e un block notes. 25 posti disponibili.

ANDAR PER ERBE D'OGNI ERBA UN PIATTO

Domenica 26 aprile dalle ore 9,30 alle ore 11,45 è in programma un'escursione alla ricerca e raccolta di piante alimurgiche ed erbe spontanee ad uso gastronomico, in compagnia di Anna Tonello, esperta e cuoca.

IL PERCORSO

Ritrovo all'ingresso di villa Loredan alle 9,15, registrazione e partenza. Percorso verso S. Pietro di Stra, di circa 3 km complessivi.

CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE euro 4,00 a persona (bambini fino a 10 anni gratuito), comprensivo dell'aperitivo all'arrivo. 30 posti disponibili.

INFO E ADESIONI: La partecipazione è aperta a tutti. Consigliato abbigliamento comodo, un cestino e varie buste di carta per dividere le erbe raccolte, penna, un coltellino e un paio di guanti monouso.

Prenotazione obbligatoria: info@venetoatavola.it o tramite Whatsapp 3356033639.

PER GOLOSI E BUONGUSTAI

Al Weekend Strabiologico non può mancare la buona cucina, con oltre 200 posti a sedere, all'aperto.

La Condotta Slow Food Rivera del Brenta e Chioggia presenterà piatti della tradizione veneta e golose preparazioni, per un cibo buono, pulito, e giusto. Ci saranno poi le proposte anche vegetariane del **"Conte di Verona"** con piatti a base di polenta, erbe e formaggi dei Monti Lessini, di produzione propria.

Dalla Sicilia pane e panelle, arancine e cannoli!

Ma anche la pasta artigianale della Basilicata, la focaccia ligure e panini gourmet, per soddisfare tutti i gusti.

Birre artigianali, buoni vini e aperitivi classici saranno degni accompagnamenti.

L'ARCA DEI SEMI - SCAMBIO DI SEMI

Sabato 25 e domenica 26 aprile l'azienda agricola Castelmatto di Posina (VI), propone una esposizione di semi antichi, varietà recuperate a disposizione di appassionati per lo scambio.

Sabato 25 dalle ore 9,30 alle 12,00 **LABORATORIO DI CESTERIA** con Renzo Benetollo: un'esperienza unica per un "lavoro" d'altri tempi. Prenotazione obbligatoria max 10 persone. Contributo richiesto euro 15,00

Info e prenotazioni: Renzo - Az. Agr. Castelmatto Posina (VI) n. 3407897899.

ESSERE & BENESSERE

Nel parco della villa le associazioni olistiche del territorio saranno a disposizione del pubblico per brevi trattamenti dimostrativi, attività creative e di intrattenimento, per il corpo e per la mente.

... E PER I PIÙ PICCOLI ...

Venerdì 24 Aprile

Ore 15,30 - **APE, AMICA MIA** - Laboratorio gratuito per bambini. Realizzazione di palline di semi per le nostre amiche api, disegno a mosaico "L'ape Anna", assaggi di mieli e preparazione di una sana merenda con yogurt, miele e frutta fresca. A cura di A.P.A. Pad. e Veneto a Tavola.

Sabato 25 Aprile

Ore 11.00 - **RIEMPIAMO IL MONDO DI LEGUMI"** Laboratorio gratuito per bambini **"SEMINIAMO LEGUMI"**. Com'era abitudine negli orti locali di seminare i fagioli intorno al 25 aprile, ogni bambino si decorerà un vasetto e, riempito di terra, planterà alcuni semi di fagiolo "Verdon di Roncade", per poi vederli spuntare e crescere a casa.

Dalle ore 15.30 - Laboratorio per bambini **"PREPARAZIONE DI SALE ALLE ERBE AROMATICHE"** con Francesca. Al termine una sana merenda.

Domenica 26 Aprile

Dalle ore 10.30 - Laboratorio di radio per bambini **"DEEJAY PER UN GIORNO - RADIO IN CONDOTTA"** con Giovanni Barbasso di Radio Tamarindo. Un'esperienza coinvolgente nel mondo della radio (età 7 - 13 anni, max. 15 iscritti). Gratuito, con iscrizione consigliata al 3356033639 Whatsapp.

Dalle ore 11.00, e per tutto il giorno, **"GIOCHI ANTICHI DA STRADA"**, nel parco i giochi in legno per grandi e piccini, a cura dell'Associazione "LA TANA DEI TARLI"

Sarà presente per l'intera giornata anche la Fattoria didattica **"A PIEDI SCALZI"** con dimostrazione dell'Orto Elementare e laboratori per bambini, in compagnia di piccoli amici animali.