



Comune di Stra




Slow Food
Riviera del Brenta e Chioggia Aps

WEEKEND STRABIOLOGICO XXVI° EDIZIONE / VILLA LOREDAN – STRA

Dal 24 al 26 Aprile 2026

PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE

“ Un Weekend Strabiologico - Tipico e Artigianale ”

Il tema scelto per la XXVI° edizione del **WEEKEND STRABIOLOGICO**, che si terrà, come di consueto, nel parco di Villa Loredan, a Stra, nella Riviera del Brenta, dal 24 al 26 Aprile 2026, vedrà come protagonisti il sale e il pepe, nel loro uso alimentare e gastronomico, con tante sfumature. La manifestazione è promossa dal Comune di Stra e organizzata da Veneto a Tavola, con il patrocinio della Regione Veneto e della Città Metropolitana di Venezia.

Nel corso del weekend, oltre al ricco mercatino con prodotti alimentari, biologici o comunque tradizionali e tipici di altre regioni, insieme ad articoli salutistici e di artigianato naturale, si susseguiranno incontri culturali e gastronomici, spettacoli, laboratori aperti a bambini e adulti.

Il tema centrale di questa nuova edizione, incentrato su **Sale & Pepe**, sarà sviluppato attraverso una mostra di sali e pepi dal mondo, accompagnati da schede descrittive, incontri con produttori e agricoltori, masterclass e degustazioni guidate, curate da Veneto a Tavola e dalla Condotta Slow Food della Riviera del Brenta e Chioggia.

Tante le attrazioni e attività per bambini e adulti, tutte di qualità e interesse specifico, come la presenza della “**Tana dei Tarli**”, con i loro giochi da strada in legno.

Sabato 25 aprile tra gli eventi in programma ci sarà la tradizionale distribuzione gratuita di “**Risi e Bisi**”, piatto tipico veneziano consumato dai Dogi in occasione della festività di S. Marco, patrono di Venezia. Lo spazio di “**Radio Tamarindo**” sarà attivo con interviste ed interventi durante le giornate della manifestazione, intervallati da buona musica.

Domenica 26 all’interno della manifestazione la quarta edizione dell’estemporanea di pittura “**Coloriamo la Riviera**”, il gusto del cibo incontra il gusto per l’arte!

Non mancheranno alcune eccellenze gastronomiche del territorio veneziano, come le “castraure” (carciofo violetto di S. Erasmo), il raro miele di barena e il riso di Torre di Fine.

Per il visitatore ricordiamo inoltre l’escursione guidata “**D’ogni erba un piatto**”, alla scoperta di erbe spontanee, ed il “**Corso per Cercatori d’erbe**”, con Anna Tonello.

Uno “**Spazio Benessere**” nel parco della villa permetterà poi di conoscere e provare varie discipline olistiche, promosse dalle numerose associazioni presenti.

Per i più golosi e i buongustai sarà presente uno spazio dedicato, con 200 posti a sedere, dove gustare i piatti preparati dalla Condotta Slow Food della Riviera del Brenta e da alcuni truck presenti, con proposte anche di cucina vegetariana e locale, per allietare il palato dei visitatori durante l’intero weekend.

La mostra mercato ospiterà oltre 60 espositori con prodotti alimentari biologici, tipici e tradizionali, articoli salutistici, erboristici e di artigianato naturale.

INFO: Veneto a Tavola – www.venetoatavola.it - info@venetoatavola.it tel 335.6033639

Comune di Stra – www.comune.stra.ve.it

Facebook Veneto a Tavola