

# WEEKEND STRABIOLOGICO TIPICO E ARTIGIANALE

XVI Edizione

Mostra Mercato - Rassegna enogastronomica

*L'arte  
di conservare*



23-24-25 APRILE 2016

VILLA LOREDAN  
STRA - RIVIERA DEL BRENTA



REGIONE  
DEL VENETO



Città Metropolitana  
di Venezia



con il patrocinio del  
**Comune  
di Stra**



Distretto commerciale  
Stile & Qualità



**Veneto  
a Tavola**



Associazione  
*Erbe a Tavola*



**Slow Food®**  
Riviera del Brenta



**Buon Weekend  
Strabiologico  
a tutti!!!**





**Comune  
di Stra**

*Anche quest'anno si rinnova un appuntamento ormai consolidato per il nostro territorio: il Parco di Villa Loredan è pronto ad accogliere la XVI edizione del Weekend Strabiologico, dal 23 al 25 aprile 2016.*

*La tradizionale rassegna di prodotti biologici, tipici e tradizionali, si arricchisce di anno in anno di eventi collaterali, culturali, enogastronomici, di riscoperta del territorio e delle nostre eccellenze, diventando un appuntamento tanto ricco quanto arricchente, per bambini ed adulti.*

*Il filo conduttore di questa sedicesima edizione è quello della conservazione del cibo nella storia dell'uomo, attraverso i quattro elementi naturali del Sole, Sale, Fuoco e Vento, tema evocativo quanto originale, che richiama tradizioni genuine mai sopite, ma ancora tutte da riscoprire.*

*Vi invito allora a lasciarvi coinvolgere serenamente dalle innumerevoli proposte che il Weekend Strabiologico offre, ad assaporare esperienze nuove, appassionandovi a quanto potrete vedere, conoscere, gustare e visitare.*

*Sarà anche un'occasione di incontro, di convivialità e di festa per il nostro territorio, che di anno in anno attende con entusiasmo un numero sempre maggiore di visitatori e che considera questa manifestazione un momento imperdibile ed irrinunciabile.*

*Un sentito ringraziamento a Veneto a Tavola, alle associazioni, agli espositori e a quanti a vario titolo contribuiranno alla buona riuscita dell'evento, rendendolo sempre più ricco e interessante ed un cordiale saluto a tutti i visitatori.*

*Il Sindaco*

**Caterina Cacciavillani**

# GIOVEDÌ 21 APRILE

---

Ore 20.00 Osteria Da Paeto **"Affumicati, salati, saor"**  
cena di apertura della manifestazione.

# SABATO 23 APRILE

---

Ore 10.00 Apertura del mercatino **BONTA' & BENESSERE**  
e della mostra **"SOLE SALE FUOCO VENTO -  
L'arte della conservazione degli alimenti"**

Ore 14.45 **IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE PIANTE  
SELVATICHE. Corso di riconoscimento,  
raccolta e cottura 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 sulle  
proprietà benefiche e il loro uso gastronomico,  
preparazione e degustazione finale.  
Costo euro 8,00 (bambini fino ai 10 anni  
gratuito) Info e prenotazioni 335.6033639.  
Si consiglia: abbigliamento comodo, un cesto  
e varie buste di carta per la divisione delle erbe  
(no plastica), un coltellino, un paio di guanti  
monouso, una penna e un block notes.

Ore 16.00 Laboratorio **"Come conservare le verdure  
in casa"** con Carlotta Rubinato dell'Az.Agr.  
Rubinato di Roncade (Tv)

Ore 17.30 Incontro **"Come conservare la salute"** con  
Nello Bacchin, esperto in educazione alimentare  
del Circolo Culturale Quanto Basta.  
Info 328.4584221

Ore 18.30 **"Un aperitivo...a tutta birra"** Per conoscere  
come si fa una buona birra, gli ingredienti la sua  
lavorazione spiegata da Riccardo Fevari.  
Presso il Bio-Bar cicchetteria e sfiziosità  
accompagnate da birra e aperitivi anche  
analogici, con **"Musica in un loop"** del  
maestro Adriano Farigliosi della Scuola di Musica  
i Pentagramma di Dolo.



Scuola di Musica  
**"Il Pentagramma"**  
[www.il-pentagramma.it](http://www.il-pentagramma.it)

SABATO 23 APRILE

- Ore 9.30 Apertura del mercato **BONTA' & BENESSERE** e della mostra **"SOLE SALE FUOCO VENTO - L'arte della conservazione degli alimenti"**
- Dalle ore 9.30 **IN BURCIO SUL NAVIGLIO**  
Escursioni in battello lungo la Brenta  
(vedi programma a parte)
- Ore 10.45 **SEMI E SAPERI** Incontro con Piergiorgio Defilippi, presidente dell'A.P.S. SEMINATI e produttore biologico "Azienda IL ROSMARINO" di Marcon VE. A seguire, battuta d'asta gratuita con le varie associazioni che si dedicano allo scambio dei semi antichi, vicino all'ingresso della villa.
- Ore 11.00 **Preparazione di verdure fermentate**, una tra le più antiche tecniche di conservazione utilizzate dall'uomo. Proprietà e benefici, con assaggio finale. Conduce Libero Fiorenzo
- Ore 11.45 Una storia veneziana **"IL SAOR"** con degustazione guidata curata da Veneto a Tavola
- Ore 15.30 Laboratorio per bambini **"Conoscere legumi e cereali con il Memory"** vicino all'ingresso della villa.
- Ore 15.30 **Sfilata del gruppo storico "I Caenassi"**  
con personaggi in costume d'inizio Novecento che rappresentano gli antichi mestieri ambulanti eseguiti in sella ad una bicicletta: dal norcino al gelataio, dal lattaio al fotografo, lo stagnino, la venditrice d'erbe. Per conservare la memoria del nostro passato.
- Ore 16.00 Incontro con Libero Fiorenzo: **Macrobiotica yin-yang - L'arte della salute in cucina**. Cibi integrali e cotture dei vegetali. Info e prenotazioni al 349.8058854.
- Ore 16.30 **SCAMBIARE PER CONSERVARE - Storie, esperienze e pensieri con i referenti delle Associazioni dei Semi Rurali**, a seguire battuta d'asta gratuita per lo scambio dei semi antichi, vicino all'ingresso della villa.
- Ore 17.30 Incontro **"Storie di pesci conservati aringa, alice, sardina, tonno"** a cura di Veneto a Tavola e della Condotta Slow Food Riviera del Brenta e Miranese. Degustazione finale.



- Ore 9.15 Partenza escursione **IL PRATO IN TAVOLA** (vedi programma)
- Ore 9.30 Apertura del mercatino **BONTA' & BENESSERE** e della mostra **"SOLE SALE FUOCO VENTO - L'arte della conservazione degli alimenti "**  
**BATTESIMO DELLA SELLA** all'interno del parco, per l'intera giornata, i pony dell'Associazione La Terra di Hope saranno a disposizione dei bambini per un avventuroso battesimo della sella.
- Ore 10.00 Il Teatro del Gusto **"Conservare & Cucinare"** con lo chef Vincenzo Canton, degustazione finale del piatto realizzato (prenotazione obbligatoria al 335 6033639 - costo euro 5,00)
- Dalle ore 11.00 **IN TRENINO ATTRAVERSO LE VILLE** partenze da villa Loredan (vedi programma)
- Ore 11.00 **Preparazione del gomasio**, condimento di sale e sesamo. Conservazione e proprietà.  
 Con assaggio finale.
- Ore 15.00 **Laboratorio** per bambini nel parco.
- Ore 15.00 Performance del Gruppo **Junior Jazzercise & Co "CIRCUS AND ROCK'N ROLL"**
- Ore 15.30 **"Educarsi alla scelta dei cibi medicina"**  
 Preparazione di una zuppa di miso e riso integrale. Con Libero Fiorenzo.  
 Info e prenotazioni al 3498058854.
- Ore 16.00 **Il MAIALE l'animale più "conservato"** con degustazione guidata gratuita di lingual.  
 A cura di Veneto a Tavola e macelleria Coi
- Ore 17.00 **Conservare le tradizioni: "RISI e BISI"**  
 distribuzione gratuita al pubblico del piatto simbolo di Venezia, nel giorno dedicato al suo patrono, S. Marco.
- Ore 17.30 **"CONSERVATI AD ARTE"** Tre Presidi Slow Food in degustazione: Oca in onto, Pitina della Val Tramontina, Ciuiga del Banale (Tn).  
 In collaborazione con la Condotta Slow Food della Riviera del Brenta e Miranese.

A STRABILOGICO PUOI TROVARE I PRODOTTI D'ECCELLENZA DEL TERRITORIO VENEZIANO, COME IL RARO MIELE DI BARENA, L'ASPARAGO BIANCO DI GIARE, IL CARCIOFO VIOLETTO DI S. ERASMO ( CASTRAURA ), IL RISO CARNAROLI DI TORRE DI FINE.

# SOLE SALE FUOCO VENTO

## LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA STORIA

La conservazione dei cibi è stata da sempre un'esigenza insopprimibile per la sopravvivenza dell'essere umano.

Fu la natura stessa ad indicarne i mezzi e le formule per realizzarla o per facilitarla. Per esempio, alcuni pesci occasionalmente trattenuti in pozze d'acqua gelate o in saline, o determinati alimenti esposti al sole o ai venti asciutti restavano mangiabili per un tempo prolungato; e ancora la frutta abbandonata sugli alberi, pur avvizzendosi, manteneva per qualche tempo proprietà nutritiva. I cibi conservati formavano in un certo senso un genere a sé, dando luogo a prodotti diversi e perfino a nuove categorie di beni. E la preparazione dei cibi con materie prime conservate, in grazia delle capacità, della buona volontà, della fantasia di chi si occupava della cucina, ha saputo generare pietanze che, interpretando e alle volte stravolgendo gli stessi ingredienti di partenza (vedi il nostro baccalà mantecato) hanno costituito e continuano a costituire esempi di autentica e raffinata gastronomia.

## LA MOSTRA

La mostra **"Sole Sale Fuoco Vento"** racconta, attraverso una serie di pannelli, i sistemi più comuni usati per la conservazione del cibo da parte dell'uomo utilizzando gli elementi della natura che hanno permesso alle prime comunità di garantirsi il cibo oltre il tempo della raccolta o della caccia. Essiccazione, salagione, affumicatura, fermentazione, macerazione, congelamento, cottura sono tecniche che, anche se perfezionate nel tempo, vengono usate oggi come nell'antichità.

## TEATRO DEL GUSTO

**"Conservare e Cucinare"** una ricetta in diretta, realizzata dallo chef Vincenzo Canton, utilizzando ingredienti... conservati.

Lunedì 25 aprile dalle ore 10.00 alle ore 11.30 a villa Loredan.

Prenotazione obbligatoria al n. 335.6033639.

Il costo, comprensivo della degustazione finale, è di 5,00 euro.

## LE DEGUSTAZIONI

Nel corso della manifestazione, saranno proposti brevi incontri con degustazioni guidate, gratuite per il pubblico, per conoscere alimenti conservati ad arte con tecniche antiche o moderne, ma di grande qualità e ricche di storia. Curate da Veneto a Tavola e della Condotta Slow Food "Riviera del Brenta e Miranese".



È un'associazione internazionale no profit che si impegna a ridare valore al cibo nel rispetto di chi lo produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali.



**L'arca del gusto** è un catalogo che raccoglie migliaia di prodotti tradizionali e a rischio di estinzione di tutto il mondo.



**Presidi Slow Food** sono comunità di piccoli imprenditori che preservano prodotti tradizionali, saperi antichi e territori. Salvano prodotti buoni ovvero di qualità e radicati nel territorio, prodotti puliti ovvero ottenuti con tecniche sostenibili, prodotti giusti ovvero realizzati in condizioni di lavoro rispettose delle persone e dei loro diritti.



**Alleanza fra cuochi e presidi Slow Food** L'alleanza è una rete che riunisce oltre 325 cuochi italiani che si impegnano a proporre nei loro menu i prodotti dei presidi e a indicare sulla carta i nomi dei produttori dai quali si forniscono.



**Mercati della terra** Una rete internazionale di mercati, di produttori e di contadini, coerente con la filosofia Slow Food.



**Gli Orti di Slow Food** Insieme gli studenti, gli insegnanti, i genitori e i produttori locali sono gli attori del progetto, costituendo la comunità dell'apprendimento per la trasmissione alle giovani generazioni dei saperi legati alla cultura del cibo e alla salvaguardia dell'ambiente.



**10000 Orti in Africa** Realizzare orti **buoni, puliti e giusti** nelle scuole, nelle città, nei villaggi africani, significa garantire alle comunità cibo fresco e sano, formare una rete di leader consapevoli del valore della propria terra e della propria cultura.



**La rete di Terra Madre** Una rete libera, "liquida", fluida, diffusa in 150 Paesi del mondo. Formata da agricoltori, allevatori, pescatori, cuochi che con i loro saperi lavorano per promuovere una nuova gastronomia, fondata sulla tutela della biodiversità, la protezione dell'ambiente e il rispetto delle culture e delle tradizioni locali.



Slow Food®

Riviera del Brenta e Miranese

**Domenica 24 Aprile 2016 a STRABIOLOGICA**

## **SLOW FOOD DAY**

Quest'anno SLOW FOOD compie i suoi primi 30 anni e festeggia con voi questo compleanno con un tema:

**"I SEMI della nostra MADRE TERRA"**

*Per fare SLOW FOOD.....ci vuole un SEME*

Ore 10.45 – **LA CONSERVAZIONE DEI SEMI ANTICHI** Incontro con Piernigorgio Defilippi, presidente dell'A.P.S. SEMINATI e produttore biologico dell'Azienda IL ROSMARINO di Marcon (Ve). A seguire, battuta d'asta (gratuita) con le varie associazioni che si dedicano allo scambio dei semi antichi, vicino all'ingresso della villa.

Ore 15.30 – Laboratorio per bambini (vicino ingresso Villa)

**"CONOSCERE LEGUMI E CEREALI CON IL MEMORY"**

Ore 16.30 – **SCAMBIARE PER CONSERVARE – Storie, esperienze e pensieri con i referenti delle Associazioni dei Semi Rurali;** a seguire, battuta d'asta (gratuita) per lo scambio dei semi antichi, vicino all'ingresso della villa.

La produzione e la selezione dei semi da parte delle comunità locali è un elemento cardine per una agricoltura basata sulla sostenibilità economica, sociale e ambientale. Selezionare e produrre sementi significa tramandare un ciclo di fecondità, assicurandosi di avere un raccolto anche nell'anno successivo.

Agli inizi del '900, con l'incremento delle conoscenze nel campo del miglioramento genetico, qualcosa è cambiato. Il progressivo affermarsi dell'agricoltura industriale, focalizzata soprattutto sulla "resa", ha determinato una concentrazione delle specie coltivate e una parallela riduzione anche del numero di varietà con una grave erosione delle biodiversità vegetali. Delle 80.000 specie commestibili utilizzabili a scopo alimentare oggi se ne coltivano 150. Impoverire la biodiversità delle colture agricole corrisponde ad un impoverimento gastronomico. Nei confronti dei semi abbiamo tutti un dovere e una responsabilità: proteggerli e preservarli per tutelare il patrimonio di diversità biologica e culturale che rappresentiamo.

**PARTECIPATE TUTTI ALLO SLOW FOOD DAY  
PASSATE ALLO STAND GASTRONOMICO SLOW FOOD  
ASSOCIATEVI A SLOW FOOD**



# IN TRENINO ATTRAVERSO LE VILLE

Lunedì 25 aprile

Per l'intera giornata, dalle ore 11.00 alle ore 18.00, funzionerà un trenino con servizio gratuito. Ogni mezz'ora partenza da villa Loredan per un giro gratuito a villa Pisani e ritorno.



# "IN BURCIO SUL NAVIGLIO"

Domenica 24 aprile

Giro del mattino: STRA – DOLO – STRA

Ore 9.30 Partenza dal pontile davanti villa Foscarini-Rossi, navigazione lungo il Naviglio-Brenta, passaggio delle chiuse e breve sosta al mulino e allo squero di Dolo.

Il ritorno è previsto attorno alle ore 12.15.

Costo: adulti 12,00 euro, bambini sotto i 10 anni 8,00 euro.

Giro del pomeriggio: STRA – DOLO – STRA

Ore 14.30 Partenza dal pontile davanti villa Foscarini-Rossi, navigazione lungo il Naviglio-Brenta, passaggio delle chiuse e breve sosta al mulino e allo squero di Dolo.

Il ritorno è previsto entro le ore 17.30.

Costo: adulti 12,00 euro, bambini sotto i 10 anni 8,00 euro.

I TAGLIANDI DOVRANNO ESSERE RITIRATI DIRETTAMENTE ALL'IMBARCO 15 MINUTI PRIMA DELLA PARTENZA.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO IL 22 APRILE AL N. 335.6033639, A MEZZO FAX 049.504090, CON MAIL [INFO@VENETOATAVOLA.IT](mailto:INFO@VENETOATAVOLA.IT) INDICANDO IL NUMERO DELLE PERSONE ISCRITTE E RECAPITO TELEFONICO.



Per informazioni e prenotazioni su altre escursioni telefonare al n. Tel. 049 8809219 - Fax 049 7801146 - [info@navigareconnoi.it](mailto:info@navigareconnoi.it)

# ESCURSIONE: IL PRATO IN TAVOLA

**Lunedì 25 aprile** dalle ore 9.15 alle ore 12.00 è in programma un'escursione alla ricerca e raccolta di piante 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 a piedi verso villa Pisani e ritorno in trenino.

## CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE

euro 3,00 a persona (bambini fino a 10 anni gratuito).

## INFO E ADESIONI

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

Tel. 335.6033639 - [info@venetoatavola.it](mailto:info@venetoatavola.it).

## L'ARCA DEI SEMI SCAMBIO DI SEMI ANTICHI

Alcune associazioni inserite nella rete nazionale di **SEMI RURALI** propongono una mostra di semi antichi e saranno a disposizione degli appassionati per uno scambio di antiche varietà da recuperare.

Info:

- Benetollo Renzo 340.7897899 Civiltà Contadina
- Defilippi Piergiorgio 349.7964892 Associazione Seminati

**VEPRINT**  
S.R.L.  
GRAFICA & STAMPA  
*dalla progettazione alla stampa*

Stampa digitale grande formato  
su qualsiasi materiale

CAMPONOGARA (VE) - Tel. 041.4174542 - [info@veprint.it](mailto:info@veprint.it) - [www.veprint.it](http://www.veprint.it)

# APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

## BATTESIMO DELLA SELLA

**LUNEDÌ 25 APRILE** l'Associazione **La Terra di Hope**, specializzata in ippoterapia e pet therapy, sarà presente per l'intera giornata con i suoi meravigliosi amici cavalli per avvicinare i più piccoli al mondo del pony e 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 la mente.

### **ASS. KWON – ARTI DI BENESSERE**

*Trattamenti "on zon su"*

*Lezioni di Tai Chi Chuan aperte a tutti*

*Esibizioni di Tai Chi*

### **SCUOLA INTERNAZIONALE DI SHIATSU**

*Trattamenti shiatsu*

### **ACCADEMIA PRANIC HEALING – VENEZIA**

*Trattamenti di riequilibrio energetico*

### **ASSOCIAZIONE CULTURALE PURO PENSIERO**

*Yoga e meditazione*

### **ASSOCIAZIONE SHENQUE' – CENTRO DISCIPLINE ENERGETICHE**

*Trattamenti Reiki*

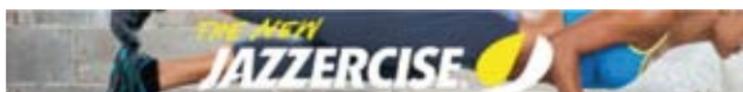
*Sabato 23 ore 16.00 Presentazione della tecnica di*

*Riallineamento Cosmico*

*Lunedì ore 16.00 "L'energia della meditazione"*

## JAZZERCISE

**LUNEDÌ 25 APRILE** alle ore 15.00 il Gruppo Junior Jazzercise & Co. **"CIRCUS AND ROCK'N ROLL"**



### **FRANCESCA BORTOLETTO**

*Jazzercise Certified Instructor – Jazzercise Quality Coordinator*

Cell: (+39) 328-0112052 – Email: franci.franci1@virgilio.it

# PER GOLOSI E BUONGUSTAI

Immane l'appuntamento a Strabiologica con la buona cucina, con una intera zona dedicata allo Street Food nel parco della villa.

Durante l'intero weekend, saranno proposti, presso lo stand Slow Food - Riviera del Brenta e Miranese, piatti della tradizione veneziana, in sintonia con il tema della manifestazione, come i bigoli in salsa e le sarde in "saor", pasta vegetariana, insalate con cereali e legumi ed altre prelibatezze realizzate dai cuochi della Condotta.

Nella Bio-paninoteca dell'Associazione Erbe a Tavola e Casa Busatto troverete crostini di baccalà mantecato e polenta e aringa (pesci conservati), il famoso riso all'Amelia, porchetta con crauti freschi, la frittata arrotolata o con le erbe di campo, panini vegetariani, veganburger, e tanto altro. Molti dei prodotti usati provengono direttamente dall'Azienda Agricola Busatto di Pianiga, attiva nel biologico dal 1986.

Come sempre sarà in funzione anche il Bio-Bar con prodotti selezionati da AgriBio Riviera, come il caffè di torrefazione artigianale, vini veneti e friulani, birre e bibite biologiche, sfiziosità come la torta "Dolce sogno" o il "Dolcetto del pescatore".

Fatevi tentare .....

## 25 APRILE: RISI E BISI

### IL PIATTO DOGALE PER LA FESTA DI S. MARCO

**Lunedì 25 aprile**, alle ore 17.00, sarà distribuito fino ad esaurimento, un assaggio di risi e bisi. Useremo il riso dell'Azienda Agricola La Fagiana, di Torre di Fine (Ve), l'unico riso prodotto e confezionato nell'azienda situata in provincia di Venezia.

"Risi e bisi" era il piatto consumato ogni 25 aprile in onore di San Marco, patrono di Venezia, nel banchetto dogale allestito all'esterno di Palazzo Ducale.

Divenne famosissimo e da Venezia si diffuse in tutte le città dell'Adriatico orientale, e anche in Grecia, Turchia e Libano, dove è ancora presente dopo oltre due secoli!

# CENE A TEMA

Due proposte di altrettanti ristoranti del territorio, legate al tema di questa XVI edizione della STRABIOLOGICA, ovvero "L'Arte di Conservare"

**Giovedì 21 aprile ore 20.00**

## **TRATTORIA DA PAETO – PIANIGA**

Cena di apertura della manifestazione "AFFUMICATI, SALATI, SAOR"

Insalatina di sgombrò affumicato con finocchi e arance

Sarde in saor

Savòr di gamberi

Bigoli al curry Madras con baccalà e carciofi

Trancio di baccalà dissalato con morbido di patate affumicate

Sfoglia di frutta sciroppata

**COSTO 35 EURO**

Info e prenotazioni al n. 041 469380

**Da venerdì 22 a lunedì 25 aprile**

## **OSTERIA DA CARONTE – PALUELLO DI STRA**

**Propone, oltre al menu alla carta,  
questo interessante menu di pesce "Il Conservato"  
così composto:**

Aringa affumicata con polenta

Crostino di baccalà mantecato

Carpaccio di pesce spada affumicato

Alghe marinate

Perle di ricotta al salmone in agrodolce

"Misto saor" con sarde, sogliola, gamberoni e verdure  
(fritte e marinate nella cipolla)

Crostata con crema e marmellata di frutta

**COSTO 35 EURO**

Info e prenotazioni al n. 041.412091 - 333.5364811



*Veneto a Tavola*