

WEEKEND STRABIOLOGICO TIPICO E ARTIGIANALE

X Edizione

Mostra Mercato - Rassegna enogastronomica



24 - 25 e 30 APRILE 2010
1 e 2 MAGGIO 2010
VILLA LOREDAN
STRA - RIVIERA DEL BRENTA





Veneto
Tra la terra e il cielo



**PROVINCIA
DI VENEZIA**



**Comune
di Stra**



**Veneto
a Tavola**



**Associazione
Conoscere**



**Pro Loco Pisani
Stra**



**Comune
di Stra**

La manifestazione quest'anno raggiunge l'importante traguardo della "X" edizione. Una manifestazione che sicuramente nel corso degli anni ha saputo ritagliarsi un importante spazio e raggiungere un notevole prestigio. L'Amministrazione Comunale ha deciso, proprio in considerazione dell'importanza raggiunta dalla manifestazione e del pubblico che attira, di raddoppiare l'appuntamento che quindi si svolgerà durante i due week end del 24-25 Aprile e del 30 aprile - 2 maggio.

Lo scopo della manifestazione è quello di mantenere vivo l'interesse per il rispetto dell'ambiente e la conoscenza, anche ai più giovani, delle nostre tradizioni storiche, culturali, artigiane, legate soprattutto alla terra e ai suoi splendidi prodotti.

L'associazione "Conoscere" ci permette di realizzare questa importante manifestazione che proprio nell'ottica della trasmissione delle tradizioni vedrà quest'anno un importante coinvolgimento delle scuole del territorio.

Verranno, quindi, creati dei percorsi didattici molto interessanti, con laboratori che consentano agli alunni di avere un contatto diretto con il mondo contadino, attraverso la conoscenza delle varie colture e diversità esistenti.

La manifestazione si svolgerà, come di consueto, nel parco di Villa Loredan. Siamo convinti nell'importanza di questa iniziativa; vogliamo promuovere benessere e stili di vita positivi nel nostro territorio per tutti i cittadini che vi abitano e per l'ambiente che ci circonda. L'augurio è che l'evento ottenga una grandissima partecipazione, vi invitiamo calorosamente tutti, ma proprio tutti, a trascorrere con noi questo appuntamento unico che è WEEK END STRABIOLOGICO 2010!

Maricla Sartori
ViceSindaco
Assessore alla Cultura



**PROVINCIA
DI VENEZIA**

L'obiettivo primario dell'Assessorato alle Attività Produttive, Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Venezia è coniugare produzione agricola, sostenibilità ambientale e tradizione rurale.

L'agricoltura è l'attività umana che più di ogni altra si fa carico della gestione e della salvaguardia del territorio rurale. Le pratiche agronomiche ecocompatibili e in particolare l'agricoltura biologica rappresentano un sistema sano e naturale di produrre alimenti di elevata qualità e una opportunità di crescita economica per le aziende. L'ambiente deve essere pensato come una risorsa da usare con parsimonia in un'ottica di sviluppo sostenibile, risorse energetiche rinnovabili, biodiversità, qualità dell'ambiente e degli alimenti.

Alla manifestazione "Un Weekend STRAbiologico" va il nostro convinto sostegno e plauso perché non solo promuove l'agricoltura biologica ma anche sa fondere l'eno-gastronomia di qualità ad incontri culturali all'insegna della tipicità e tradizione rurale veneta.

Massimiliano Malaspina
Assessore alle Attività Produttive
Agricoltura ed Alimentazione

Ore 10.00

Apertura del mercatino

BONTÀ & BENESSERE

e della mostra

"IL GUSTO DELL'AGRO: GLI ACETI"

Ore 16.00

Apertura dello spazio dedicato a **"SEMI DI VITA"** nell'anno mondiale della BIODIVERSITÀ dove ci si potrà scambiare semi autoprodotti di varietà antiche ed autoctone per il proprio orto e giardino.

Ore 17.00

Laboratorio per bambini, a cura di Veneto a Tavola.

Ore 18.00

Incontro **"Conoscere l'aceto balsamico"** a cura dell'Azienda Agricola "La Castellina" di Modena.

Ore 20.00

Cena a tema presso lo stand gastronomico La Sana Cucina, con **"I prodotti dei Parchi Regionali Veneti"**. Prenotazione obbligatoria al n. 333 9593002.

MOSTRA DELLA LANA



L'Associazione Culturale di Tintura Naturale e Popolare FRANCO BRUNELLO (ex Associazione IL PAPAVERO) sarà presente con una mostra di lane tipiche e di altre culture, per sensibilizzare le persone sul valore, sulla storia e sulla CULTURA di questa preziosa materia tessile troppo spesso trascurata. Sarà possibile vedere anche dei campionari di lana tinta in maniera vegetale, realizzate dalla Maestra Tintora Michela Musitelli di Vicenza.

Info: ass.franco_brunello@alice.it

Ore 10.00

Apertura del mercatino

BONTÀ & BENESSERE

e della mostra

"IL GUSTO DELL'AGRO: GLI ACETI"

Dalle ore 9.30

IN BURCIO SUL NAVIGLIO - Escursioni in battello lungo la Brenta (vedi programma)

Ore 11.30

"L'ECCELLENZA SI FA BIO" degustazione guidata di miele di barena, recentemente premiato, aceto di miele e birra artigianale al miele di barena, prodotti d'eccellenza del nostro territorio, con Francesco e Riccardo Stefani dell'az. FEVARI di S. Pietro di Stra.

Ore 15.00

"Il dono dell'acqua" Incontro aperto al pubblico sulle qualità dell'acqua a cura di Franca De Ambrogi

Ore 15.30

Prima della transumanza verso l'Altipiano
..... la tosatura delle pecore, con Marco Dalla Bona, tra gli ultimi pastori transumanti del Veneto.

Ore 16.00

"I PRODOTTI DEI PARCHI – LA LESSINIA", a cura di Veneto a Tavola.

Ore 16.30

Presso l'accampamento indiano nel parco, **incontro con Gilbert P. Douville (Hehaka lhanmle), Sioux del South Dakota (USA)** per conoscere le tradizioni del popolo indiano, in particolare l'uso alimentare e medico delle erbe selvatiche.

Ore 17.00

Tradizioni venete del 25 aprile:

"Rappresentazione storica del pranzo del Doge con il piatto Risi e Bisi" e successiva distribuzione al pubblico presente



“IN BURCIO SUL NAVIGLIO”

Domenica 25 aprile

PROGRAMMA DOMENICA 25 APRILE

Giro del mattino: STRA – DOLO - STRA

ore 9.30 – Partenza dal pontile davanti alla villa Foscari-Rossi, navigazione lungo il Naviglio- Brenta, passaggio delle chiuse e breve visita al mulino e allo squero di Dolo. Il ritorno a Stra è previsto alle ore 12.30

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

Pomeriggio

ore 14.45 – Partenza dal pontile davanti alla villa Foscari-Rossi, navigazione lungo il Naviglio- Brenta, passaggio delle chiuse e breve visita al mulino e allo squero di Dolo. Il ritorno a Stra è previsto alle ore 18.00

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

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

Prenotazione obbligatoria entro il 23 aprile al n. 335 6033639, a mezzo fax 049 9828249, con e-mail info@venetoatavola.it, indicando il numero delle persone iscritte e proprio recapito telefonico. (Fino ad esaurimento posti).



IN TRENINO ATTRAVERSO LE VILLE

Domenica 2 maggio

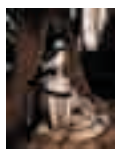
Per l'intera giornata di domenica 2 maggio, dalle ore 10.30 alle ore 18.00, funzionerà un trenino con servizio gratuito. Ogni mezz'ora partenza da villa Loredan per un percorso intorno a villa Pisani e ritorno.

25 APRILE: RISI E BISI, IL PIATTO DEL DOGE PER LA FESTA DI S. MARCO

Alle ore 17.00 rappresentazione storica con il Doge e Dogaressa che consumeranno il piatto simbolo del giorno di S. Marco, **risi e bisi**, successivamente distribuito al pubblico presente.

Antica, classica ricetta. Né minestra, né risotto; fin dalla metà del '300 "risi e bisi" diviene piatto dogale per Venezia, immancabile nel banchetto del 25 aprile a Palazzo Ducale a cui il Doge partecipava con i Grandi Dignitari della Repubblica.

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



I costumi dei figuranti sono realizzati da
ANTICO ATELIER
Costumi d'arte di Cadoneghe PD
antico_atelier@libero.it



Slow Food[®]
Riviera del Brenta

**Condotta Riviera del Brenta
e Miranese**

Anche quest'anno sarà presente la Condotta Slow Food della Riviera del Brenta. Presso lo stand troverete materiale informativo sull'associazione e libreria a tema.

Ore 10.00

Apertura del mercatino

BONTÀ & BENESSERE

e della mostra

"IL GUSTO DELL'AGRO: GLI ACETI"

Dalle ore 10.00

Incontri e laboratori per le scuole elementari

con la **"Caccia alle buone erbe"**.

Apertura dello spazio dedicato a **"SEMI DI VITA"** nell'anno mondiale della BIODIVERSITÀ, dove ci si potrà scambiare semi autoprodotti di varietà antiche ed autoctone per il proprio orto e giardino.

Ore 17.30

Degustazione guidata **"I prodotti del Parco**

Regionale dei Colli Euganei" a cura di

Veneto a Tavola.

Ore 20.00

Presso lo stand gastronomico La Sana Cucina

serata con **" Pesci di laguna e verdure degli**

orti veneziani ".

VI ASPETTIAMO NUMEROSI!

Saranno proposti i pesci stagionali pescati nell'alto Adriatico, ponendo attenzione anche alle varietà meno conosciute.

TRA GLI STAND DEL MERCATINO POTRETE TROVARE ALCUNI DEI PRODOTTI D'ECCELLENZA DEL TERRITORIO VENEZIANO, COME IL RARO MIELE DI BARENA, L'ASPARGO BIANCO DI GIARE, IL CARCIOFO VIOLETTO DI S. ERASMO (CASTRAURA), IL RISO CARNAROLI DI TORRE DI FINE.

VENERDÌ 30 APRILE

Ore 10.00

Apertura del mercatino

BONTÀ & BENESSERE

e della mostra

"IL GUSTO DELL'AGRO: GLI ACETI"

Ore 11.30

Preparazione e degustazione guidata delle
"SARDEE IN SAOR", piatto storico veneziano
dove l'aceto è protagonista insieme alle
cipolle chioggiotte.

Ore 10.00 - 12.30

Tavola rotonda sul tema: **"L'energia da fonti
rinnovabili: Utopia o scelta per un futuro
sostenibile?"** a cura dell'Ass. Cult. Il Sentiero.

Ore 15.00

Partenza escursione **IL PRATO IN TAVOLA**
(vedi programma a parte).

Dalle ore 15.00

ZOGHI DE NÀ VOLTA. Per l'intero pomeriggio
bambini e adulti potranno divertirsi con la
corsa dei sacchi, la rottura delle pignatte, la
corsa con le carriole . Premi per i vincitori.
A cura del Circolo NOI - San Pietro di Stra.

Ore 16.30

**"I PRODOTTI DEI PARCHI – DOLOMITI
BELLUNESI"** degustazione di prodotti del
parco, a cura di Veneto a Tavola.

Ore 17.30

"I Presidi Slow Food dei Parchi Veneti"
la condotta Slow Food della Riviera del Brenta
presenta alcuni Presidi con degustazione
guidata.

SABATO 1 MAGGIO

Ore 10.00

Apertura del mercatino

BONTÀ & BENESSERE

e della mostra

"IL GUSTO DELL'AGRO: GLI ACETI"

Ore 10.00

Corso di cucina **"ACETI IN CUCINA"** con lo chef Vincenzo Canton, e degustazione finale dei piatti realizzati. Costo euro 5,00 (Prenotazione obbligatoria al 335 6033639).

Dalle ore 11.00

IN TRENINO ATTRAVERSO LE VILLE.

Partenza da villa Loredan (vedi programma)

BATTESIMO DELLA SELLA – All'interno del parco, per l'intera giornata, il Centro Ippico Scuderia Equinozio, propone brevi percorsi e giochi specifici effettuati con l'ausilio di 3 pony. Al termine della prova verrà consegnato un diploma di partecipazione. Solo per bambini (dai 4 anni).

Ore 11.30

"I PRODOTTI DEI PARCHI – IL DELTA DEL PO" degustazione di prodotti del parco, a cura di Veneto a Tavola.

Ore 16.00

Esibizione e dimostrazione di **JUNIOR JAZZERCISE.**

Ore 16.30

"I PRODOTTI DEI PARCHI" degustazione delle tipicità dei Parchi Regionali, a cura di Veneto a Tavola.

Ore 17.30

"GLI ACETI: CONOSCKERLI PER APPREZZARLI" - Degustazione guidata a cura di Veneto a Tavola.

L'ACETO PROTAGONISTA

Per secoli, in un mondo quasi totalmente rurale, la produzione dell'aceto è stata prevalentemente casalinga, trasmessa da padre a figlio, e portata "in dote" nella nuova famiglia.

La storia dell'aceto, l'agro per antonomasia, è fascinosa proprio perché attraversata, per millenni, dal mistero sulla sua natura.

Il gusto dell'agro, è da sempre in contrapposizione con il dolce, per il quale esiste già un'ampia letteratura.

Con questa mostra vogliamo presentare tutti i segreti dell'aceto, le numerose varietà utilizzate in cucina e i suoi grandi benefici per la salute.

LA MOSTRA

A ridosso dello stand gastronomico, sarà allestita una mostra per conoscere i molti aceti presenti nelle cucine di tutto il mondo, dal più famoso Balsamico Tradizionale di Modena a quelli particolari di miele o di lampone . Usati da sempre per la conservazione del cibo e non solo , non mancheranno le curiosità e gli usi che si possono fare con questo ingrediente povero ma dalle grandi potenzialità .

LA LEZIONE IN CUCINA

"ACETI IN CUCINA " – La lezione , curata dallo chef Vincenzo Canton, farà apprendere la conoscenza dei molti aceti presenti sul mercato, il loro uso in cucina, tecniche di preparazione e realizzazione di piatti dove l'aceto sarà determinante per il risultato finale . Domenica 25 aprile dalle ore 10,00 alle ore 12,30, a villa Loredan . Prenotazione obbligatoria al n. 335 6033639 . Il costo, comprensivo della piccola degustazione finale dei piatti realizzati, è di 5,00 euro .

LE DEGUSTAZIONI

Saranno proposte all'interno della manifestazione, una serie di brevi incontri con degustazioni guidate, gratuite per il pubblico, per conoscere meglio il mondo degli aceti ed i grandi prodotti dei Parchi Regionali Veneti , curati e presentati da Veneto a Tavola e dalla Condotta Slow Food "Riviera del Brenta" .

ESCURSIONE: IL PRATO IN TAVOLA

Sabato 1 maggio dalle ore 15.00 alle ore 18.00

è in programma un'escursione, alla ricerca e alla raccolta di piante spontanee e loro uso in cucina, guidati dalla sig.ra Anna Tonello.

IL PERCORSO L'uscita di quest'anno sarà effettuata partendo da villa Loredan, sede della manifestazione, fino al vicino argine del Brenta

QUOTE DI PARTECIPAZIONE euro 4,00 a persona. Bambini fino a 10 anni gratis.

PRANZO I partecipanti che desiderano pranzare presso lo stand gastronomico, gestito dall'Associazione Erbe a tavola, avranno uno sconto del 20%, se prenotati al momento dell'iscrizione all'escursione.

LUOGO D'INCONTRO alle ore 14.45 all'ingresso di Villa Loredan, via Roma 1 S.Pietro di Stra VE. Per chi proviene dall'autostrada uscita consigliata Dolo, proseguire direzione Riviera del Brenta. Arrivati a Stra, al semaforo dopo villa Pisani, girare a sx direzione S.Pietro.

INFO E ADESIONI: Veneto a Tavola 335 6033639 - info@venetoatavola.it entro venerdì 30 aprile (massimo 50 persone).

TRA PONY E CAVALLI

DOMENICA 2 MAGGIO si svolgerà all'interno del parco per l'intera giornata il consueto "Battesimo della sella" per tutti i bambini dai 4 anni in su.

CENTRO IPPICO SCUDERIA EQUINOZIO
Via Albarea, 60 PIANIGA Venezia - 041 415760

ESSERE & BENESSERE

Durante la manifestazione gli operatori della Scuola Internazionale di Shiatsu (Ass. Il Sentiero) saranno a disposizione del pubblico per brevi trattamenti dimostrativi.

DOMENICA 25 APRILE - ORE 15-17

Minicorso shiatsu a cura della Scuola Internazionale Shiatsu, sede di Venezia.

DOMENICA 2 MAGGIO - ORE 14-19

Corso "Costruisci il tuo pannello solare" organizzato dall'Ass. Il Sentiero.

INDIANI D'AMERICA

L'associazione Mita Kuye Oyasin , propone una originale mostra dedicata agli Indiani d'America, con costumi e oggetti tradizionali ed autentici, libri e monili. Domenica 25, incontro con Gilbert P. Douville, Sioux del South Dakota (USA).

ASSOCIAZIONE MITA KUYE OYASIN
Via Giovanni XXIII, 56 - Bastia di Rovolon PD
Tel. 338 8463262 Alessandro - mitakueoyasin@centrum.cz

JAZZERCISE

L'attività che allena i bambini e li fa divertire attraverso il ritmo la danza e la musica. Partecipa anche tu!!! Quest'anno in collaborazione con L'ISOLA CHE NON C'È ludoteca che ospiterà i piccoli visitatori nei laboratori animati con tante sorprese.



tel 328-0112052
e-mail franci.franci1@virgilio.it
www.jazzercise.com

APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

LA SANA CUCINA di Cà Busatto

Vi aspettiamo anche quest'anno con la qualità della "SANA CUCINA". La famiglia Busatto, in collaborazione con la Pro Loco Pisani e l'Associazione Erbe a Tavola, delizierà i vostri palati durante i giorni della manifestazione, nel magnifico parco di villa Loredan.

Ecco allora un gran numero di piatti vegetariani, i primi preparati al momento, le specialità a base di erbe spontanee e prodotti locali, di origine biologica o naturale, le verdure dell'azienda, raccolte fresche e cotte a puntino ... il tutto in un ambiente familiare e amichevole.

Lo stand funzionerà nelle giornate di sabato 24 e domenica 25 aprile, sabato 1° maggio e domenica 2, a pranzo e a cena.

Sabato 24 aprile ore 20.30, si svolgerà la cena a tema con **"I prodotti dei Parchi Regionali Veneti"**.

(Su prenotazione – Davide 333 9593002).

Venerdì 30 aprile Serata con **"Pesci di laguna e verdure degli orti veneziani"**.

All'esterno dello stand gastronomico un ricco BIO BAR, dove potrete gustare panini speciali, gustose frittate alle erbe, e tante altre sfiziosità prelibate.

Menù serata del 24 Aprile

Inizio cena ore 20.30 - Costo euro 28,00

**Crostino al lardo pesto - Polentina verde col "Pastin"
Fiore dorato - Frittatina con carpaccio di asparago**

**Cazunzei all'Ampezzana con ricotta affumicata
Sformatino di riso alle ortiche
in salsa di "Monte Veronese"**

**Agnellone aromatico al forno - Misticanza fiorita
Erbe cotte e patate al forno**

**Dolci casalinghi
Caffè**