

WEEKEND STRABIOLÓGICO TIPICO E ARTIGIANALE

XXV Edizione

Mostra Mercato
Rassegna enogastronomica

Erbe, erbaggi e ortaggi



DAL 25 AL 27 APRILE 2025
VILLA LOREDAN
STRA - RIVIERA DEL BRENTA



**Comune
di Stra**

Il parco di Villa Loredan si prepara a trasformarsi nel cuore pulsante della **XXV edizione di "Un Weekend StraBiologico"**, la manifestazione dedicata ai sapori autentici, ai prodotti biologici e all'artigianato.

Grazie alla collaborazione con **Veneto a Tavola**, il sostegno degli espositori e il contributo degli sponsor, l'evento torna a celebrare la natura e le tradizioni del territorio.

L'edizione di quest'anno si concentra su un tema ricco di fascino e significato: **"Erbe e Ortaggi: Natura, Sapori e Benessere"**. Un viaggio tra antichi saperi e nuove scoperte, alla ricerca di quei profumi e sapori che raccontano storie di terra, cultura e salute.

Durante il weekend, sarà possibile immergersi in mostre di piante aromatiche corredate da schede informative, incontrare produttori e agricoltori locali, partecipare a masterclass e degustazioni esclusive curate da Veneto a Tavola e dalla Condotta Slow Food Riviera del Brenta e Chioggia. Non mancheranno giochi e laboratori creativi per grandi e piccini.

Tra gli appuntamenti imperdibili, venerdì 25 aprile sarà possibile assaporare gratuitamente il tipico piatto veneziano **"Risi & Bisi"**, in omaggio alla figura di San Marco, patrono di Venezia. Durante tutta la manifestazione, **Radio Tamarindo** animerà le giornate con interviste live e buona musica.

Lo spazio benessere offrirà la possibilità di scoprire e sperimentare diverse pratiche olistiche, in collaborazione con associazioni specializzate.

Oltre **60 espositori** saranno presenti nella mostra mercato con un'ampia selezione di prodotti biologici, tipici e artigianali, articoli salutistici ed erboristici, pronti a soddisfare ogni curiosità e palato.

Un caloroso ringraziamento a tutti coloro che hanno reso possibile questa straordinaria edizione. Vi aspettiamo per condividere insieme tre giornate all'insegna della natura, della tradizione e del benessere!

Il Sindaco

Andrea Salmaso



PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO



CITTÀ
METROPOLITANA
DI VENEZIA



con il patrocinio del
**Comune
di Stra**



Veneto a Tavola



Slow Food
Riviera del Brenta e Chioggia Aps

Main sponsor

*Legumi
che passione!*



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



Alleanza 3.0

Venerdì 25 Aprile

Ore 10,00 - Apertura del mercatino **BONTÀ & BENESSERE** e delle mostre **"CENTERBE"** e **"ORTAGGI MIGRANTI"**.

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

Ore 11,00 - Incontro col produttore: **"CREA IL TUO BALCONE AROMATICO"** - Azienda Bio Ivo Iop - PN. Preparazione in cassetta di 5 piante aromatiche a scelta, per la tua cucina e la tua salute. Prenotazione obbligatoria WhatsApp al 3356033639.

Dalle ore 11,00 - **"I FALE-GNOMI" Piccola Carpenteria Creativa** - Laboratorio di costruzione di un giocattolo rivolto a coppie bambino/adulto. Con l'ausilio degli operatori ci si cimenterà nella realizzazione di manufatti a partire da scarti di legno. Ingresso al laboratorio € 8,00. Info e prenotazioni al n. 3287677752.

Ore 15,00 - Masterclass **I PROFUMI DELLE DOLOMITI**
Dalle piante di montagna agli oli essenziali. Conduce Carlo Santarossa, titolare dell'Azienda Agricola Saliat. Prenotazione obbligatoria WhatsApp al 3356033639. Max 30 posti - Contributo euro 5,00.

Ore 15,00 - **PALLINE DI SEMI PER LE AMICHE API**
Laboratorio gratuito per realizzare tante palline utilizzando terra, argilla e un mix di semi di fiori amici delle api. Con gli apicoltori dell'Associazione Apa.Pad. di Padova. Assaggio di mieli finale.

Ore 15,30 - Incontro con Libero Fiorenzo: **NUTRIZIONE MACROBIOTICA YIN-YANG** - La cucina, farmacia della casa. La spesa dei cibi essenziali per costruire una buona prevenzione. Info e prenotazioni al n. 3498058854.

Ore 16,00 - Attività gratuita per bambini **"GIOCO DELL'OCA CON LE ERBE"**, per conoscere meglio le nostre amiche piante.

Ore 16,30 - Masterclass - **PRATI STABILI E FORMAGGI DI QUALITÀ**. Quattro formaggi d'autore in abbinamento due calici di vino. Conduce la degustazione Gianni Breda, selezionatore ed assaggiatore per Slow Food Veneto. Su prenotazione WhatsApp al 3923886537 Marino. Costo euro 15,00.

Ore 18,00 - **RISI & BISI**, distribuzione gratuita al pubblico del piatto più rappresentativo della cultura gastronomica veneziana, nel giorno dedicato al suo patrono, San Marco.

Ore 18,30 - Aperitivo in musica con Radio Tamarindo.

Sabato 26 Aprile

Ore 10,00 - Apertura del mercatino **BONTÀ & BENESSERE** e delle mostre **"CENTERBE" e "ORTAGGI MIGRANTI"**.

Ore 15,00 - **IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE PIANTE SELVATICHE** 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 e raccolta. Al ritorno lezione per conoscerne il loro uso gastronomico e a seguire una piccola degustazione finale. Contributo euro 12,00 (bambini fino ai 10 anni gratuito). Prenotazione obbligatoria WhatsApp 3356033639, max 25 persone.

Ore 15,00 - Laboratorio gratuito per bambini **"SEMINIAMO LEGUMI"**. Com'era abitudine piantare i fagioli negli orti locali intorno al 25 aprile, ogni bambino si decorerà un vasetto e, riempito di terra, vi planterà alcuni semi di fagiolo "Verdon di Roncade", per poi vederlo crescere a casa. A cura di Veneto a Tavola, con Francesca.

Ore 16,00 - **COSI' LONTANI, COSI' VICINI** - Saranno famosi? Nuove coltivazioni migranti. La realtà di Rio Verde, con Federico che ci racconterà la sua esperienza. Con degustazione finale di alcuni prodotti.

Ore 16,30 - **API E CLIMA VISTI DAI BAMBINI** - Una giovanissima appassionata racconta ai bambini l'importanza delle api per la natura e la biodiversità. Un incontro che dà voce alle nuove generazioni per immaginare un futuro più sostenibile. Si finisce con qualche prelibatezza.....

Ore 17,30 - **IL VERMOUTH, vino, erbe, spezie....e altro?** Enotecche Piave propone una Masterclass di cinque diversi vermouth, con relativi abbinamenti gastronomici. Solo su prenotazione obbligatoria tramite WhatsApp al 3356033639. Costo euro 10,00.

Ore 18,30 - **L' AMERICANO & COMPANY**, aperitivi e la musica di Radio Tamarindo, con Giovanni Barbasso.



PER L'INTERO WEEKEND, SARA' ATTIVO LO SPAZIO DI RADIO TAMARINDO, UNA MAPPA SONORA CHE RACCONTERÀ IL WEEKEND STRABILOGICO CON INTERVISTE LIVE A PRODUTTORI ED OSPITI.

Domenica 27 Aprile

Ore 09,30 - Apertura del mercatino **BONTÀ & BENESSERE** e delle mostre **"CENTERBE"** e **"ORTAGGI MIGRANTI"**.

Ore 10,00 - Incontro **"LA STORIA NASCOSTA DEGLI ORTAGGI CHE NON ARRIVANO IN TAVOLA"**. Ecco come possiamo fare la differenza ogni giorno. Con Riccardo di Refill Mercato sfuso.

Ore 10,30 - Laboratorio di radio per bambini **"RADIO IN CONDOTTA"** con Giovanni Barbasso di Radio Tamarindo. Un'esperienza coinvolgente nel mondo della radio (età 7 - 13 anni). Iscrizione obbligatoria WhatsApp al 3356033639. Contributo euro 5,00

Ore 11,00 - Incontro **L'ORIGANO, UNA PIANTA STRAORDINARIA:** proprietà salutistiche, curiosità ed usi. Con Ivo Iop dell'Azienda Agricola bio IVO IOP. Gratuito.

Dalle ore 11,00 e per l'intera giornata **"GIOCHI ANTICHI DA 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.

Ore 15,00 - **L'AGLIO POLESANO DOP**, pianta dalle mille virtù. Degustazione di vari prodotti a base di aglio, raccontati da Giuseppe, titolare dell'Azienda Beretta - Le Casette RO.

Ore 15,30 - Incontro con Libero Fiorenzo: **FAI DEL CIBO LA TUA MEDICINA** - Il cibo è energia vitale se mangiamo con coscienza. Info e prenotazioni al n. 3498058854.

Ore 16,00 - **IL PESTHIT FRIULANO**, presidio Slow Food, tra tradizione e sussistenza. Un pesto di rapa fermentata così antica, così moderna! I benefici della fermentazione di ortaggi e tuberi. Degustazione guidata, a cura di Agricola Saliat. Prenotazione obbligatoria WhatsApp al 3356033639. Max 30 posti - Contributo euro 5,00.

Ore 17,00 - **MENO RIFIUTI PER NON AVERE PIÙ DISCARICHE I nostri atteggiamenti quotidiani rispetto agli imballaggi del cibo.** In occasione della Giornata Ecologica Regionale incontro con Laura Arcuri - Legambiente Riviera del Brenta e Nicola Callegari - Condotta Slow Food Riviera del Brenta e Chioggia.

Ore 17,30 - Incontro **"ORTAGGI IN VIAGGIO"** - Nuovi ortaggi entrano nelle nostre cucine. Saranno famosi? Degustazione di un piatto della tradizione bengalese. Con l'Associazione PROJONMO - Comunità Bengalese della Riviera del Brenta.

ERBE ED ERBAGGI

Da sempre le erbe e le piante hanno avuto un ruolo fondamentale non solo nell'alimentazione umana ma anche per la cura della persona e nella composizione di molti farmaci. L'uomo ha imparato a riconoscere ed utilizzare le erbe e le piante a proprio vantaggio, studiandone nel corso del tempo le caratteristiche, le qualità e le proprietà.

Dall'uso curativo alla cucina il passo fu conseguente e raggiunse ogni angolo del mondo. Diverse a seconda della collocazione geografica dei popoli, le erbe spontanee ed altri erbaggi entrarono quindi a far parte di innumerevoli ricette che ci sono pervenute sia dalla cucina popolare che da quella dotta.

Essa infatti riflette la vita quotidiana ed i costumi dei popoli che si sono continuamente rinnovati e modificati. Sono stati perfezionati i metodi di cottura, gusti e mode vengono abbandonati e poi ripresi, ma l'antichissimo uso delle piante ed erbe in cucina continua attraverso i secoli.

E se questa scelta, che all'inizio fu determinata dalla presenza di tali piante nei territori locali, in seguito alle "migrazioni" di erbe ed erbaggi hanno dato origine a nuovi piatti e ricette. Oggi e in futuro arriveranno altri " ortaggi ed erbaggi migranti " che nel tempo troveremo nelle cucine regionali.....



PROJONMO ASSOCIAZIONE 2010

PROJONMO è una parola bengalese che significa GENERAZIONE. L'associazione è stata fondata a Stra il 26 marzo 2010. La PROJONMO è un'organizzazione laica, che promuove la cultura e integrazione dei cittadini bengalesi. Il compito principale dell'organizzazione è far da tramite tra le persone di lingua bengalese che vivono a Stra e dintorni, con l'obiettivo di essere sempre più dialoganti con le istituzioni senza perdere le proprie radici.

ANDAR PER ERBE D'OGNI ERBA UN PIATTO

Venerdì 25 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 3,00 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 a: info@venetoatavola.it o tramite WhatsApp 335 6033639.

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE PIANTE SELVATICHE MINI CORSO PER CERCATORI D'ERBE Sabato 26 Aprile ore 15.00

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

PER GOLOSI E BUONGUSTAI

Non può mancare la buona cucina, con oltre 200 posti a sedere, all'aperto. La **Condotta Slow Food Riviera del Brenta e Chioggia** propone i piatti della tradizione veneta e molte altre preparazioni succulente nel rispetto di un cibo più attento al cambiamento climatico. Proposte vegetariane del **"Conte di Verona"** con piatti a base di polenta con erbe e formaggi dei monti Lessini, di produzione propria.

Dalla Sicilia pane e panelle, pane co' a meuzza, arancine e cannoli!

Focaccia ligure, panini gourmet e tanto altro, per tutti i gusti. Truck con vini e aperitivi in musica.

APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

Venerdì 25 aprile - ore 16,30

Masterclass "Prati stabili e formaggi di qualità"

Quattro formaggi d'autore in abbinamento a due calici di vino. Conduce la degustazione Gianni Breda, selezionatore ed assaggiatore per Slow Food Veneto. Su prenotazione WhatsApp al 3923886537 Marino. Contributo euro 15,00

Sabato 26 aprile - ore 17,30

IL VERMOUTH, vino, erbe, spezie....e altro?

Enotecche Piave propone una Masterclass di cinque diversi vermouth con relativi abbinamenti gastronomici. Solo su prenotazione obbligatoria tramite WhatsApp al 3356033639. Costo euro 10,00.

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.

L'ARCA DEI SEMI SCAMBIO DI SEMI

Sabato 26 e domenica 27 aprile Renzo Benetollo, di Civiltà Contadina, propone una esposizione di semi antichi, varietà recuperate a disposizione di appassionati. Info: Renzo Az. Agr. Castelmatto Posina VI 340 7897899

... E PER I PIÙ PICCOLI ...

Venerdì 25 Aprile

Dalle ore 10.00 - **I FALE-GNOMI** Piccola Carpenteria Creativa Laboratorio di costruzione di un giocattolo rivolto a coppie bambino/adulto. Con l'ausilio degli operatori ci si cimenterà nella realizzazione di manufatti a partire da scarti di legno. Ingresso al laboratorio € 8,00. Info e prenotazioni al n. 3287677752

Ore 15,00 - **PALLINE DI SEMI PER LE AMICHE API.** Laboratorio gratuito. Assaggio di mieli finale.



Dalle ore 16.00 - **GIOCO DELL'OCA "SALUTE ALLE ERBE".**

Per conoscere le piante officinali nostre amiche. Gratuito

Sabato 26 Aprile

Dalle ore 15.00 - Laboratorio per bambini **BUONI LEGUMI**



Ogni bambino si preparerà un vaso eco colorato, riempito di terra, e vi pianterà alcuni semi di fagiolo "Verdon di Roncade", per poi vederlo crescere a casa. A cura di Veneto a Tavola. Gratuito.

Dalle ore 16.30 - **API E CLIMA VISTI DAI BAMBINI** - Una giovanissima appassionata racconta ai bambini l'importanza delle api per la natura e la biodiversità. Un incontro che dà voce alle nuove generazioni per immaginare un futuro più sostenibile. Si finisce con qualche dolcezza...

Domenica 27 Aprile

Dalle ore 10.30 - Laboratorio di radio per bambini **"RADIO IN CONDOTTA"** con Giovanni Barbasso di Radio Tamarindo. Un'esperienza coinvolgente nel mondo della radio (età 7 - 13 anni). Iscrizione obbligatoria WhatsApp 3356033639. Contributo euro 5,00



Dalle ore 11.00 - **"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.