

# WEEKEND STRABIOLOGICO TIPICO E ARTIGIANALE

XIX Edizione

Mostra Mercato - Rassegna enogastronomica

## LE PASTE ARTIGIANALI D'ITALIA



DAL 25 AL 28 APRILE 2019

VILLA LOREDAN

STRA - RIVIERA DEL BRENTA



PATROCINIO  
REGIONE  
DEL VENETO



CITTÀ  
METROPOLITANA  
DI VENEZIA



con il patrocinio del

**Comune  
di Stra**



**Veneto  
a Tavola**



**Slow Food®**  
Riviera del Brenta e Miranese



MUSEO CIVICO DELLA  
NAVIGAZIONE FLUVIALE  
Battaglia Terme (Padova - Italia)



**Comune  
di Stra**

Weekend StraBiologico 2019

Apprendendo che questa edizione del weekend StraBiologico sarà dedicata alla Pasta, abbiamo subito pensato che la pasta è il piatto più comune nelle case italiane, è il pasto della quotidianità, che nella sua dimensione domestica dona conforto e ristoro a coloro che ne possono godere e responsabilizza chi ha il ruolo di farlo "trovare pronto".

Questa miscela, a volte rozza, a volte molto raffinata, di acqua e farina di frumento, fresca o secca, liscia o ripiena, farcita o condita, comunque, quasi sempre, servita calda, "buttata" all'ultimo momento per raggiungere l'ottimale punto di cottura quando tutti sono a tavola. La pasta come alimento identitario e antica abitudine ci ricorda, lo ripetiamo, la dimensione domestica. Ed è anche per questo che quest'anno siamo veramente molto lieti (quasi orgogliosi) di ospitare ancor una volta la manifestazione nell'ormai pronta sede della "Casa Comunale".

Villa Loredan, ormai completamente restaurata, con la sua oggettiva bellezza e gli spazi verdi del suo ampio parco, rappresenterà da questi giorni in poi, la casa di tutti i cittadini di Stra. Una casa dove, lo crediamo con convinzione, ogni cittadino si sentirà atteso e accolto, compreso e servito, come se fosse a casa sua al momento del pranzo.

Quindi, nel ringraziare, ancora una volta, Veneto a Tavola e tutti gli espositori, gli sponsor e chiunque abbia contribuito alla felice realizzazione dell'evento, auguro a tutti di godersi questa 19ª edizione.

Buon Weekend StraBiologico!

Il Sindaco  
Caterina Cacciavillani

# GIOVEDÌ 25 APRILE

Ore 10.00 - Apertura della manifestazione e taglio del nastro

Ore 10.00 - Apertura del mercatino **BONTA' & BENESSERE** e della mostra **"PASTE ARTIGIANALI D'ITALIA"**

**BATTESIMO DELLA SELLA** - 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

Dalle ore 11.00 - **IN TRENINO ATTRAVERSO LE VILLE**  
Partenze ogni 30 minuti da villa Loredan (vedi programma)

Ore 10.30 - Presso la Casa della Pasta: **"C'È PASTA PER TE!"** Lezione guidata per la preparazione delle orecchiette pugliesi. Costo euro 5,00 - Prenotazione sms 3356033639 o mail: info@venetoatavola.it

Ore 11.00 - Incontro con Marco Bigolin del **Mulino Terrevive** **"UN CAMPO DI PASTA"**, filiera corta e varietà locali

Ore 15.00 - Presso lo stand de "I Trottolini" spazio **TRUCCABIMBI**

Ore 15.00 - Presso la Casa della Pasta: **"C'È PASTA PER TE!"** Lezione guidata per la preparazione dei cappelletti romagnoli. Costo euro 5,00 - Prenotazione sms 3356033639 o mail: info@venetoatavola.it

Ore 15.30 - Incontro con Libero Fiorenzo **"Le stagioni in cucina"**: l'energia dei cibi Yin-Yang come i cereali integrali, i vegetali, i legumi, le alghe, e relative cotture, tagli e colori in armonia. Info e prenotazioni al 349805885

Dalle ore 15.30 alle ore 17.30 Laboratorio per bambini **"UN MONDO DI PASTA"** con Francesca Simonato

Ore 16.00 - Incontro **"STORIA E STORIE DELLA PASTA IN ITALIA"** a cura della Condotta Slow Food della Riviera del Brenta e Veneto a Tavola. A seguire degustazione del FUSILLO DI FELITTO, chiamato l'Oro di Felitto, unico Presidio Slow Food di pasta

Ore 17.00 - Presso la Casa della Pasta: **"C'È PASTA PER TE!"** Lezione guidata gratuita per la preparazione del famoso Fusillo di Felitto, pasta campana. Prenotazione sms 335.6033639 o mail: info@venetoatavola.it

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

## VENERDÌ 26 APRILE

Ore 14.30 - Apertura del mercatino **BONTA' & BENESSERE** e della mostra **"PASTE ARTIGIANALI D'ITALIA"**

Ore 16.00 - Presso la Casa della Pasta **"LE TAGLIATELLE DI NONNA PINA"**. Lezione guidata gratuita, solo per bambini, per la preparazione delle tagliatelle, che si porteranno a casa! Prenotazione sms 3356033639 o mail: info@venetoatavola.it

Ore 17.30 - Presso lo stand de "I Trottolini" Incontro di meditazione **"RESPIRIAMO LA VITA"**

## SABATO 27 APRILE

Ore 10.00 - Apertura del mercatino **BONTA' & BENESSERE** e della mostra **"PASTE ARTIGIANALI D'ITALIA"**

Ore 11.00 - Presso la Casa della Pasta: **"C'È PASTA PER TE!"** Lezione guidata per la preparazione dei vari tipi di cavatelli. Costo euro 5,00. Prenotazione sms 3356033639 o mail: info@venetoatavola.it

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 l'uso gastronomico con preparazione di una crespella verde e degustazione finale. Contributo euro 10,00 (bambini fino ai 10 anni gratuito) Info e prenotazioni 3356033639 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*

Dalle ore 15.00 alle ore 16.00 e dalle ore 17.00 alle ore 18.00 Laboratorio per bambini **"UN MONDO DI PASTA"** con Francesca Simonato

Ore 16.00 - Presso la Casa della Pasta: **"C'È PASTA PER TE!"** Lezione guidata per la preparazione dei maccarruni messinesi. Costo euro 5,00. Prenotazione sms 3356033639 o mail: info@venetoatavola.it

Ore 16.00 - Presso lo stand de "I Trottolini" **UNA MERENDA COLOR ARCOBALENO.** Un fantastico viaggio nel mondo della frutta e della verdura, per scoprire il loro prezioso valore e i trucchi per mangiar sano e colorarci la vita!

Ore 17.00 - Presentazione del libro **"PASTA - Le forme del grano"** edito da Slow Food, e presentato da Nadia Masiero, in collaborazione con la libreria Il Granaio di Dolo (VE). A seguire degustazione di una pasta artigianale preparata dai cuochi della Condotta Slow Food della Riviera del Brenta.

# DOMENICA 28 APRILE

---

Ore 9.30 - Apertura del mercatino **BONTA' & BENESSERE** e della mostra **"PASTE ARTIGIANALI D'ITALIA"**

Ore 9.15 - Partenza escursione **ANDAR PER ERBE IN BICICLETTA, TRA STORIA E CULTURA DELLA RIVIERA DEL BRENTA** (vedi programma)

Dalle ore 10.30 per l'intera giornata **"ZOGHI IN LEGNO PER TUTTI"** Nel parco i giochi di strada per grandi e piccini, curati dall'Associazione LA TANA DEI TARLI

Ore 10.30 - Presso la Casa della Pasta: **"C'È PASTA PER TE!"** Lezione guidata dallo Chef Vincenzo Canton per la preparazione dei bigoli con varie ricette e degustazione finale. Costo euro 5,00. Prenotazione tramite sms 3356033639 o mail: info@venetoatavola.it

Dalle ore 10.30 - **"IN GONDOLA TRA LE VILLE"** Giri in gondola (vedi programma a parte)

Ore 15.00 - Presso la Casa della Pasta: **"C'È PASTA PER TE!"** Lezione guidata per la preparazione del cous cous siciliano/marocchino. Costo euro 5,00. Prenotazione tramite sms 3356033639 o mail: info@venetoatavola.it

Ore 15.30 - Incontro con Libero Fiorenzo: **"La Macro Cucina di stagione"** – L'ambiente vive in sintonia con il nostro organismo; i cibi più adatti per portare benefici alla nostra salute. Info e prenotazioni al 3498058854

Ore 16.00 - Presso lo stand de "I Trottolini" fiaba animata **MA DOVE SONO FINITE LE UOVA DI PASQUA?**

Ore 16.00 - **DI CHE PASTA SEI FATTO? - GRANI & GRANI.** A cura della Condotta Slow Food della Riviera del Brenta e Veneto a Tavola, con degustazione finale di paste ViviVerde Bio COOP

---

Ore 17.15 - Presso la Casa della Pasta: **"LE TAGLIATELLE DI NONNA PINA"**. Lezione guidata gratuita, solo per bambini, per la preparazione delle tagliatelle, che si porteranno a casa! Prenotazione tramite sms 3356033639 o mail: info@venetoatavola.it



# LA PASTA ITALIANA



La pasta è un prodotto agricolo, arcaico, che si fonda su due soli ingredienti che, uniti insieme, generano una fusione alimentare straordinaria.

La pasta è multipla, diversa, territoriale, culturale e personale. Ne esistono migliaia di varianti e formati. Ma la variante dominante è sempre la materia prima, ovvero il grano.

La pasta è un rituale italiano, oltre che un piatto. Una storia che ci appartiene, da secoli, che ha dato forma al grano e diventata orgoglio nazionale in tutto il mondo.

Pasta e pomodoro, simboli di italianità ma ingredienti che hanno origini lontane. Siamo tutti figli dello scambio, come lo è tutto ciò che mangiamo.

La pasta è una bandiera, Maccaroni è stato a lungo sinonimo di Italiani. Spaghetti, penne, rigatoni si mangiano in tutto il mondo con ricette diverse ma il loro nome rimane italiano.



Con la velocità della sua preparazione e la capacità di adattarsi a tutti i condimenti, spesso pochi o pochissimi, creandone innumerevoli varianti, la pasta è riuscita a trasformare l'indigenza in eccellenza, da un piatto iperlocale ad un alimento superglobale.



La pasta italiana, nelle sue differenze regionali, provinciali, paesane, rappresenta una biodiversità storica e culturale, da custodire e difendere gelosamente.

Ogni formato un carattere, una cultura, una tradizione: tajarin piemontese, sfoglie emiliane, bigoi veneti, fregula sarda, anelletti siciliani, pici toscani, paccheri campani, orecchiette pugliesi, pizzoccheri valtellinesi, casoncelli bergamaschi ... per tutti i gusti, per ogni tasca.



# MOSTRA "PASTE ARTIGIANALI D'ITALIA"

La mostra presenta alcune varietà di pasta per ogni regione d'Italia, rappresentative di altrettanti territori, ricche di storia e fascino. Paste tradizionali, un tempo preparate esclusivamente in casa, oggi anche prodotte a livello artigianale ed in alcuni casi industriale.

Sarà attiva all'interno della manifestazione la **"CASA DELLA PASTA"** dove si imparerà a preparare alcune paste rappresentative di molti territori italiani, insegnate da vere massaie locali. Un'occasione da non perdere.

Un giro attraverso l'Italia delle paste tradizionali, ognuna corredata da scheda descrittiva e ricetta locale.

## "LA CASA DELLA PASTA"

**C'è pasta per te!** Presso lo stand **LA CASA DELLA PASTA** ogni giorno lezioni (massimo 15 persone a corso) per imparare a fare alcune paste tradizionali regionali, come:



orecchiette pugliesi



cavatelli molisani



bigoli veneti



maccarruni messinesi



fusilli di Felitto



cappelletti romagnoli



cous-cous siciliano

E per tutti i bambini le Tagliatelle di Nonna Pina.





Slow Food®  
Riviera del Brenta e Miranese

## La pasta istruzioni per l'uso



La pasta è molto più di un cibo. È una bandiera.  
Un simbolo identitario dell'Italia.

Nel nostro paese esistono infatti,  
oltre 200 varietà di grani differenti.

Sappiamo però che il grano prodotto nel nostro paese non è sufficiente, e che molti prodotti esteri vengono irrorati da glifosato o altri pesticidi durante la coltivazione, oltre alle aflatossine che attaccano la materia prima durante i trasporti intercontinentali.

Il ritorno alla coltivazione dei "grani antichi" italiani con caratteristiche qualitative di eccellenza si sta dimostrando una strategia vincente anche per i piccoli produttori artigianali che riescono ad entrare nel mercato attraverso negozi bio, mercati locali ecc. Queste esperienze stanno facendo nascere fra gli agricoltori la consapevolezza che tali percorsi siano realizzabili. Qui nasce la Rete, ovvero le piccole comunità del cibo Slow Food, nate con l'obiettivo di difendere le produzioni locali, messe in pericolo da un sistema produttivo intensivo e da un mercato sempre più orientato all'omologazione del cibo.

Slow Food si impegna a dare la possibilità ad un numero crescente di persone di accedere a un cibo buono, pulito, giusto e sano.

Solo con un buon grano si fa una pasta buona.







## Slow Food Condotta Riviera del Brenta


Vi aspettiamo a Strà, presso il nostro stand, per gustare i piatti preparati dai nostri cuochi, conoscere la nostra associazione e tutte le attività proposte. Troverete libri, riviste e prodotti dei Presidi, oltre alla possibilità di diventare Soci Slow Food.

Per noi di Slow Food la parola cibo ha il sapore della **storia**, delle **tradizioni**, dei **diritti**, ma soprattutto delle **decisioni** che prendiamo tutti i giorni, ogni volta che facciamo la spesa. Perché con le piccole scelte quotidiane possiamo dare il via a grandi cambiamenti.

***“Il cibo è ben più che un semplice  
prodotto da consumare:  
è felicità, identità, cultura, convivialità,  
nutrimento, economia di territorio, sopravvivenza”***

Carlo Petrini  
*(Presidente internazionale di Slow Food)*

[www.condottarivieradelbrenta.it](http://www.condottarivieradelbrenta.it)  
<https://twitter.com/SlowRiviera>

Visita la nostra pagina su Facebook  
Slow Food Riviera del Brenta  
e clicca “mi piace” 



# 25 APRILE: RISI E BISI

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

---

**Giovedì 25 aprile**, alle ore 18.00, 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!



## **IN TRENINO ATTRAVERSO LE VILLE**

### **Giovedì 25 Aprile**

Un trenino con servizio gratuito funzionerà per l'intera giornata di giovedì 25 aprile, dalle ore 11.00 alle ore 17.30.

Ogni mezz'ora circa partenza da villa Loredan per un giro tra le splendide ville venete di Stra.



## **ZOGHI IN LEGNO DE NA' VOLTA**

### **Domenica 28 Aprile**

Saranno a disposizione di bambini e adulti, per l'intera giornata, "I zoghi in legno de na' volta", curati dall'Ass. "La Tana dei Tarli".



## **"IN GONDOLA TRA LE VILLE VENETE"**

### **Giovedì 25 e Domenica 28 Aprile**

Nelle giornate di giovedì 25 e domenica 28 aprile sarà attivo un servizio GONDOLA per brevi escursioni nel Naviglio del Brenta.

Sarà possibile ammirare dall'acqua le splendide Ville Venete, come facevano i nobili veneziani all'epoca della Serenissima.

Partenze di fronte alla Villa. Dalle ore 10.00 alle ore 18.00. Prenotazioni al n. 3487077807 (Cell./sms/WhatsApp) o mail [traditionalvenetianboats@gmail.com](mailto:traditionalvenetianboats@gmail.com).

Costo: 5,00 euro per persona, bambini fino a 8 anni gratis, se accompagnati.

P.s.: a seconda delle condizioni di navigazione, a insindacabile giudizio del comandante (gondoliere), il programma di navigazione potrà essere variato o cancellato.

L'iniziativa è proposta da TVB - Traditional Venetian Boats, associazione di tutela e valorizzazione delle barche della tradizione veneta e della voga alla veneta.

TVB gestisce e promuove il "MUSEO DELLA NAVIGAZIONE FLUVIALE" con sede a Battaglia Terme PD. Per informazioni e visite: [info@museonavigazione.eu](mailto:info@museonavigazione.eu) - Tel. 049 525170

# ANDAR PER ERBE IN BICICLETTA

## Tra storia e cultura della Riviera del Brenta

**Domenica 28 aprile** dalle ore 9.15 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 e partenza in bicicletta, guidati dall'Associazione STRABICI-FIAB (chi non avesse la bici potrà raggiungere il posto in auto).

Percorso verso Paluello e Dolo, di circa 6 km., con un paio di brevi fermate culturali, fino a raggiungere i prati dell'Az. Agr. LUMACHE DELLE ALTURE, allevamento di elicicoltura e prossima Fattoria didattica, in via Alture 18, a Dolo.

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

**INFO E ADESIONI:** Cell. e WhatsApp 3356033639 o mail: info@venetoatavola.it

## 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 e raccolta. Al ritorno lezione sulle proprietà benefiche e loro uso gastronomico, con preparazione e degustazione di crepes verdi. Contributo euro 10,00 (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, un coltellino, un paio di guanti monouso, una penna e un block notes.



## **BATTESIMO DELLA SELLA**

---

Giovedì 25 aprile, **il Centro Ippico Scuderia Equinozio di Pianiga**, sarà presente per l'intera giornata nel parco con i suoi meravigliosi amici cavalli e 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.

**ASSOCIAZIONE KWOON  
ARTI DI BENESSERE**

**SCUOLA INTERNAZIONALE DI SHIATSU**

**ACCADEMIA PRANIC HEALING – VENEZIA**

**ASSOCIAZIONE SHENQUE'  
CENTRO DISCIPLINE ENERGETICHE**

**ASSOCIAZIONE CENTRO DELL'UOMO - ONLUS**

## **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



## PER GOLOSI E BUONGUSTAI

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

La magia della pasta italiana sarà proposta dalla **Condotta Slow Food Riviera del Brenta**; un percorso tra i diversi formati rappresentativi di molte regioni d'Italia serviti con succulenti condimenti di verdure, carne e pesce.

Pasta e paste di grano duro, grano tenero, all'uovo, ripiene, secche o fresche, biologiche, integrali, per tutti i gusti! E naturalmente tanti altri piatti della tradizione.

Saranno inoltre presenti nell'area dedicata al cibo di strada:

- **IL CIRCO DEI SAPORI**  
con cucina vegetariana e vegana
- **IL TENTACOLO**  
panini e piatto con il polipo, nella tradizione locale padovana dei "Folpari"
- **NON SOLO POLENTA**  
creme di mais abbinate a formaggi, salumi, funghi e fagioli.

A STRABIOLOGICO 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.

In caso di maltempo la manifestazione sarà recuperata nel weekend successivo, 4 e 5 maggio.