

# WEEKEND STRABIOLÓGICO TIPICO E ARTIGIANALE

XXIII Edizione

Mostra Mercato  
Rassegna enogastronomica

*Dolci Tradizionali Veneti*



DAL 25 AL 28 APRILE 2024  
VILLA LOREDAN  
STRA - RIVIERA DEL BRENTA



## Comune di Stra

Il parco di Villa Loredan è pronto ad ospitare “**Un Weekend Strabiologico**”, la tradizionale manifestazione con mostra mercato, esposizioni e incontri dedicati ai prodotti biologici, tipici e di artigianato, che giunge alla sua **XXIII<sup>a</sup> edizione** grazie a **Veneto a Tavola**, agli espositori e a tutti gli sponsor dell’evento.

Il tema di quest’anno, “**I dolci tradizionali Veneti**”, ci porta alla scoperta della grande tradizione dolciaria della nostra Regione: quando si parla di cucina veneta si pensa prevalentemente a piatti salati, ai vini, dimenticandosi spesso il suo lato “dolce”, eppure la pasticceria veneta è ricca di preparazioni e prodotti che ci parlano di tradizioni molto antiche, alcune di origini popolari, altre di origini più nobili, molte risalenti addirittura ai tempi della Serenissima. Venezia fece la conoscenza dello zucchero dopo le Crociate del XII secolo e, da lì, questo prodotto fu commerciato in Laguna dalla nobile famiglia di Giorgio Corner che possedeva intere piantagioni di canna da zucchero a Cipro. Il prodotto grezzo veniva lavorato e raffinato proprio nella dimora della nobile famiglia sul Canal Grande, Ca’ Corner. Si trattava di un ingrediente piuttosto costoso che divenne presto un vero e proprio simbolo di ricchezza e di potenza commerciale. La pasticceria e la cucina della nostra Regione sono insomma da sempre il risultato di incroci multiculturali grazie alla vocazione commerciale della Repubblica che, nella conquista dei mari d’Oriente aveva portato i veneziani a conoscere popoli e usanze del tutto nuove, ma anche prodotti al tempo ancora ignoti tra i quali figuravano le spezie - come la cannella, lo zenzero, e la vaniglia - che ritroviamo tuttora in moltissimi dolci veneziani. E insieme ai dolci, da non perdere quest’anno anche la consueta mostra mercato, che ospiterà oltre 60 espositori con prodotti alimentari biologici, tipici e tradizionali, articoli salutistici, erboristici e di artigianato naturale.

Rinnovo quindi il ringraziamento a Veneto a Tavola e a quanti hanno contribuito alla felice realizzazione dell’evento e auguro a tutti di godersi questa XXIII<sup>a</sup> edizione. Buon Weekend StraBiologico!

Il Sindaco

*Caterina Cacciavillani*



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



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

Main sponsor



**Alleanza 3.0**

# Giovedì 25 Aprile

Ore 10,00 - Apertura del mercatino **BONTA' & BENESSERE** e della mostra **"DOLCI TRADIZIONALI VENETI"**.

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

Ore 11,00 - **"DOLCE COME IL MIELE"** Il miele, un sano alimento da usare anche in cucina. Degustazione guidata di 3 mieli rari e di idromele, la dolce bevanda degli Dei. A cura di Apa.Pad.

Dalle ore 11,00 per l'intera giornata **"GIOCHI ANTICHI DA STRADA"** Nel parco i giochi in legno per grandi e piccini, curati dall'Associazione LA TANA DEI TARLI.

Ore 15,00 - **Laboratorio di pasticceria per bambini con Sandra Longo** - Condotta Slow Food Riviera del Brenta e Chioggia. Prenotazione obbligatoria al 335 6033639 . Max 15 bambini di 6/12 anni. Contributo euro 5,00.

Ore 15,30 - Incontro con Libero Fiorenzo: **SALUTE E CUCINA MACROBIOTICA YIN-YANG** - Prevenzione e cambiamento con coscienza, nel fare la spesa e come mangiare. Con degustazione finale di un dolce naturale ed integrale. Info e prenotazioni al n. 349 8058854.

Ore 16,30 - **BAICOLI, AMARETTI E BUSSOLA'** - **Storie di biscotti veneziani**. Con degustazione guidata. A cura di Veneto a Tavola.

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.



**PER L'INTERA GIORNATA "RADIO TAMARINDO" ACCOMPAGNERÀ LA MANIFESTAZIONE CON INTERVISTE AGLI ESPOSITORI, STORIE E RACCONTI DI DOLCI ASSIEME ALLA BUONA MUSICA.**

# Venerdì 26 Aprile

Ore 15,00 - Apertura del mercatino **BONTA' & BENESSERE** e della mostra **"DOLCI TRADIZIONALI VENETI"**

Ore 16,00 - **GIOCO DELL'OCA "SALUTE ALLE ERBE"** Per conoscere le piante officinali e i fiori amici delle api. Gratuito.

Ore 20,30 - Presso il ristorante **IL SOGNO** di Scaltenigo (Osteria chiocciolata Slow Food) cena **"UNA DOLCE SERATA D'APRILE"**. In collaborazione con la Condotta Slow Food Riviera del Brenta e Chioggia e Veneto a Tavola. (Vedi menù a parte)

# Sabato 27 Aprile

Ore 10,00 - Apertura del mercatino **BONTA' & BENESSERE** e della mostra **"DOLCI TRADIZIONALI VENETI"**

Dalle ore 15,00 - **UNA LETTURA ANIMATA** con Francesca... e poi una dolce merenda.

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 piccola degustazione finale. Contributo euro 10,00 (bambini fino ai 10 anni gratuito) Prenotazione obbligatoria al 335 6033639 max 25 persone. 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.

Ore 16,00 - **"DOLCE COME IL MIELE"**. Degustazione guidata di 3 mieli rari e di idromele, la dolce bevanda degli Dei. A cura di Apa.Pad.

Ore 18,00 - **MALVASIA, UNA STORIA VENEZIANA**. Il vino a cui Venezia dedicò un "luogo del bere". La Condotta Slow Food Riviera del Brenta e Chioggia, in collaborazione con Enotecche Piave, propone una Masterclass condotta da Roberto Checchetto, collaboratore veneto Slow Wine. Quattro malvasie dolci abbinata a biscotti e dolcetti veneziani. Prenotazione obbligatoria al n. 392 3886537 Marino. Costo euro 10,00.

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



**PER L'INTERA GIORNATA "RADIO TAMARINDO" ACCOMPAGNERÀ LA MANIFESTAZIONE CON INTERVISTE AGLI ESPOSITORI, STORIE E RACCONTI DI DOLCI ASSIEME ALLA BUONA MUSICA.**

# Domenica 28 Aprile

Ore 09,30 - Apertura del mercatino **BONTA' & BENESSERE** e della mostra **"DOLCI TRADIZIONALI VENETI"**

Dalle ore 10,00 - **LEGNOINSIEME** - Falegnameria didattica: laboratori di falegnameria per bambini e ragazzi dai 5 anni in poi, dove piccoli e grandi falegnami possono costruire con le proprie mani un gioco o un oggetto a piacimento utilizzando il legno come unica materia prima, usando veri attrezzi manuali. Ingresso al laboratorio € 12,00. Si consiglia la prenotazione. Info e prenotazioni al n. 3472917887.

Dalle ore 11,00 - **IN SELLA AGLI AMICI PONY** all'interno del parco, per l'intera giornata, i pony della scuderia Equinozio di Pianiga VE, saranno a disposizione dei bambini per un avventuroso battesimo della sella.

Ore 11,00 - **STORIE DI DOLCI ANTICHI:** la Zonclada e la torta Nicolotta. Con degustazione. A cura di Veneto a Tavola.

Ore 15,00 - **Laboratorio di pasticceria per bambini: Biscotti veneziani, dall'antico bussolà alla esse vegana.** Con Monica Zuin del panificio El Forno a legna - Mira VE. Prenotazione obbligatoria al 335 6033639. Max 15 bambini di 6/12 anni. Contributo euro 5,00.

Ore 15,30 - Incontro con Libero Fiorenzo: **FAI DEL CIBO LA TUA MEDICINA** - I tre supermercati della nostra salute, i campi, i boschi, gli orti. Con degustazione finale di un budino macrobiotico. Info e prenotazioni al n. 349 8058854.

Ore 16,00 - **LA FRITTOLA, DALL'ORIENTE A VENEZIA.** Storia e degustazione del dolce più iconico di Venezia. Con degustazione finale. A cura di Veneto a Tavola.

Ore 17,30 - **DOLCI CHE RACCONTANO LA STORIA DI UN PAESE LONTANO.** Degustazione di un dolce della tradizione bengalese. A cura dell'Associazione PROJONMO Comunità del Bangladesh della Riviera del Brenta.



## I DOLCI TRADIZIONALI VENETI

La maggior parte dei dolci tradizionali veneti sono nati nelle case, nobili e signorili, ma anche modeste e umili, nonché all'interno di monasteri e conventi. Venivano preparati principalmente in occasione delle feste religiose e civili, e nelle ricorrenze famigliari.

I dolci "casalinghi" resistono per tradizione tramandata, magari associata ad una storia o ad una ricetta lasciata o trovata... e ogni famiglia ne custodisce almeno una.

Non perdiamolo questo patrimonio storico, sociale e gastronomico, ma rendiamolo attuale provando nelle nostre case queste ricette, molte delle quali facili da fare, con l'utilizzo di pochi ma buoni ingredienti! Insegnamo ai nostri figli e nipoti le ricette ereditate, facendo tesoro dei piccoli consigli e trucchi imparati, e scambiamocene.

Fare un dolce in casa è un atto d'amore verso i propri familiari, e farlo fare ai bambini poi diventa un gioco, un insegnamento, una conoscenza di ingredienti sani.

## LABORATORI DI PASTICCERIA

L'obiettivo è quello di stimolare la creatività dei bambini, la conoscenza degli ingredienti e di abituarli al corretto uso di alimenti naturali, senza sprechi, unendoli al divertimento di lavorare insieme a genitori e nonni, realizzando con le proprie mani, piccole o grandi delizie da gustare insieme a tutta la famiglia!

## DEGUSTAZIONI

Tutti i dolci hanno storie da raccontare, anche importanti; alcune arrivano da lontano, in un mix di culture e religioni diverse, da Paesi dominati e Paesi dominanti.

Nelle degustazioni proposte nell'arco della manifestazione, racconteremo le storie di alcuni dolci veneti tra i più rappresentativi, ma anche di squisite preparazioni che arrivano da lontano ... ma che abbiamo vicino ... e sarà interessante conoscere.

# ANDAR PER ERBE D'OGNI ERBA UN PIATTO

**Giovedì 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 2 km. Complessivi.

**CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE** euro 3,00 a persona (bambini fino a 8 anni gratuito), comprensivo dell'aperitivo all'arrivo.

**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](mailto:info@venetoatavola.it) o tramite WhatsApp 335 6033639.

## IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE PIANTE SELVATICHE MINI CORSO PER CERCATORI D'ERBE Sabato 27 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 10,00 (bambini fino ai 8 anni gratuito) **Prenotazione obbligatoria** Whatsapp 3356033639 o [info@venetoatavola.it](mailto: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.



## BATTESIMO DELLA SELLA

Domenica 28 aprile, **il Centro Ippico Scuderia Equinozio di Pianiga**, sarà presente per l'intera giornata nel parco con i suoi meravigliosi pony per un avventuroso battesimo della sella.



## 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 ANTICHI

Sabato 27 e domenica 28 aprile Renzo Benetollo, di Civiltà Contadina, propone una piccola esposizione di semi antichi, varietà da recuperare a disposizione degli appassionati per uno scambio

Info: Benetollo Renzo - Az. Agr. Castelmatto 340.7897899



## 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 e le istituzioni dello Stato Italiano, e renderli consapevoli dei loro diritti e doveri.

Il nostro obiettivo è essere sempre più dialoganti con le istituzioni senza perdere le nostre radici.



# PER GOLOSI E BUONGUSTAI

Immaneabile l'appuntamento a Strabiologica con la buona e sana cucina, con oltre 200 posti a sedere, all'aperto.

La Condotta Slow Food Rivera del Brenta e Chioggia, propone piatti della tradizione veneta e molte altre preparazioni succulente nel rispetto di un cibo piú attento al cambiamento climatico.

Non mancheranno proposte vegetariane e vegane del "Circo dei Saperi" e uno sfizioso menù "Dalla Lola" Inoltre dalla Sicilia pane e pannelle, arancine e cannoli! Per finire dolci e biscotti per tutti i gusti, tradizionali, biologici e vegani.

## CENA A TEMA: UNA DOLCE SERATA D'APRILE

**Venerdì 26 aprile ore 20,30**

presso il ristorante IL SOGNO (Chiocciolato Slow Food)

Menu della serata:

**Bun con lingua salmistrata affumicata con salsa verde,  
e cipolla di Tropea caramellata**

**Risi e bisi con miele al timo**

**Pancia di maiale cotto a bassa temperatura  
con crema di porro, mentuccia e radici de can**

**Antica torta di mele con crema all'inglese**

**White Peac bianco Alto Adige  
Cabernet Campo dei Morer Case Paolin  
Moscato d'Asti Angelo Negro**

Euro 50,00 - Soci Slow Food euro 45,00

Prenotazioni al n. 041 5770471 - [ilsogno2010@gmail.com](mailto:ilsogno2010@gmail.com)