

WEEKEND STRABIOLOGICO TIPICO E ARTIGIANALE

XV Edizione

Mostra Mercato - Rassegna enogastronomica

"Il riso nel mondo"



24-25-26 APRILE 2015

VILLA LOREDAN
STRA - RIVIERA DEL BRENTA



REGIONE
DEL VENETO



PROVINCIA
DI VENEZIA



con il patrocinio del
**Comune
di Stra**



**Veneto
a Tavola**



*Associazione
Erbe a Tavola*



Slow Food®
Riviera del Brenta

L'avventura del WEEKEND STRABIOLOGICO è iniziata nel 2001, con l'idea di realizzare una manifestazione per far conoscere la cultura del Biologico, la storia del nostro territorio, le tradizioni e la saggezza contadina che ci legano ad un passato da non dimenticare. Dal 2004 in poi abbiamo proposto ogni anno un tema gastronomico diverso, iniziato con le Spezie, poi l'Uovo, l'Olio extravergine di oliva, i Legumi, il Pane, il Sale, l'Aceto, gli Animali di corte, le Pecore e la transumanza, le Piante officinali, l'Ape e il Miele nel 2014 e quest'anno sarà la volta del Riso.

Hanno arricchito la manifestazione appuntamenti fissi come il giro "In Burcio sul Naviglio" per poter ammirare le splendide ville della Riviera del Brenta, l'escursione "Andar per Erbe" alla ricerca di erbe spontanee, la tradizionale tosatura di alcune pecore che testimonia la partenza per la transumanza, e la preparazione del "Piatto del Doge", risi e bisi, che apriva il grande pranzo nel giorno dedicato a S. Marco. Nel corso degli anni, le mostre tematiche, le degustazioni guidate e gli incontri culturali, sono stati oggetto di grande riscontro da parte di un pubblico molto attento e competente, e ciò ci riempie d'orgoglio e ci spinge a continuare su questa strada. Per questo ringrazio il Comune di Stra, la Pro Loco Pisani, tutte le associazioni e le persone che nel corso di questi quindici anni hanno collaborato e permesso la realizzazione di questo appuntamento di primavera.

Leopoldo Simonato
Veneto a Tavola



**Comune
di Stra**

Eccoci giunti alla XV^a edizione del Weekend Strabiologico, rassegna di prodotti biologici, tipici e tradizionali, salutistici e di artigianato, che trova spazio nel Parco di Villa Loredan dal 24 al 26 aprile. Si tratta di un consolidato appuntamento con la storia e le tradizioni dei nostri territori, con il buono che fa bene, con il bello naturale, con i colori e i profumi della primavera....

Lasciatevi incantare dalla bontà dei prodotti proposti, dalla maestria degli artigiani e degli espositori, dai tanti laboratori e dalle tante escursioni organizzate nell'ambito della manifestazione, lasciatevi stupire dal gran numero di varietà di riso, gustate il "piatto del doge", ovvero i famosi risi e bisi.

Saranno giornate di festa, di riscoperta di sapori e profumi antichi e genuini, l'occasione per avvicinarci a prodotti naturali, preparati con cura e con antica sapienza, per ritrovare l'armonia con se stessi e la natura. Quella natura che nutre e si prende cura Il tema dell'EXPO 2015, che idealmente andiamo ad aprire.

Un sentito ringraziamento a Veneto a Tavola e a tutti gli espositori che parteciperanno a questo evento, rendendolo sempre più ricco e interessante ed un cordiale saluto a tutti i visitatori.

Il Sindaco

Caterina Cacciavillani

DAL 1978 L'OLIO BIOLOGICO



NESENTE VALPANTENA (VERONA) Tel. 045 526046 - Fax 045 528151
Contrada Gazzego, 1

CERTIFICATO BIOS S.R.L.

www.oliosalvagno.it

Solo produzione propria

*Miele
Italiano*



*Honig
aus
Italien*

a ciclo biologico completo certificato



Lavoriamo per offrirVi la natura. Filo diretto
dal PRODUTTORE al CONSUMATORE

E-mail: apicolturafevari@alice.it

Via Altine, 21 - S. Pietro di Stra (VE) - Tel/Fax 049 504856

natura *Si*
il supermercato bio

**OLTRE 4.000 PRODOTTI
BIOLOGICI E NATURALI**

CAZZAGO DI PIANIGA

VIA MONTE VERENA 7 - TEL. 041.5100438

info@naturasi.com - www.naturasi.com

GIOVEDÌ 23 APRILE

- Ore 20.00 Cena a tema **"RISO DI GUSTO"**
Presso la **Trattoria da Paeto** di
Pianiga si terrà la cena di apertura della
manifestazione
(Per info e menù vedi programma a parte)

VENERDÌ 24 APRILE

- Ore 9.30 **Attività culturali per le scuole elementari di Stra**
- Ore 11.00 Apertura del mercatino **BONTA' & BENESSERE** e della mostra **"IL RISO NEL MONDO"**
- Ore 17.30 Incontro con degustazione guidata:
"IL RISO VENEZIANO" con Leopoldo Simonato - Veneto a Tavola
- Ore 18.00 **"APERITIVO SONORO"** Il magico suono delle campane tibetane di Paolo Brescacin accompagnato da un aperitivo bio offerto da **Armoniche Energie**
- Ore 20.30 Cena a tema **"RISO DI GUSTO"**
presso Il **Bistrot Due - Spiga D'Oro** a Stra
(Per info e menù vedi programma a parte)

A STRABIOLOGICO PUOI TROVARE ALCUNI 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.

VENERDÌ 24 APRILE



nuova apertura



IL GIARDINO INTERIORE

ERBORISTERIA
CON ALIMENTAZIONE NATURALE
COSMESI NATURALE - FLORITERAPIA

VIA PAPA GIOVANNI XXIII 17C - CAMPONOGARA (VE)
TEL. 041 5150779



**Il buon riso Carnaroli
è sano, genuino, nostrano
e senza conservanti!**



vendita
al dettaglio
presso l'Azienda
Agricola
"LA FAGIANA"

Via Fagiana, 13 - Torre di Fine Eraclea (Ve) - Tel./Fax 0421.237429

IMPORT EXPORT PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI



DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI

Almaverde[®]

Agricoltura Biologica

Sede:

PADOVA Corso Stati Uniti, 50
Tel. 049.8701944 - Fax 049.8702980

Mag. Lavor.ne e Conser.ne:
SAONARA (PD) - Via Emilia Romagna (Z.A.)
Tel. 049.644544 - Fax 644613

- Ore 9.30 Apertura del mercatino **BONTA' & BENESSERE** e della mostra **"IL RISO NEL MONDO"**
- Dalle ore 11.00 **IN TRENINO ATTRAVERSO LE VILLE**
partenze da villa Loredan
(vedi programma a parte)
BATTESIMO DELLA SELLA – all'interno del parco
con i pony dell'Associazione La Terra di Hope
- Ore 11.00 Laboratori gratuiti per bambini promossi dalla Scuola Steineriana di Oriago
- Ore 11.00 **IL RISO ITALIANO** un viaggio attraverso le zone di produzione di riso nel paese, tra varietà, gusti e colori. Con degustazione
- Ore 14.45 **MINI CORSO PER CERCATORI DI ERBE SPONTANEE**
La signora 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 di erbe. Al ritorno lezione sulle proprietà delle erbe raccolte e loro uso gastronomico. Seguirà pulizia, lavaggio e cottura con degustazione finale.
Costo euro 8,00 (bambini fino ai 10 anni gratuito). Info e prenotazioni 335 6033639 max 25 persone.
- Ore 15.00 Come da tradizione, a ridosso del 25 aprile, i pastori transumanti tosavano le pecore sull'argine prima di partire per la montagna. Ecco allora **LA TOSATURA DELLE PECORE**, con il sig. Dalla Bona, tra gli ultimi pastori transumanti del Veneto
- Ore 15.30 **CANAPA, LA PIANTA DEL PASSATO CHE CI AIUTA NEL PRESENTE** Con Davide Busatto, presidente di Assocanapa Veneto
PERFORMANCE DEL TEAM JUNIOR JAZZERCISE
- Ore 16.00 **"TEA – A CHI PIACCONO LE VERDURE?"** lettura e laboratorio ludico-didattico di promozione della lettura a cura di Giunti Kids e Promolettura Giunti Editore (dai 4 anni)
- Ore 17.00 **"RISI & BISI"** distribuzione gratuita al pubblico del risotto dei Dogi, piatto simbolo nel pranzo del 25 aprile, giorno dedicato a S. Marco, patrono di Venezia
- Ore 17.30 **"I RISI DEI PRESIDI SLOW FOOD"**
a cura della Condotta Slow Food Riviera del Brenta. Con degustazione finale



AgriBio Riviera



**Alimenti naturali e biologici
Integratori alimentari**

**Prodotti a base di
CANAPA BIOLOGICA**

**VIA VENEZIA - CAPRICCIO DI VIGONZA
(nei pressi della rotonda con la scarpa)**

INFO: 049.629864 agribio.dea@gmail.com



BIO INGROSS PADOVA

**BIO INGROSS PADOVA
IL BIOLOGICO ALL'INGROSSO
PRESSO IL MERCATO
AGROALIMENTARE PADOVA**

BIO INGROSS PADOVA c/o CAMPA FRUIT S.r.l.
Corso Stati Uniti 50 int. 75-76-77, 35127 Padova
Tel. (+39) 049 87 02 956 - Fax (+39) 049 87 01 900
info@bioingrosspadova.it - www.bioingrosspadova.it

Ore 9.15 Partenza escursione **IL PRATO IN TAVOLA**
(vedi programma a parte)

Dalle ore 9.30 **IN BURCIO SUL NAVIGLIO**

Escursioni in battello lungo la Brenta
(vedi programma a parte)

Ore 9.30 Apertura del mercatino **BONTA' & BENESSERE**
e della mostra **"IL RISO NEL MONDO"**

Ore 10.30 Il Teatro del Gusto **"UN DOLCE SORRISO"**
con lo chef Vincenzo Canton, degustazione finale
del piatto eseguito (prenotazione obbligatoria al
335 6033639 – costo euro 3,00)

Ore 11.00 Laboratorio per adulti **"COME PREPARARSI
IL LATTE DI RISO IN CASA"** - Con Libero
Fiorenzo

Dalle ore 15.00 Laboratorio per bambini gratuito

Ore 15.30 **PERFORMANCE DEL TEAM JUNIOR JAZZERCISE**

Ore 16.00 **"CUSTODI LOCALI DI BIODIVERSITÀ"**
racconti ed esperienze di Civiltà Contadina,
con Renzo Benetollo e Ubaldo Ballotta

Ore 17.30 **"IL RISO DI GRUMOLO DELLE
ABBADESSE"** - Presidio Slow Food
Un riso introdotto dalle monache
benedettine che si coltiva dal Cinquecento.
Con degustazione curata dalla Condotta
Slow Food Riviera del Brenta

Ore 16.00 / 18.00 Lezione con Libero Fiorenzo
"NUTRIZIONE MACROBIOTICA YIN-YANG",
scegliere il cibo con coscienza, in armonia
con il ciclo delle stagioni. Preparazione
e cottura di miglio e riso integrale con
assaggio finale.
Quota contributo euro 5,00.
Info e contatti 3498058854 - mattino

Ore 20.00 **Cena a tema "RISO DI GUSTO"**
presso **Osteria "Da Caronte"** Paluello di Stra
(Per info e menù vedi programma a parte)



Bazzato.it

Riparatore Autorizzato



Interventi in garanzia e tagliandi
Gommista - Centro Revisioni auto
Preventivi senza impegno

a Vigonovo, viale Serenissima, 3 zona art. Tombelle
Tel. 049.9830115

NOVITÀ:
RADIO FREQUENZA

presentando questo
coupon avrai uno
sconto del 30%
sul 1° trattamento
viso o corpo
di radio frequenza

PROFILI

ESTETICA E SOLARIUM

Soluzioni personalizzate
per il benessere del viso e del corpo
Luce pulsata • Gel semipermanente
orario: 9.00-19.30

Via Dei Cento Anni, 12 - STRA (VE)
Tel. 049.502581 - Chiuso il lunedì



SAVIAN VINI
VENEZIA

LE CONTRADE S.S. di Savian Arnaldo e William
Viale Vittoria 22 - Loncon di Annone Veneto (Ve)
Tel. 0422.864068 - Fax 0422.864307
www.savianvini.it - info@savianvini.it

Erboristeria

SEMPREVERDE

dr.ssa Baldan S. e dr.ssa Griggio C.

VIGONOVO (VE) - Piazza Cav. di Vittorio V., 4
Tel. 049.9831755 - erb.sempreverde@hotmail.it
Chiuso il Martedì

IL RISO NELLA STORIA

Un proverbio cinese recita: "Bastano due cose per vivere e viaggiare, un cappello per proteggersi dal calore e un pugno di riso".

Il riso affonda le sue origini prima ancora di altre piante antichissime come l'ulivo e la vite.

È pane, pietanza, contorno, dolce, vino, birra e superalcolico.

Quasi tutto il riso del mondo si produce e si consuma in Asia e la sua coltivazione occupa il 10% delle terre arate del mondo. Può essere coltivato sotto il livello del mare (Delta del Po) come negli altipiani del Nepal a 3000 metri. Simbolo di prosperità, fecondità e abbondanza, si lancia ancora agli sposi nel giorno del matrimonio.

Nessuna regione italiana conosce tante maniere di sposare il riso agli alimenti più disparati, carni, pesci, verdure dell'orto o spontanee come il Veneto, dove tutte le province hanno contribuito nel corso di tanti anni alla formazione di un vasto repertorio di ricette apprezzate in tutto il mondo.

LA MOSTRA "IL RISO NEL MONDO"

La mostra propone una cinquantina di varietà di risi coltivati in Italia e nel mondo, una piccolissima parte rispetto alle oltre 140.000 tipologie che si possono trovare in natura, ma sufficienti per capire quanto Madre Terra ci offre e come noi possiamo utilizzarle al meglio in cucina, nella preparazione di piatti diversi.

TEATRO DEL GUSTO

"UN DOLCE SORRISO" – una ricetta in diretta, realizzata dallo chef Vincenzo Canton, per conoscere un modo diverso per cucinare il riso. Domenica 26 aprile alle ore 10.30 a villa Loredan. Prenotazione obbligatoria al n. 335 6033639. Il costo, comprensivo della piccola degustazione finale del piatto realizzato, è di 3,00 euro.

LE DEGUSTAZIONI

Nel corso della manifestazione, saranno proposti una serie di brevi incontri con degustazioni guidate, gratuite per il pubblico per conoscere e apprezzare diverse e particolari varietà di riso, partendo dalla nostra regione e arrivando in Oriente, passando per alcuni dei Presidi Slow Food. A cura di Veneto a Tavola e della Condotta Slow Food "Riviera del Brenta".



ERBORISTERIA

**ERBORISTA
NATUROPATA
ECONOMA DIETISTA**

Prodotti dell'alveare
Erbe e loro derivati
Integratori
Prodotti per gli sportivi
Alimentazione
naturale biologica
Cosmesi naturale
Detergenti per allergici
Idee regalo

egn parrucchieri



#EGOLUTION

**#EGO
PARRUCCHIERI**

📍 Via Regia 73
Busa di Vigonza (PD) ITALY
☎ 049.8933856
info@egoparrucchieri.it
www.egoparrucchieri.it

📘 facebook.com/egoparrucchieri
📷 egoparrucchierigs

SUAPPOINTAMENTO
LUN 13.30 alle 19.30
MAR / SAB 8.30 alle 20.00

Produciamo e confezioniamo ortaggi biologici
a Borgoricco:
insalatina, valeriana, spinaci, mix...
distribuendoli in tutta Europa

**"La terra non è eredità ricevuta dai nostri padri,
ma un prestito da restituire ai nostri figli."**



www.barduca.it

Francesco Barduca Srl - Via Piovega, 41/C - 35010 Borgoricco (PD)
ph. +39 049.9338070 - fax +39 049.9335590 - info@barduca.it



IN TRENINO ATTRAVERSO LE VILLE

Sabato 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 intorno a villa Pisani e ritorno.



"IN BURCIO SUL NAVIGLIO"

Domenica 26 aprile

Giro del mattino: STRA – DOLO – STRA

Ore 9.30 Partenza dal pontile davanti villa Foscari-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 12.00.

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

Giro del pomeriggio: STRA – DOLO – STRA

Ore 14.30 Partenza dal pontile davanti villa Foscari-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 18.00.

Costo: adulti 10,00 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.



Tel. 049 8809219 - Fax 049 7801146
info@navigareconnoi.it

Prenotazione obbligatoria entro il 22 aprile al n. 3356033639, a mezzo fax 049504090, con mail: info@venetoatavola.it, indicando il numero delle persone iscritte e proprio recapito telefonico.

assicurazioni & finanza



intermediazioni assicurative

Enrico Lucato - Davide Terren - Lorenzo Compagno

via nazionale, 238/A MIRA (VE) www.assicurazioniefinanza.it
tel. 041 5600122 cell. 3356880876 L. Compagno

Presentando
questo coupon
vi sarà riservato
sconto
fino al 30%
sulle nostre
tariffe



IL MERCATO ALL'INGROSSO DI PADOVA LEADER IN EUROPA!
PER LA TUA SALUTE CONSUMA FRUTTA E VERDURA
5 VOLTE AL GIORNO!!

MAAP - Mercato Agro Alimentare Padova
Corso Stati Uniti n. 50 - 35127 PADOVA
www.maap.it

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 - www.veprint.it

25 APRILE: RISI E BISI

IL PIATTO DOGALE PER LA FESTA DI S. MARCO

Sabato 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, l'unico riso prodotto in provincia di Venezia e confezionato direttamente in azienda.

Fin dalla metà del '600 "risi e bisi" divenne piatto Dogale in onore di S. Marco, patrono di Venezia, e consumato ogni 25 aprile dal Doge nel banchetto allestito all'esterno di Palazzo Ducale.

Piatto famosissimo, 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!

25 APRILE: FESTA DEL BOCOLO

A Venezia e nel veneziano si usa regalare alla propria amata un bocciolo (el bòcolo) di rosa rossa.

L'usanza nasce dalla leggenda di Maria, figlia del Doge, che si innamorò, ricambiata, del giovane Tancredi, di umili origini. Il sentimento dei due giovani era osteggiato dal padre di Maria, che non avrebbe permesso un tale matrimonio. Maria chiese a Tancredi di andare a combattere contro gli arabi in Spagna, per guadagnare fama: il padre così non avrebbe più potuto opporsi al loro amore. Tancredi partì e si distinse valorosamente in guerra, ma fu ferito mortalmente su un rosaio. Prima di spirare, aveva colto un fiore e pregato l'amico Orlando di portarlo a Venezia alla sua amata Maria, la quale prese la rosa tinta ancora del sangue del suo Tancredi e restò muta nel suo dolore. Il giorno dopo la festa di San Marco, fu trovata morta con il bocciolo sul petto.

Da allora, il 25 aprile la tradizione vuole che lo stesso omaggio sia offerto all'amata nel giorno di San Marco quale simbolo d'amore vero, imperituro.

E il simbolo della rosa è comune nei fregi dei palazzi a Venezia, e viene anche rappresentata con uno dei pani più tradizionali, la rosetta!

Long Time

Tavares

SIMONATO GROUP

CALZATURE

simonatogroup@gescad.it

Mery

DEBUTTO DONNA[®]
Italian Shoes



FORTI IN GESTIONE D'IMPRESA DAL 1985

COSA RISPONDERE A CHI DICE CHE È TUTTO UGUALE?
conoscerci



il miglior ERP italiano
su piattaforma Microsoft

**Soluzioni evolute
per imprese**



87 Professionisti

QUARTO D'ALTINO (VE)

Via L. Pasini, 4
Tel. 0422823810 r.a.
Fax: 0422782926
info@omegaveneto.it

TORRI DI QUARTESOLO (VI)

Via Brescia, 31
Tel. 0444267570 r.a.
Fax 0444267563
vicenza@omegaveneto.it

www.omegagruppo.it

ESCURSIONE:

IL PRATO IN TAVOLA

Domenica 26 aprile dalle ore 9.15 alle ore 12.30 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 il vicino argine del Brenta.

CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE

euro 3,00 a persona (bambini fino a 10 anni gratuito), comprensivo di un piccolo aperitivo all'arrivo.

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.

info@venetoatavola.it tel. 335 6033639.

SABATO 25 APRILE - ORE 14,45 MINI CORSO PER CERCATORI D'ERBE SPONTANEE

con l'esperta Anna Tonello.

Info e prenotazioni al 335 6033639 o al 3493990965

Costo euro 8,00 - Bambini sotto i 10 anni gratuito

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.

APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

ESSERE & BENESSERE

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

Shiatsu, Reiki, On Zon Su (antica riflessologia del piede), Taji quan, Cristalloterapia e Aromaterapia.

SCUOLA INTERNAZIONALE DI SHIATSU

Trattamenti shiatsu

ACCADEMIA PRANIC HEALING – PADOVA

ACCADEMIA PRANIC HEALING – VENEZIA

Trattamenti di riequilibrio energetico

ASSOCIAZIONE SHENQUE' – CENTRO DISCIPLINE ENERGETICHE

Massaggio rilassante al viso con oli alchemici

Trattamenti Reiki

Trattamento con il soffio del Maestro Inoue Muhen

ASS. KWON – ARTI DI BENESSERE

Trattamenti " on zon su "

Lezioni di Tai Chi Chuan aperte a tutti

Esibizioni di Tai Chi



Gelateria Artigianale
ARCOBALENO

**DA NOI PUOI TROVARE IL GELATO ALLA SOIA,
SENZA LATTE E ZUCCHERO.
SEMIFREDDI E PASTICCERIA MIGNON**

Piove di Sacco (Pd) - P.le Serenissima - Tel. 049.9701774
Stra (Ve) - P.zza O.T. Fava - Tel. 049.9802124

APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

BATTESIMO DELLA SELLA

SABATO 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.

JAZZERCISE

SABATO 25 APRILE

dalle ore 15.30 alle 16.30 Jazzercise propone attività sportiva FITNESS per tutti.

JUNIOR JAZZERCISE con il gruppo bambini San Pietro di Stra con le loro coreografie, dimostrazione di DANCE MIXX: musica allenamento e passione e a seguire PERSONAL TOUCH "Man at Work" intensità ed efficacia per definire la muscolatura

DOMENICA 26 APRILE

dalle ore 15.30 alle 16.30 JAZZERCISE propone attività sportiva FITNESS.

JUNIOR JAZZERCISE con il gruppo bambini Villanova di Camposampiero con le loro coreografie.



FRANCESCA BORTOLETTO

Jazzercise Certified Instructor – Jazzercise Quality Coordinator
Cell: (+39) 328-0112052 – Email: franci.franci1@virgilio.it



L'ARCA DEI SEMI

SCAMBIO DI SEMI ANTICHI

Il gruppo veneto dell'Associazione CIVILTA' CONTADINA propone una mostra di semi antichi e sarà a disposizione degli appassionati per uno scambio di semi di antiche varietà autoctone da recuperare.

Per informazioni Benetollo Renzo 340 7897899.

L'Angolo della pasta

**PASTA FRESCA
ARTIGIANALE BIO**

PICCOLA GASTRONOMIA

DOLCI ARTIGIANALI

— STRA (VE)

Piazza Tombolan Fava, 6 - Tel. 049.9800696



**Bio Brodo
Granulare
100%
Vegetale**



**Nei migliori negozi
e supermercati**

WELL ALIMENTARE ITALIANA srl - Vicolo Colombo, 5/E - Casale sul Sile (TV)
Tel. 0422/821912 - www.wellalimentare.it - E-mail: well@wellalimentare.it



Accademia Pranic Healing Padova

Via Francesco Beltrame 9A
www.pranichealingpd.it



L'analisi personale dei colori dell' Aura

Il colore aurico principale indica il tipo di tratti caratteristici
della vostra personalità.

Vi verrà poi inviato un report completo via e-mail
con i dettagli della vostra personalità.



Scopri di che colore è la tua Aura, prenota la tua foto - Martina 340 48 20 349

PER GOLOSI E BUONGUSTAI

Immane l'appuntamento a Stra con la buona cucina, quest'anno una sorta di Street Food.

Durante l'intero weekend, saranno proposti risotti in tutte le salse, piatti e panini vegetariani e non, biologici e naturali, poi arancini, "pane & panelle", frittate con le erbe, veganburger e tanto altro. Il tutto preparato dall'Associazione Erbe a Tavola, e dai cuochi della Condotta Slow Food della Riviera del Brenta.

Come ogni anno funzionerà no stop la Bio Paninoteca dell'Associazione Erbe a Tavola e Ca' Busatto, con proposta di panini per vegetariani e non! Oltre al Veganburger, anche quest'anno la frittata arrotolata ed il favoloso riso dell'Amelia! Tutto rigorosamente bio, con molte delle materie prime provenienti dalla stessa azienda di Pianiga, quindi a km Zero!



Slow Food®
Riviera del Brenta

Condotta Riviera del Brenta e Miranese

Sarà presente con uno stand la Condotta Slow Food della Riviera del Brenta, dove potrete trovare materiale informativo sull'associazione, libri e presentazioni delle attività nel territorio.



Trattoria da Paeto
SPECIALITÀ BACCALÀ E PESCE FRITTO



VIA PATRIARCATO, 78 - PIANIGA - VE - TEL. 041 469380
CHIUSO LUNEDÌ E MARTEDÌ - È GRADITA LA PRENOTAZIONE

spiga d'oro panificio pasticceria caffetteria bistrot Tombelle Vigonovo (Ve) Via Padova, 174 • T/F 049 9800031 info@pasticceriaspigaoro.it www.pasticceriaspigaoro.it	spiga oro due panificio pasticceria caffetteria bistrot Zona Stra Noventa Padovana (Pd) Via Venezia, 15 • T/F 049 503956 info@pasticceriaspigaoro.it www.pasticceriaspigaoro.it
--	---

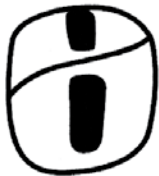
osteriadacanonte.it



Via Dolo, 29 - 30030 Paluello di Stra - Venezia
Tel. +39.041.412.091 - Cell. +39.333.5364811
chiuso martedì sera e tutto il mercoledì



IL SOGNO



Via Vetrego, 8/1 - Mirano (VE) - Tel. e Fax 041 5770471
ilsogno2010@gmail.com - www.trattoriailsogno.com
Giorno di chiusura: domenica sera, lunedì

CENE A TEMA "RISO DI GUSTO"

Tre proposte di altrettanti ristoranti del territorio, serate dove il riso, tema scelto per questa edizione di STRABIOLOGICO, sarà il protagonista indiscusso.

GIOVEDÌ 23 APRILE ORE 20.00

TRATTORIA DA PAETO – PIANIGA

Arancini di Vialone Nano (Grumolo delle Abbadesse) su crema di burrata

Riso Nero Venere saltato con Gamberi e Verdure

Risotto Carnaroli stagionato 22 mesi con asparagi e fonduta al Parmigiano

Crema di riso Jasmine (Thailandia) con seppia nostrana grigliata

Crostatina di riso soffiato con mousse al cioccolato.

COSTO 30 EURO

Info e prenotazioni al n. 041 469380

VENERDÌ 24 APRILE ORE 20.30

BISTROT DUE – SPIGA D'ORO – STRA

Arancino alla caprese su vellutata di zucchine,

Terrina di riso Nerone con asparagina e fragole

Insalatina di riso Corallo con verdure primaverili e cialde di parmigiano

Risotto Carnaroli La Fagiana con erbe spontanee e lamelle di tartufo nero

Lasagnetta verde con asparagi, fiori di zucca e besciamella di riso

Cupolina di riso Essenza con pollo al curry e catalana di verdure

Lingotto al riso e lamponi

Sbrisolona al riso su crema di cioccolato e pesche alla vaniglia

Vini: Gewürztraminer.

COSTO 40 EURO

Info e prenotazioni al n. 049 503956

spiga.doro@3wifi.it

DOMENICA 26 APRILE ORE 20.00

OSTERIA DA CARONTE – PALUELLO DI STRA

Insalata di riso Venere al salmone affumicato e Arancini di riso ai carletti

Risotto agli asparagi verdi e gamberi

Filetto di branzino con datterini, dragoncello e riso Thai alle alghe.

Riso soffiato al mou e crostatine di riso al miele di barena

Caffè

Vini: Pinot Grigio dei colli Euganei, Prosecco di Conegliano

COSTO 35 EURO

Info e prenotazioni al n. 041 412091

*Etichettificio
Veneto s.r.l.*



L'AZIENDA LEADER NEL SETTORE DELLE ETICHETTE
DA OLTRE QUARANT'ANNI PROPONE I PROPRI SERVIZI
CON RAPIDITÀ FORNENDO UN SUPPORTO TECNICO
AL CLIENTE PER OTTIMIZZARE LE SCELTE SUI MATERIALI
E IMMAGINE GRAFICA

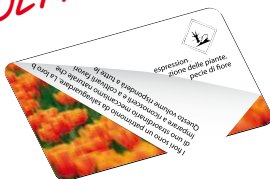
ETICHETTE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

ETICHETTE PER L'INDUSTRIA CHIMICA E COSMETICA

ETICHETTE PER CODIFICA E IMBALLI

PROGETTAZIONE GRAFICA E IMPIANTI STAMPA

ETICHETTE MULTIPAGINA



Via Irpinia, 51/53 • 35020 SAONARA - PADOVA
Tel. 049 8790566 • Fax 049 644547
www.etichettificioveneto.com • etveneto@tin.it