

SAOR

SAPERI E SAPORI VENEZIANI IN FESTA  
10-12 OTTOBRE 2025

[WWW.SAORVENEZIA.IT](http://WWW.SAORVENEZIA.IT)

PROGRAMMA DEGLI APPUNTAMENTI

**Interreg**

Italy – Croatia



Co-funded by  
the European Union



**LE  
CITTÀ  
IN  
FESTA**





## INDICE DEGLI EVENTI

"EVENTO UFFICIALE DI APERTURA DI SAOR 2025,,	4
1. "OSTI IN ORTO A SANT'ERASMO,,	4
2. "TRA STORIA E SAOR,,	4
3. "'LABORATORIO D'INCISIONE DE' PESCI, DE' CROSTACEI, E DE' TESTACEI CHE ABITANO LE LAGUNE',,,	4
4. "RILFESSI DI LAGUNA: STORIE, SAPORI E SAPERI TRA LE ACQUE E LE VOCI DELLA PESCA,,	5
5. "VISITA LA CASA DI CARLO GOLDONI,,	5
6. "VERDURE IN LIBERTÀ PROVVISORIA,,	5
7. "TOUR ALLA SCOPERTA DEGLI ORTI DI SANT'ERASMO,,	5
8. "DAL CAMPO ALLA LAGUNA: I PRODUTTORI DI SANT'ERASMO RACCONTANO IL GELATO,,	6
9. "I SEGRETI DEGLI SPEZIERI: STORIE DI AROMI CHE VIVONO DA LONTANO,,	6
10. "DALLA LAGUNA ALLA TAVOLA. I NUOVI PIATTI DELLA TRADIZIONE,,	6
11. "ORTI LIQUIDI,,	6
12. "SPECIALITÀ VENEZIANE ED ESIBIZIONI CORALI,,	7
13. "QUANDO ALLE BOCCE SI GIOCAVA IN OSTERIA,,	7
14. "HALOPHICE-CREAM,,	7
15. "IL GELATO DELLA SERENISSIMA: TRADIZIONE E INNOVAZIONE NEL CUORE DI VENEZIA,,	7
16. "MAREDU – LABORATORI DI EDUCAZIONE AMBIENTALE DEDICATI AD ADULTI E RAGAZZI, CON FOCUS SULLA LAGUNA DI VENEZIA E SUGLI ECOSISTEMI MARINI.,,,	8
17. "I BUSSOLÀ DI CARMELINA,,	8
18. "IDENTITÀ E SAPORI DEL TERRITORIO,,	8
19. "PICCOLI PASTICCIERI ALL'OPERA,,	8
20. "SOCIALITÀ E DIETA SENZA GLUTINE: INCONTRIAMO GLI ESPERTI,,	9
21. "L'ALTRA VENEZIA,,	9
22. "MITILLA® LA COZZA DI PELLESTRINA E L'ASSOCIAZIONE REMIERA DI PELLESTRINA: DUE REALTÀ CHE AFFONDANO LE RADICI NEL PASSATO PER PUNTARE AL FUTURO,,	9
23. "TRADIZIONE E SALUTE PER UN BUON MANGIARE E UNA BUONA E LUNGA VITA,,	9
24. "UN POMERIGGIO DI SAOR,,	10
25. "LA DOLCEZZA COME PONTE culturale E DI UNIONE TRA I POPOLI. DOLCEZZE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO, PROPOSTE DOLCIARIE DAL BACINO DEL MEDITERRANEO,,	10
26. "SARDE & ROSÉ,,	10
27. "L'EMOZIONE DI REALIZZARE UN PIATTO CON QUELLO CHE C'È IN CASA: LA CUCINA COME ATTO CREATIVO E SOSTENIBILE,,	10
28. "VENEZIANITÀ, TRADIZIONE E STORIA NELL'ENOGASTRONOMIA,,	11
29. "INGREDIENTI DI CARTA: EDITORIA E "CIBO" VENEZIANO,,	11
30. "TRAME IN SAOR,,	11
31. "ZUCCA E BATATA. SAPERI DI UNA VOLTA, SAPORI DI OGGI,,	11
32. "CUCINARE CON CORTO MALTESE: OMAGGIO A HUGO PRATT A TRENT'ANNI DALLA SCOMPARSA,,	12
33. "INCLUSIONE ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: DAGLI SDGS DELL'ONU ALLE ESPERIENZE E AI PROGETTI A VENEZIA,,	12
34. "DEGUSTAZIONE SOTTO LE STELLE,,	12
35. "MUSICA E SAOR,,	12
36. "OSTI IN ORTO A SANT'ERASMO,,	13
37. "TRA STORIA E SAOR,,	13

38. "UN ASSAGGIO DI SOSTENIBILITÀ: RICONOSCERE UN PESCE SELVATICO DA UNO ALLEVATO,,.....	13
39. "OLTRE AL SAOR GHE XE ANCA I 'RISI IN CAVROMAN' (OLTRE IL SAOR C'È ANCHE IL 'RISO IN CAVROMAN'=",, .....	13
40. "RILFESSI DI LAGUNA: STORIE, SAPORI E SAPERI TRA LE ACQUE E LE VOCI DELLA PESCA,, .....	14
41. "VISITA LA CASA DI CARLO GOLDONI,, .....	14
42. "VINO NATURALE ED ERBE AROMATICHE NELLA VIGNA DI SANT'ELENA,,.....	14
43. "TOUR ALLA SCOPERTA DEGLI ORTI DI SANT'ERASMO,, .....	14
44. "DAL CAMPO ALLA LAGUNA: I PRODUTTORI DI SANT'ERASMO RACCONTANO IL GELATO,,.....	15
45. "IL MERCATO BIO EQUO E SOLIDALE DI AERES,,.....	15
46. "VERDUROLOGY , LA NOBILITAZIONE DELLE VERDURE,,.....	15
47. "AGRICOLTURA ORGANICA E ENERGIA ALLE VIGNOLE,, .....	15
48. "IL GUSTO DELLE STAGIONI,, .....	16
49. "MENÙ SPECIALE VENEZIANO PER SAOR,, .....	16
50. "IL SENTIERO DELLE SALINE,, .....	16
51. "IL GELATO DELLA SERENISSIMA: TRADIZIONE E INNOVAZIONE NEL CUORE DI VENEZIA,,.....	16
52. "SAORLAND - COMIONI IL TUO SAOR,,.....	17
53. "MAREDU – LABORATORI DI EDUCAZIONE AMBIENTALE DEDICATI AD ADULTI E RAGAZZI, CON FOCUS SULLA LAGUNA DI VENEZIA E SUGLI ECOSISTEMI MARINI,,.....	17
54. "VELA IN LAGUNA,, .....	17
55. "IDENTITÀ E SAPORI DEL TERRITORIO,,.....	17
56. "BOCCEVERDI. IMMAGINANDO IL NUOVO GIARDINO DELLA BOCCIOFILA,,.....	18
57. "PORTE APERTE IN ORTO,, .....	18
58. "ESCURSIONE DI PESCATURISMO,, .....	18
59. "IL BACCALÀ MANTECATO CANDIDATO UNESCO: 500 ANNI DI TRADIZIONE CHE GUARDA AL FUTURO CON RICETTE PER TUTTI E RISPETTO PER IL MARE,,.....	18
60. "L'ALTRA VENEZIA,,.....	19
61. "SPECIALITÀ VENEZIANE ED ESIBIZIONI CORALI,, .....	19
62. "IL SAOR SENZA GLUTINE: A TAVOLA CON LA DIETISTA,,.....	19
63. "TRADIZIONE E SALUTE PER UN BUON MANGIARE E UNA BUONA E LUNGA VITA,, .....	19
64. "LA DOLCEZZA COME PONTE culturale E DI UNIONE TRA I POPOLI. DOLCEZZE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO, PROPOSTE DOLCIARIE DAL BACINO DEL MEDITERRANEO,,.....	20
65. "SARDE & ROSÉ,,.....	20
66. "I SEGRETI DEGLI SPEZIERI: STORIE DI AROMI CHE VIVONO DA LONTANO,,.....	20
67. "MANI IN PASTA... A CURA DI FRATELLI LA BUFALA,, .....	20
68. "UNA GRANDE LAGUNA DI TERRE MARINE – LA CUCINA VENEZIANA TRA STORIA E TRADIZIONI,,.....	21
69. "SAPORI CONTROVENTO, SAPORI CHE UNISCONO,,.....	21
70. "LA BOCCIOFILA SERENISSIMA TRA IL CAMPO DA GIOCO E LA TAVOLA,, .....	21
71. "UN APERITIVO CON VISTA,, .....	21
72. "WE ARE DIFFERENT AND YOU?,,.....	22
73. "VENEZIANITÀ, TRADIZIONE E STORIA NELL'ENOGASTRONOMIA,, .....	22
74. "LA MESTRE CITTÀ D'ACQUA DEGNA TESTIMONE DEGLI ASPETTI SOCIO-CULTURALI E CULINARI DELLA TRADIZIONE DEL SAOR,, .....	22
75. "DIN DON CAMPANON – NOTE DI S.A.O.R.,,.....	22
76. "SCARTI IN SCARTOSSO,,.....	23
77. "DEGUSTAZIONE SOTTO LE STELLE,,.....	23

78. "LA MESTRE CITTÀ D'ACQUA DEGNA TESTIMONE DEGLI ASPETTI SOCIO-CULTURALI E CULINARI DELLA TRADIZIONE DEL SAOR,,	23
79. "TRA STORIA E SAOR,,	23
80. "RACCOLTA, CUCINA, LETTURE D'ALGA: PRATICHE PER ABITARE UNA LAGUNA IN TRASFORMAZIONE,,	24
81. "OSTI IN ORTO A SANT'ERASMO,,	24
82. "RILFESSI DI LAGUNA: STORIE, SAPORI E SAPERI TRA LE ACQUE E LE VOCI DELLA PESCA,,	24
83. "VISITA LA CASA DI CARLO GOLDONI,,	24
84. "TOUR ALLA SCOPERTA DEGLI ORTI DI SANT'ERASMO,,	25
85. "DAL CAMPO ALLA LAGUNA: I PRODUTTORI DI SANT'ERASMO RACCONTANO IL GELATO,,	25
86. "LA DOSA DI ALESSANDRO MILESI,,	25
87. "VINO NATURALE ED ERBE AROMATICHE NELLA VIGNA DI SAN MICHELE,,	25
88. "PER FARE UN ATLANTE CI VUOLE...?,,	26
89. "LAGUNARIO,,	26
90. "TRAME IN SAOR,,	26
91. "LA MESTRE CITTÀ D'ACQUA DEGNA TESTIMONE DEGLI ASPETTI SOCIO-CULTURALI E CULINARI DELLA TRADIZIONE DEL SAOR,,	26
92. "MENÙ SPECIALE VENEZIANO PER SAOR,,	27
93. "IL GELATO DELLA SERENISSIMA: TRADIZIONE E INNOVAZIONE NEL CUORE DI VENEZIA,,	27
94. "SAORLAND - COMIONI IL TUO SAOR,,	27
95. "MAREDU – LABORATORI DI EDUCAZIONE AMBIENTALE DEDICATI AD ADULTI E RAGAZZI, CON FOCUS SULLA LAGUNA DI VENEZIA E SUGLI ECOSISTEMI MARINI,,	27
96. "IDENTITÀ E SAPORI DEL TERRITORIO,,	28
97. "IL BACCALÀ MANTECATO CANDIDATO UNESCO: 500 ANNI DI TRADIZIONE CHE GUARDA AL FUTURO CON RICETTE PER TUTTI E RISPETTO PER IL MARE,,	28
98. "L'ALTRA VENEZIA,,	28
99. "QUEL FIOLE D'UN CAN D'UN GATO,,	28
100. "TRADIZIONE E SALUTE PER UN BUON MANGIARE E UNA BUONA E LUNGA VITA,,	29
101. "LA DOLCEZZA COME PONTE culturale E DI UNIONE TRA I POPOLI. DOLCEZZE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO, PROPOSTE DOLCIARIE DAL BACINO DEL MEDITERRANEO,,	29
102. "SARDE & ROSÉ,,	29
103. ""SCARTO!""	29
104. "VENEZIANITÀ, TRADIZIONE E STORIA NELL'ENOGASTRONOMIA,,	30
105. "LA TAVOLOZZA DEI SAPORI,,	30
106. "ALLA SCOPERTA DI CASA DI ANNA,,	30
107. "PRESENTAZIONE DEL LIBRO "ANDAR PER BACARI" DI MONICA CESARATO. EDITORE PROGRAMMA,,	30
108. "APERTURA STRAORDINARIA DI M9 – MUSEO DEL '900,,	31
109. "PROIEZIONE DEL DOCUMENTARIO SU 'LAGUNA NEL BICCHIERE' DAL TITOLO 'L'ANNATA. LA BALLATA DEI VIGNAIOLI DI LAGUNA' DI ANDREA MIGNÒLO,,	31
"EVENTO UFFICIALE DI CHIUSURA DI SAOR 2025,,	31



venerdì 10/10/2025 - dalle: 18:00 alle: 22:00

## “EVENTO UFFICIALE DI APERTURA DI SAOR 2025,,

Il pubblico sarà guidato in un viaggio che unisce scienza, memoria e arte: dal talk con lo chef-nutrizionista Stefano Polato, che porterà l'esperienza dei pasti per astronauti alla riflessione sulla cucina sostenibile, alla performance di Alberto Toso Fei e Giovanni Dell'Olivo con musiche e immagini d'archivio. Presenti anche per un 'assaggio' degli eventi di SAOR dieci banchetti in Pescheria con alcuni fra i protagonisti del festival. Un brindisi collettivo sancirà l'avvio del festival, invitando a scoprire nei giorni di SAOR i tanti eventi diffusi tra Venezia, isole e terraferma.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Comune di Venezia  
**DOVE:** Pescheria del Mercato di Rialto | **INDIRIZZO:** Venezia, San Polo 559

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Evento culturale ✓ Laboratorio ✓ Cooking show  
**CAPACITÀ MASSIMA:** 200 persone

venerdì 10/10/2025 - dalle: 09:00 alle: 18:00

## 1. “OSTI IN ORTO A SANT'ERASMO,,

Visita guidata agli orti di Osti in Orto a Sant'Erasmus, con approfondimenti sulle tecniche di coltivazione e sulla tradizione agricola lagunare. I partecipanti potranno soddisfare curiosità, assaggiare verdure fresche direttamente in campo con chi porta avanti l'orticoltura locale.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Osti in Orto società agricola  
**DOVE:** Azienda Agricola Osti in Orto | **INDIRIZZO:** Isola di Sant'Erasmus, Via dei Forti, 75

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata **CAPACITÀ MASSIMA:** 50 persone mattina e 50 pomeriggio.  
Prenotazione via email  
**CONTACCI:** Email: mariosaviolo4@gmail.com Cellulare: 345 0743256

**NOTE:** Non adatto a persone con difficoltà o disabilità motorie in quanto le strade sono sconnesse e possibilmente fangose. I servizi igienici non sono presenti in loco.

venerdì 10/10/2025 - dalle: 09:00 alle: 18:00

## 2. “TRA STORIA E SAOR,,

Un laboratorio svela da vicino l'arte della preparazione del saor con la guida dello chef. Il racconto intreccia storia, cultura e memoria, mostrando come questo piatto sia diventato simbolo della cucina lagunare. L'esperienza si conclude con una degustazione di diverse interpretazioni del saor, accompagnate da un calice di vino.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Taverna San Trovaso  
**DOVE:** Taverna San Trovaso | **INDIRIZZO:** Venezia, Calle Contarini Corfù, Dorsoduro 1016

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:** 15 persone per turno. Prenotazione obbligatoria via mail o telefono  
**CONTACCI:** Email: info@tavernasantrovaso.it Telefono: 041 5203703

**NOTE:** Per tutti i giorni del festival, il laboratorio e la dimostrazione pratica si terranno con i seguenti orari: Mattina: dalle 9:00 alle 11:00 - Pomeriggio: dalle 16:00 alle 18:00. Turni per 15 partecipanti ogni mezz'ora. Sarà presente del personale di sala capace di tradurre in inglese i passaggi dello chef e la storia del saor.

venerdì 10/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 13:00

## 3. “LABORATORIO D'INCISIONE DE' PESCI, DE' CROSTACEI, E DE' TESTACEI CHE ABITANO LE LAGUNE,,

Workshop di incisione nella storica stamperia d'arte Bottega del Tintoretto, dedicato ai pesci, crostacei e testacei della laguna. Un percorso creativo che unisce arte e natura, per riscoprire attraverso la stampa d'arte le forme e le storie degli abitanti acquatici veneziani.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Bottega del Tintoretto  
**DOVE:** Bottega del Tintoretto | **INDIRIZZO:** Venezia, Cannaregio 3400

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:** 12 persone.  
Prenotazione obbligatoria, via email a tintorettoveneziamail@gmail.com  
**CONTACCI:** Email: tintorettoveneziamail@gmail.com Telefono: 041 722081

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 18:30

#### 4. "RILFESSI DI LAGUNA: STORIE, SAPORI E SAPERI TRA LE ACQUE E LE VOCI DELLA PESCA,,

Un percorso tra storia e modernità della pesca lagunare: racconti dei pescatori, esperienze di pescaturismo e valorizzazione dei prodotti ittici locali. L'iniziativa propone anche un'esposizione di fotografie che documenta scenari e tradizioni della cultura della laguna. L'esposizione sarà visitabile con orario continuato, ad eccezione della pausa dalle 12:30 alle 15:30.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Coop san Marco Pescatori di Burano  
**DOVE:** Società Cooperativa San Marco Pescatori di Burano |  
**INDIRIZZO:** Laguna Nord, Sestiere Terranova 215

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Altro: esposizione fotografie **CAPACITÀ MASSIMA:**  
**CONTACCI:** Email: info@cooperativasanmarco.com Telefono: 041 730076

**NOTE:** Ingresso libero.

venerdì 10/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 16:00

#### 5. "VISITA LA CASA DI CARLO GOLDONI,,

Nei tre giorni del festival, l'ingresso a Casa Goldoni sarà gratuito per i partecipanti a SAOR. Solo il 10 ottobre, nel pomeriggio, è prevista una visita guidata. Carlo Goldoni ha spesso messo in scena il cibo come specchio della società del suo tempo: banchetti, osterie e tavole imbandite diventano occasioni di incontro, confronto e ironia. Visitare Casa Goldoni durante SAOR significa riscoprire come sapori e convivialità abbiano nutrito non solo i palati, ma anche la cultura veneziana attraverso il teatro. Ultimo ingresso alle 15:30.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Fondazione Musei Civici di Venezia | MUVE  
**DOVE:** Casa di Carlo Goldoni | **INDIRIZZO:** Venezia, Rio Terà dei Nomboli, San Polo 2794

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Visita guidata ✓ Altro: ingresso gratuito al Museo **CAPACITÀ MASSIMA:** 15 persone per la visita guidata  
**CONTACCI:** Email: segreteria.casagoldoni@fmcvenezia.it

**NOTE:** Solo per oggi visita guidata: ritrovo ore 14:00 nell'androne al piano terra del museo. Durata della visita 1 ora circa.

venerdì 10/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 12:30

#### 6. "VERDURE IN LIBERTÀ PROVVISORIA,,

Il banchetto di verdure dell'Orto delle Meraviglie della Casa di Reclusione femminile della Giudecca offre ai visitatori degustazioni e laboratori sensoriali, guidati dalle donne che coltivano l'orto. Un'occasione per conoscere il progetto e assaporarne i frutti.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Rio Terà dei Pensieri  
**DOVE:** Fondamenta delle Convertite | **INDIRIZZO:** Giudecca, Giudecca 709

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:**  
**CONTACCI:** Email: d.tozzato@rioteradeipensieri.org  
Cellulare: 348 0034126

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 16:00

#### 7. "TOUR ALLA SCOPERTA DEGLI ORTI DI SANT'ERASMO,,

Tour guidato tra gli orti di Sant'Erasmo con degustazione finale dei prodotti dell'isola. La visita parte dalla fermata Capannone del vaporetto e prosegue con una passeggiata di 15 minuti fino all'azienda agricola. Previsti due turni, alle 10:00 e alle 12:00.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Sapori di Sant'Erasmo  
**DOVE:** Azienda Agricola I Sapori di Sant'Erasmo | **INDIRIZZO:** Isola di Sant'Erasmo, Via della Boaria Vecia, 6

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata **CAPACITÀ MASSIMA:** 30 persone per turno  
**CONTACCI:** Cellulare: 328 6379250 - 347 0594687

**NOTE:** Consigliato abbigliamento comodo.

venerdì 10/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 14:00

## 8. "DAL CAMPO ALLA LAGUNA: I PRODUTTORI DI SANT'ERASMO RACCONTANO IL GELATO,"

Un incontro con i produttori di Sant'Erasmus per scoprire le peculiarità dei loro ortaggi e frutti, simboli della biodiversità lagunare. A seguire, degustazione di gelato artigianale preparato con queste materie prime, frutto dell'incontro tra tradizione agricola e saperi artigianali veneziani. Sarà inoltre possibile osservare le fasi di preparazione e comprendere il legame con la stagionalità e la tipicità dei prodotti.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Il Salotto di San Marco - Gelateria Veneziana

**DOVE:** Il Salotto di San Marco - Gelateria Veneziana |

**INDIRIZZO:** Venezia, Calle Fiubera, San Marco 956

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata **CAPACITÀ**

**MASSIMA:** 60/70 persone in totale in gruppi di 15/20

**CONTACCI:** Email: [ilsalottodisanmarco@gmail.com](mailto:ilsalottodisanmarco@gmail.com)

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 10:30 alle: 18:00

## 9. "I SEGRETI DEGLI SPEZIERI: STORIE DI AROMI CHE VIVONO DA LONTANO,"

Storie di aromi che arrivano da lontano" è un laboratorio sensoriale per tutti, in particolare per bambini della scuola primaria. Attraverso le spezie scopriremo il loro ruolo nella storia della Serenissima, le rotte commerciali, la loro presenza negli antichi ricettari veneziani e il legame con la ricchezza della città. Conosceremo anche le piante da cui provengono, osservando la parte che di solito non si vede: impareremo a riconoscere la pianta, le sue foglie e i suoi frutti, e a capire da quale parte di essa deriva la spezia — che sia un seme, una radice, una corteccia o un fiore.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Nonsoloverde

**DOVE:** Serra dei Giardini | **INDIRIZZO:** Venezia, Viale

Giuseppe Garibaldi, Castello 1254

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:** 25 persone.

Prenotazione via messaggio whatsapp o mail entro il 9 ottobre

**CONTACCI:** Email: [didatticaserradeigiardini@gmail.com](mailto:didatticaserradeigiardini@gmail.com)

Cellulare: 342 8523532

**NOTE:** Luogo di ritrovo: entrata fioreria.

venerdì 10/10/2025 - dalle: 11:00 alle: 12:30

## 10. "DALLA LAGUNA ALLA TAVOLA. I NUOVI PIATTI DELLA TRADIZIONE,"

I nuovi piatti della tradizione" è un incontro su invito promosso da AEPE, dedicato agli effetti del cambiamento climatico sugli ecosistemi lagunari e sulle specie ittiche della cucina veneziana. Interverranno esperti e ristoratori, con aperitivo e degustazione di piatti preparati con nuove specie della laguna.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** A.E.P.E. Venezia

**DOVE:** Ristorante Porta d'Acqua | **INDIRIZZO:** Venezia, Riva del vin, San Polo 1097

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Degustazione **CAPACITÀ**

**MASSIMA:** Solo su invito

**CONTACCI:**

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 11:30 alle: 12:30

## 11. "ORTI LIQUIDI,"

Introduzione storica di Fabio Busetto. Esploriamo il legame tra sostenibilità, identità e memoria alimentare nella Venezia lagunare. Un dibattito aperto che mette in dialogo esperti, produttori e comunità locali per ripensare il futuro del cibo e del territorio.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Bottega del Tintoretto APS

**DOVE:** Bottega del Tintoretto | **INDIRIZZO:** Venezia, Cannaregio 3400

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Incontro **CAPACITÀ MASSIMA:**

**CONTACCI:** Email: [tintorettovenezia@gmail.com](mailto:tintorettovenezia@gmail.com) Cellulare: 335 5738737

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 12:00 alle: 17:00

## 12. "SPECIALITÀ VENEZIANE ED ESIBIZIONI CORALI,"

Degustazione di specialità veneziane preparate con cura e passione, per celebrare il valore della comunità e delle tradizioni locali. L'evento è accompagnato dall'esibizione del coro Adamitici, che con i suoi canti popolari arricchisce l'atmosfera di festa. Un'occasione per valorizzare la convivialità e il legame tra cultura gastronomica e musica.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** ADA con Venezia APS

**DOVE:** Sala Teatro del patronato Madonna Pellegrina di Altobello | **INDIRIZZO:** Mestre, Piazzale Madonna Pellegrina, Altobello

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Evento culturale **CAPACITÀ MASSIMA:** 150 persone

**CONTACCI:** Email: ada.veneziana@gmail.com Telefono: 041 2379761 Cellulare: 346 1335655

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 12:00 alle: 18:00

## 13. "QUANDO ALLE BOCCE SI GIOCAVA IN OSTERIA,"

Un viaggio alle origini della tradizione gastronomica veneziana, tra gioco delle bocce, convivialità in osteria e cibo povero fatto di scarti e parti meno pregiate. La storia della bocciofila si intreccia con prove di gioco e assaggi della cucina popolare, coinvolgendo bambini e famiglie alla scoperta degli ortaggi tipici coltivati un tempo dalle suore dell'area.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Bocciofila San Sebastiano

**DOVE:** Bocciofila San Sebastiano | **INDIRIZZO:** Venezia, Dorsoduro 2371

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata ✓ Altro: gioco delle bocce **CAPACITÀ MASSIMA:**

**CONTACCI:** Email: bocciofilasansebastiano.ve@gmail.com Telefono: 041 4761279

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 12:00 alle: 16:00

## 14. "HALOPHICE-CREAM,"

Degustazione di gelato artigianale realizzato con piante alofite della laguna veneta. Un'esperienza unica che unisce ricerca gastronomica e biodiversità locale, frutto del lavoro di prometheus\_open food lab con The Tidal Garden. Un'occasione per scoprire nuovi sapori nati dall'incontro tra innovazione e tradizione lagunare.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Gelateria Alaska

**DOVE:** Gelateria Alaska | **INDIRIZZO:** Venezia, Calle Larga dei Bari, Santa Croce 1159

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione **CAPACITÀ MASSIMA:** Fino a esaurimento scorte

**CONTACCI:** Email: prometheus.off@gmail.com Cellulare: 340 5537738

**NOTE:** Chiedere al banco a Roberto o Silvia di degustare i gusti ideati appositamente per l'evento.

venerdì 10/10/2025 - dalle: 12:00 alle: 14:00

## 15. "IL GELATO DELLA SERENISSIMA: TRADIZIONE E INNOVAZIONE NEL CUORE DI VENEZIA,"

Un percorso di degustazione che intreccia il piacere del gelato artigianale con le eccellenze della laguna. Dagli ingredienti simbolo di Venezia – miele di barena, fico di San Michele, erbe spontanee e melograno del Piave – nascono creazioni uniche. Ricette antiche e rivisitate si uniscono per raccontare, tra gusto e memoria, la lunga storia del gelato veneziano.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Il Salotto di San Marco

**DOVE:** Il Salotto di San Marco - Gelateria Veneziana | **INDIRIZZO:** Venezia, San Marco 2862/A

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:** 60/70 persone in totale in gruppi di 15/20

**CONTACCI:** Email: ilsalottodisanmarco2@gmail.com

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 14:00 alle: 17:00

## 16. "MAREDU – LABORATORI DI EDUCAZIONE AMBIENTALE DEDICATI AD ADULTI E RAGAZZI, CON FOCUS SULLA LAGUNA DI VENEZIA E SUGLI ECOSISTEMI MARINI.,,

MarEdu è un progetto educativo che unisce mare, cibo e tradizione per promuovere la sostenibilità. Il workshop propone incontri interattivi sul valore del mare come fonte di nutrimento e biodiversità e sull'importanza di scelte alimentari consapevoli. Accanto alla riflessione, un laboratorio pratico permette di costruire piccole barche veneziane in carta, simbolo del legame tra città, laguna e cultura marinara. Un'esperienza creativa e partecipativa per adulti e ragazzi.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Sea the Change srl

**DOVE:** Ex chiesa dei SS. Cosma e Damiano | **INDIRIZZO:** Giudecca, Campo S. Cosmo, 624

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:** massimo 40 persone. Prenotazione entro il giorno precedente tramite email o whatsapp

**CONTACCI:** Email: [info@seathechange.eu](mailto:info@seathechange.eu) Cellulare: 348 9040154

**NOTE:** *Abbigliamento comodo, il laboratorio si svolgerà all'interno della ex chiesa dei Santi Cosma e Damiano, suonare campanello Sea the Change.*

venerdì 10/10/2025 - dalle: 14:15 alle: 16:15

## 17. "I BUSSOLÀ DI CARMELINA.,,

Visita al laboratorio di pasticceria tipica buranella con dimostrazione di impasto realizzato con ingredienti a km0. Un'occasione per scoprire i segreti dei tradizionali bussolà e vivere un'esperienza attenta all'inclusività e al valore dell'artigianalità. Due turni per 15 persone ciascuno, alle 15:15 e alle 16:15.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Carmelina Palmisano - Venezia Nativa

**DOVE:** Laboratorio di Carmelina Palmisano | **INDIRIZZO:** Isola di Burano, Via Galuppi, 355

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:** 15 persone per turno

**CONTACCI:** Email: [info@biscotteriaveneziana.it](mailto:info@biscotteriaveneziana.it) Telefono: 0421 350080

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 15:00 alle: 17:00

## 18. "IDENTITÀ E SAPORI DEL TERRITORIO.,,

Un calice di vino e un cicchetto veneziano per riscoprire i sapori autentici del territorio. Degustazione guidata con spiegazione delle ricette e degli abbinamenti, in un percorso enogastronomico che valorizza tradizione e convivialità.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Barrique Wine Bar

**DOVE:** La Barrique Wine Bar | **INDIRIZZO:** Venezia, Via Garibaldi, Castello 1765

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione **CAPACITÀ MASSIMA:** 20 persone all'interno e 12 all'esterno. Prenotazione gradita via email

**CONTACCI:** Email: [puntozerorestaurant@gmail.com](mailto:puntozerorestaurant@gmail.com)

**NOTE:** *In caso di maltempo, l'attività si svolgerà all'interno del locale.*

venerdì 10/10/2025 - dalle: 15:00 alle: 18:00

## 19. "PICCOLI PASTICCERI ALL'OPERA.,,

Laboratorio di pasticceria senza glutine e senza lattosio dedicato a bambini e ragazzi dai 7 ai 13 anni con celiachia. L'attività è realizzata con la collaborazione degli studenti di pasticceria dell'Istituto e del professor Davide Nicoletto.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Istituto Alberghiero Musatti - Dolo

**DOVE:** Istituto Alberghiero Musatti | **INDIRIZZO:** Dolo, Via Curzio Frasio, 27

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:** 12 persone per turno. Prenotazione obbligatoria entro l'8 ottobre

**CONTACCI:** Email: [segreteria.aicv@aicveneto.it](mailto:segreteria.aicv@aicveneto.it)

**NOTE:** *Sono previste tre sessioni di un'ora ciascuna a partire dalle 15.*

venerdì 10/10/2025 - dalle: 15:30 alle: 18:00

## 20. "SOCIALITÀ E DIETA SENZA GLUTINE: INCONTRIAMO GLI ESPERTI,,

Un incontro dedicato ai genitori di bambini e ragazzi celiaci, con l'intervento di una dietista e di un educatore. Verranno affrontati temi pratici e quotidiani su come conciliare la dieta senza glutine con la socialità, per garantire benessere, sicurezza e inclusione nelle diverse occasioni di vita.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Associazione Italiana Celiachia Veneto

**DOVE:** Istituto Alberghiero Musatti | **INDIRIZZO:** Dolo, Via Curzio Frasio, 27

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Incontro **CAPACITÀ MASSIMA:** 50 persone mattina e 50 pomeriggio. Prenotazione obbligatoria via email entro l'8 ottobre

**CONTACCI:** Email: segreteria.aicv@aicveneto.it

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 15:30 alle: 17:30

## 21. "L'ALTRA VENEZIA,,

Un incontro per scoprire l'altra Venezia, quella delle isole meno turistiche della laguna nord. Gli imprenditori agricoli racconteranno storia, tradizioni e metodi di coltivazione, illustrando l'unicità dei loro prodotti. Un'occasione per valorizzare le colture tipiche e il legame profondo tra terra, acqua e comunità locali.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** More Venice

**DOVE:** More Venice | **INDIRIZZO:** Venezia, Calle dei Oresi, San Polo 93

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:** Entrata libera fino a 20 persone. Prenotazione gradita ai contatti indicati

**CONTACCI:** Email: archiferialdi@gmail.com Cellulare: 349 2588698

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 15:30 alle: 18:00

## 22. "MITILLA® LA COZZA DI PELLESTRINA E L'ASSOCIAZIONE REMIERA DI PELLESTRINA: DUE REALTÀ CHE AFFONDANO LE RADICI NEL PASSATO PER PUNTARE AL FUTURO,,

Un viaggio nel cuore di Pellestrina per conoscere due tradizioni vive dell'isola: la coltivazione delle cozze con MITILLA® e la voga veneta dell'Associazione Remiera. Tra racconti, laboratorio pratico di pulizia delle cozze, ricetta del "casso e pippa", degustazioni e visita guidata con prova in vasca per i più audaci! ...i partecipanti scopriranno l'anima autentica della laguna.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Società Agricola F.lli Busetto

**DOVE:** Remiera Pellestrina | **INDIRIZZO:** Isola di Pellestrina, Sest. Zennari 792/A

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata ✓ Laboratorio ✓ Cooking show ✓ Attività sportiva **CAPACITÀ MASSIMA:** 30 persone. Prenotazione obbligatoria

**CONTACCI:** Email: busetto.genny@gmail.com Cellulare: 345 1325724

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 16:00 alle: 18:30

## 23. "TRADIZIONE E SALUTE PER UN BUON MANGIARE E UNA BUONA E LUNGA VITA,,

Uno spazio dedicato all'assistenza nutrizionale in collaborazione con la Fondazione Valter Longo, con la presenza di un nutrizionista e di un divulgatore. I partecipanti potranno scoprire consigli per un'alimentazione equilibrata, degustare cicchetti preparati con prodotti tipici e a km zero e contribuire alla raccolta di ricette della tradizione veneziana. L'iniziativa unisce gusto, salute e memoria culinaria, con un tocco di musica dal vivo.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** FISPMED ETS - Fondazione

**DOVE:** Antica pescheria del Lido di Venezia | **INDIRIZZO:** Lido di Venezia, Via Dandolo incrocio Via Vettor Pisani

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Cooking show ✓ Altro: incontro informativo **CAPACITÀ MASSIMA:** 50 persone. Prenotazione entro il 10 ottobre

**CONTACCI:** Email: fispmed@gmail.com Cellulare: 348 1554263

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 16:00 alle: 19:00

## 24. "UN POMERIGGIO DI SAOR,,

Un pomeriggio dedicato alla scoperta del saor attraverso parole, immagini e giochi. Anna Alberati presenta il suo libro sulla storia di questo piatto simbolo della cucina veneziana, arricchito da illustrazioni d'epoca e opere contemporanee. L'incontro sarà accompagnato dai "Leporelli", piccoli libricini piegati come cicchetti letterari, con poesie e proverbi sul tema, che introducono al "piatto forte" della serata. Seguirà il Gioco del Saor, una speciale versione del Gioco dell'Oca ambientata nella Venezia cinquecentesca della celebre xilografia di Jacopo de' Barbari. I partecipanti, divisi in squadre, giocheranno spostandosi tra le caselle raffiguranti le antiche osterie veneziane, fino al premio finale, in un'esperienza collettiva tra cultura popolare e convivialità. L'appuntamento vedrà la partecipazione di un gruppo di lavoro composto da Mirella Toso Ambrosini, Anna Lombardo, Mara Trevisiol, Cristina Natolli, Rebecca, Nicola Sene e da un misterioso mago che contribuirà a rendere la presentazione ancora più sorprendente.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Venezia Viva

**DOVE:** Palazzo Pisani-Revedin | **INDIRIZZO:** Venezia, Calle San Paternian, San Marco 4013/A

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Incontro ✓ Altro: Il Gioco del Saor come Gioco dell'Oca **CAPACITÀ MASSIMA:** 50 persone. Evento su invito. Prenotazione via email

**CONTACCI:** Email: info@palazzopisanirevedin.it Telefono: DA DEFINIRE Cellulare: 327 2995100

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 16:00 alle: 17:30

## 25. "LA DOLCEZZA COME PONTE CULTURALE E DI UNIONE TRA I POPOLI. DOLCEZZE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO, PROPOSTE DOLCIARIE DAL BACINO DEL MEDITERRANEO,,

Degustazione di dolci mediterranei senza glutine e senza lattosio. Un momento di dolcezza inclusiva che unisce culture e tradizioni diverse, proponendo specialità pensate per tutti.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Frary's

**DOVE:** Frary's | **INDIRIZZO:** Venezia, Fondamenta dei Frari, San Polo 2558

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione **CAPACITÀ MASSIMA:** 30 persone. Prenotazione obbligatoria

**CONTACCI:** Telefono: 041 720050

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 16:00 alle: 17:30

## 26. "SARDE & ROSÉ,,

Un incontro dedicato alla tradizione veneziana delle sarde in saor: verranno illustrate storia, ingredienti e segreti di preparazione di questo piatto simbolo della laguna. L'esperienza si concluderà con un assaggio accompagnato da una degustazione di vini rosé, fermi e frizzanti, per unire memoria gastronomica e convivialità.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Luna Sentada

**DOVE:** Ristorante Luna Sentada | **INDIRIZZO:** Venezia, Castello 5018

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione **CAPACITÀ MASSIMA:** 18/20 persone. Prenotazione via telefono

**CONTACCI:** Email: lunasentada@priulicollection.com

Telefono: 041 3097891

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 16:30 alle: 18:30

## 27. "L'EMOZIONE DI REALIZZARE UN PIATTO CON QUELLO CHE C'È IN CASA: LA CUCINA COME ATTO CREATIVO E SOSTENIBILE,,

Un incontro dedicato alla cucina sostenibile e creativa, con racconti e testimonianze di giornalisti. Un cuoco mostrerà come realizzare un piatto a partire dagli ingredienti del "frigo di casa". Previsto anche un confronto con un ristoratore sulle pratiche anti-spreco e la doggy bag. A conclusione, degustazione di tipicità veneziane e venete presso Spazio Ristorativo 'La Corte' di ESU - Campus Economico San Giobbe. Organizzato in collaborazione con Agrifood Management and Innovation Lab della Venice School of Management dell'Università Ca' Foscari di Venezia.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Maurizio Drago

**DOVE:** Università Ca'Foscari, Campus San Giobbe, Aula Partesotti, - Plesso E | **INDIRIZZO:** Venezia, Fondamenta S. Giobbe, Cannaregio 873

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio ✓ Incontro

**CAPACITÀ MASSIMA:** 35 persone. Prenotazione obbligatoria al link: <https://www.eventbrite.it/e/lemozione-di-realizzare-un-piatto-con-quello-che-ce-in-casa-tickets-1765163614889>

**CONTACCI:** Email: mauriziodrago@gmail.com; agrifoodlab@unive.it Cellulare: 392 0593466

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 17:00 alle: 20:00

## 28. "VENEZIANITÀ, TRADIZIONE E STORIA NELL'ENOGASTRONOMIA,,

Un piccolo palcoscenico della venezianità enogastronomica, con degustazioni che intrecciano storia e tradizione. Un percorso tra i prodotti tipici delle isole lagunari, come gli ortaggi di Sant'Erasmus e Vignole, insieme a eccellenze venete quali il caviale di Breda di Piave e il formaggio del Primiero. Un racconto di sapori che unisce l'oggi alla antica Repubblica Serenissima.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Il Salotto di Rialto

**DOVE:** Salotto di Rialto | **INDIRIZZO:** Venezia, Calle dei Oresi, San Polo 92/A

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione **CAPACITÀ MASSIMA:** 15 persone per turno. Prenotazione gradita via email  
**CONTACCI:** Email: arsen.rialto@outlook.it Cellulare: 349 8685665

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 17:30 alle: 19:00

## 29. "INGREDIENTI DI CARTA: EDITORIA E "CIBO" VENEZIANO,,

Incontro con Pierangelo Federici, Samantha Lenarda e Alessandro Marzo Magno sul rapporto tra cucina e divulgazione gastronomica. Seguirà un aperitivo lagunare con degustazione di cicchetti tipici veneziani.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario (ESU), Venezia

**DOVE:** Spazio ristorativo 'La Corte', Campus economico San Giobbe | **INDIRIZZO:** Venezia, Cannaregio 873

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Incontro **CAPACITÀ MASSIMA:**  
**CONTACCI:** Email: esucultura@esuvevenezia.it Telefono: 041 2346126

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 18:00 alle: 20:00

## 30. "TRAME IN SAOR,,

Un'iniziativa culturale e gastronomica che valorizza due simboli della città come patrimoni immateriali veneziani. Tra incontri divulgativi, showcooking e degustazioni guidate, si esploreranno storia, significato e nuove interpretazioni del saor e del tramezzino.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Confesercenti Venezia

**DOVE:** Crescente Interni | **INDIRIZZO:** Mestre, Via Giosuè Carducci, 67

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Cooking show **CAPACITÀ MASSIMA:** 40 persone. Prenotazione obbligatoria via mail  
**CONTACCI:** Email: info@confraternitadeltramezzino.it; info@crescenteinterni.it

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 18:00 alle: 21:00

## 31. "ZUCCA E BATATA. SAPERI DI UNA VOLTA, SAPORI DI OGGI,,

Un weekend dedicato ai prodotti della terra e alle ricette tradizionali rivisitate. Questa sera laboratorio gratuito per tutti, showcooking con preparazione e degustazione di pasta fresca alla zucca. Durante tutto il weekend aperitivi e menù dedicati alla zucca e alla batata in diverse interpretazioni.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Fattoria Sociale 'Casa di Anna'

**DOVE:** Fattoria Sociale Casa di Anna | **INDIRIZZO:** Zelarino, Via Sardi, 16

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:** 40 persone. Prenotazione obbligatoria  
**CONTACCI:** Email: info@casadianna.net Telefono: 041 0986221 Cellulare:

WhatsApp 345 1605479

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 18:00 alle: 20:00

### 32. "CUCINARE CON CORTO MALTESE: OMAGGIO A HUGO PRATT A TRENT'ANNI DALLA SCOMPARSA,,

Un omaggio a Hugo Pratt a trent'anni dalla scomparsa, con la presentazione del ricettario Cucinare con Corto Maltese edito da Cong. Un'occasione per scoprire aneddoti e ricordi legati al grande autore, attraverso il dialogo tra Fabrizio Paladini, Marco Steiner e Pietro Nicolauich.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Multiverse Comix

**DOVE:** El Fritoin | **INDIRIZZO:** Mestre, Via Cà Savorgnan, 17

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Incontro **CAPACITÀ MASSIMA:** . Prenotazione consigliata entro l'8 ottobre

**CONTACCI:** Email: fumetteria.mestre@multiversecomix.it

Telefono: 041 5711697

**NOTE:** L'evento si svolgerà all'esterno, sul plateatico de El Fritoin; in caso di temperature più fredde saranno attivati sistemi mobili di riscaldamento; in caso di maltempo l'evento si terrà all'interno.

venerdì 10/10/2025 - dalle: 18:00 alle: 20:00

### 33. "INCLUSIONE ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: DAGLI SDGS DELL'ONU ALLE ESPERIENZE E AI PROGETTI A VENEZIA,,

Un incontro, su invito, che mette a confronto docenti universitari, esperti, operatori economici e rappresentanti di associazioni agricole, commerciali e culturali sul tema dell'attuazione locale degli accordi internazionali in materia di sostenibilità. A conclusione, una degustazione di prodotti tipici del territorio offrirà ai partecipanti l'occasione di scoprire e apprezzare le eccellenze locali.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Associazione NordEstSudOvest

**DOVE:** sede Vivapiraghetto | **INDIRIZZO:** Mestre, via Piave 57

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Incontro **CAPACITÀ**

**MASSIMA:** 50 persone. Prenotazione via email

**CONTACCI:** Email: info@nordestsudovest.org

**NOTE:** -

venerdì 10/10/2025 - dalle: 19:00 alle: 22:00

### 34. "DEGUSTAZIONE SOTTO LE STELLE,,

Sull'isola di Sant'Erasmus, un'esperienza suggestiva tra vino e paesaggio lagunare. La cantina Orto di Venezia apre le porte per presentare il nuovo vino Terasmino, frutto della viticoltura locale. Una serata che unisce degustazione e visita, immersi nella magia del cielo stellato.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Orto di Venezia

**DOVE:** Orto di Venezia | **INDIRIZZO:** Isola di Sant'Erasmus, via delle Motte, 1

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione **CAPACITÀ MASSIMA:** .

Prenotazione consigliata via email

**CONTACCI:** Email: orto@ortodivenezia.com Cellulare: 348 8727500

**NOTE:** Per raggiungere l'azienda prendere il vaporetto linea 13 da F.te Nuove, scendere a Capannone. La prima casa a sinistra è la cantina.

venerdì 10/10/2025 - dalle: 20:00 alle: 22:00

### 35. "MUSICA E SAOR,,

Un viaggio nei sapori autentici del territorio con una degustazione di prodotti a km0 che rievocano i gusti di una volta. I partecipanti potranno assaporare specialità locali preparate secondo tradizione, accompagnate da musica che renderà l'atmosfera ancora più conviviale.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Whisky Bar

**DOVE:** Whisky Bar | **INDIRIZZO:** Mestre, Via Giovanni Querini, 36

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Altro: intrattenimento musicale

**CAPACITÀ MASSIMA:** 50 persone. Prenotazione via telefono

**CONTACCI:** Cellulare: 346 5997956

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 09:00 alle: 12:30

### 36. "OSTI IN ORTO A SANT'ERASMO,,

Visita guidata agli orti di Osti in Orto a Sant'Erasmus, con approfondimenti sulle tecniche di coltivazione e sulla tradizione agricola lagunare. I partecipanti potranno soddisfare curiosità, assaggiare verdure fresche direttamente in campo con chi porta avanti l'orticoltura locale.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Osti in Orto società agricola

**DOVE:** Azienda Agricola Osti in Orto | **INDIRIZZO:** Isola di Sant'Erasmus, Via dei Forti, 75

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata **CAPENZA**

**MASSIMA:** 50 persone. Prenotazione via email

**CONTACCI:** Email: mariosaviolo4@gmail.com Cellulare: 345 0743256

**NOTE:** Non adatto a persone con difficoltà o disabilità motorie in quanto le strade sono sconnesse e possibilmente fangose. I servizi igienici non sono presenti in loco.

sabato 11/10/2025 - dalle: 09:00 alle: 18:00

### 37. "TRA STORIA E SAOR,,

Un laboratorio svela da vicino l'arte della preparazione del saor con la guida dello chef. Il racconto intreccia storia, cultura e memoria, mostrando come questo piatto sia diventato simbolo della cucina lagunare. L'esperienza si conclude con una degustazione di diverse interpretazioni del saor, accompagnate da un calice di vino.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Taverna San Trovaso

**DOVE:** Taverna San Trovaso | **INDIRIZZO:** Venezia, Calle Contarini Corfù, Dorsoduro 1016

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio **CAPENZA**

**MASSIMA:** 15 persone per ogni turno. Prenotazione obbligatoria via mail o telefono

**CONTACCI:** Email: info@tavernasantrovaso.it Telefono: 041 5203703

**NOTE:** Per tutti i giorni del festival, il laboratorio e la dimostrazione pratica si terranno con i seguenti orari:

\* **Mattina:** dalle 9:00 alle 11:00.

\* **Pomeriggio:** dalle 16:00 alle 18:00

Turni per 15 partecipanti ogni mezz'ora.

Sarà presente del personale di sala capace di tradurre in inglese i passaggi dello chef e la storia del saor.

sabato 11/10/2025 - dalle: 09:30 alle: 13:00

### 38. "UN ASSAGGIO DI SOSTENIBILITÀ: RICONOSCERE UN PESCE SELVATICO DA UNO ALLEVATO,,

Un banco-laboratorio aperto al pubblico per scoprire come distinguere un pesce selvatico da uno di allevamento intensivo. Un'occasione per sensibilizzare al consumo consapevole e conoscere meglio le caratteristiche del pescato locale. L'esperienza si conclude con la degustazione di tre preparazioni senza glutine.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Itticostenibile

**DOVE:** Itticostenibile | **INDIRIZZO:** Favaro Veneto, Via Altinia, 112/F

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Incontro **CAPENZA**

**MASSIMA:** 20 persone (all'aperto) oppure 10 (in negozio) per ciascun turno

**CONTACCI:** Email: info@itticosostenibile.com Cellulare: 340 9437001

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 15:00

### 39. "OLTRE AL SAOR GHE XE ANCA I 'RISI IN CAVROMAN' (OLTRE IL SAOR C'È ANCHE IL 'RISO IN CAVROMAN' =,,

Una giornata open day al Polo Nautico di San Giuliano, dove lo sport della vela incontra l'inclusione grazie a imbarcazioni accessibili a tutti. Sulla banchina, i partecipanti potranno gustare il tradizionale "riso in cavroman", antica ricetta veneziana che unisce sapore e memoria della laguna.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Circolo della Vela Mestre - Polo Nautico Sportivo Venezia

**DOVE:** Circolo della Vela Mestre | **INDIRIZZO:** Mestre, Viale San Giuliano, 23

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Altro: pratica con barche a vela

**CAPENZA MASSIMA:** 150 persone

**CONTACCI:** Email: cdvm@circolovelamestre.it Telefono: 041 5315761 Cellulare: 333 3667665

**NOTE:** Abbigliamento comodo. In caso di pioggia l'evento sarà annullato.

sabato 11/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 18:30

## 40. "RILFESSI DI LAGUNA: STORIE, SAPORI E SAPERI TRA LE ACQUE E LE VOCI DELLA PESCA,,

Un percorso tra storia e modernità della pesca lagunare: racconti dei pescatori, esperienze di pescaturismo e valorizzazione dei prodotti ittici locali. L'iniziativa propone anche un'esposizione di fotografie che documenta scenari e tradizioni della cultura della laguna visitabile con orario continuato, ad eccezione della pausa dalle 12:30 alle 15:30.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Coop san Marco Pescatori di Burano

**DOVE:** Società Cooperativa San Marco Pescatori di Burano |

**INDIRIZZO:** Laguna Nord, Sestiere Terranova 215

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Altro: esposizione fotografie **CAPACITÀ MASSIMA:**

**CONTACCI:** Email: [info@cooperativasanmarco.com](mailto:info@cooperativasanmarco.com) Telefono: 041 730076

**NOTE:** Ingresso libero.

sabato 11/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 16:00

## 41. "VISITA LA CASA DI CARLO GOLDONI,,

Nei tre giorni del festival, l'ingresso a Casa Goldoni sarà gratuito per i partecipanti a SAOR. Carlo Goldoni ha spesso messo in scena il cibo come specchio della società del suo tempo: banchetti, osterie e tavole imbandite diventano occasioni di incontro, confronto e ironia. Visitare Casa Goldoni durante SAOR significa riscoprire come sapori e convivialità abbiano nutrito non solo i palati, ma anche la cultura veneziana attraverso il teatro. Ultimo Ingresso alle 15:30.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Fondazione Musei Civici di Venezia | MUVE

**DOVE:** Casa di Carlo Goldoni | **INDIRIZZO:** Venezia, Rio Terà dei Nomboli, San Polo 2794

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Altro: ingresso gratuito al Museo **CAPACITÀ MASSIMA:** 15 persone

**CONTACCI:** Email: [segreteria.casagoldoni@fmcvenezia.it](mailto:segreteria.casagoldoni@fmcvenezia.it) Telefono: 041 2715964 - 041 2759325

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 12:30

## 42. "VINO NATURALE ED ERBE AROMATICHE NELLA VIGNA DI SANT'ELENA,,

Una visita guidata alla storica vigna di Sant'Elena per scoprire la tradizione vitivinicola lagunare e degustare il vino prodotto in loco. L'esperienza prosegue con un laboratorio sensoriale dedicato alle erbe aromatiche e spontanee della laguna, occasione per conoscere da vicino saperi antichi e biodiversità del territorio.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Laguna nel Bicchiere – Le Vigne Ritrovate

**DOVE:** Chiostro della Chiesa di Sant'Elena | **INDIRIZZO:** Venezia, Viale Sant'Elena, Castello

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:** 30 persone. Prenotazioni sul sito:

<https://bit.ly/4gJkg4Q>

**CONTACCI:**

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 13:00

## 43. "TOUR ALLA SCOPERTA DEGLI ORTI DI SANT'ERASMO,,

Tour guidato negli orti di Sant'Erasmo con degustazione finale dei prodotti dell'isola. La visita parte dalla fermata Capannone del vaporetto e prosegue con una passeggiata di 15 minuti fino all'azienda agricola. Previsti tre turni: ore 10:00, 12:00 e 15:00.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Sapori di Sant'Erasmo

**DOVE:** Azienda Agricola I Sapori di Sant'Erasmo | **INDIRIZZO:** Isola di Sant'Erasmo, Via della Boaria Vecia, 6

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata **CAPACITÀ MASSIMA:** 30 persone per turno

**CONTACCI:** Cellulare: 328 6379250 - 347 0594687

**NOTE:** Consigliato abbigliamento comodo.

sabato 11/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 14:00

## 44. "DAL CAMPO ALLA LAGUNA: I PRODUTTORI DI SANT'ERASMO RACCONTANO IL GELATO,"

Un incontro con i produttori di Sant'Erasmo per scoprire le peculiarità dei loro ortaggi e frutti, simboli della biodiversità lagunare. A seguire, degustazione di gelato artigianale preparato con queste materie prime, frutto dell'incontro tra tradizione agricola e saperi artigianali veneziani. Sarà inoltre possibile osservare le fasi di preparazione e comprendere il legame con la stagionalità e la tipicità dei prodotti. Durante la giornata di oggi sarà possibile incontrare in gelateria i produttori di Sant'Erasmo.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Il Salotto di San Marco - Gelateria Veneziana

**DOVE:** Il Salotto di San Marco - Gelateria Veneziana |

**INDIRIZZO:** Venezia, Calle Fiubera, San Marco 956

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata **CAPACITÀ**

**MASSIMA:** 60/70 persone in totale in gruppi di 15/20

**CONTACCI:** Email: [ilsalottodisanmarco@gmail.com](mailto:ilsalottodisanmarco@gmail.com)

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 10:30 alle: 12:30

## 45. "IL MERCATO BIO EQUO E SOLIDALE DI AERES,"

Un'iniziativa che porta 'in piazza' laboratori creativi e degustazioni legati alla sostenibilità. Dall'orto veneziano in cassetta alla stampa serigrafica, fino ai prodotti bio delle aziende locali. Un'occasione per scoprire pratiche di altraeconomia e vivere la città in modo partecipativo.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Aeres Venezia per l'altraeconomia

**DOVE:** Mercato Bio e Equo Solidale | **INDIRIZZO:** Venezia, Campo San Giacomo de l'Orio, Santa Croce

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:** 8 persone per ogni laboratorio

**CONTACCI:** Email: [direzione@coopfilo.it](mailto:direzione@coopfilo.it) Cellulare: 329 9060164

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 10:30 alle: 12:30

## 46. "VERDUROLOGY, LA NOBILITAZIONE DELLE VERDURE,"

Presentazione interattiva del libro di Federico Ferrara, dedicato alle verdure di stagione. L'incontro prevede uno showcooking/laboratorio pratico con assaggi e cicchetti vegetali reinterpretati in chiave contemporanea, per mostrare come la cucina veneziana possa rinnovarsi restando fedele al territorio.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Ferrara Federico

**DOVE:** Bocciofila San Sebastiano | **INDIRIZZO:** Venezia, Dorsoduro 2371

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Cooking show ✓ Incontro **CAPACITÀ MASSIMA:** 30 persone. Prenotazione consigliata via mail entro il 9 ottobre

**CONTACCI:** Email: [book@cucinaserenissima.com](mailto:book@cucinaserenissima.com)

**NOTE:** Evento accessibile a tutti, con ricette anche vegetariane, vegane e senza glutine.

sabato 11/10/2025 - dalle: 10:30 alle: 16:30

## 47. "AGRICOLTURA ORGANICA E ENERGIA ALLE VIGNOLE,"

Alle Vignole l'Associazione Veras presenta il progetto per rendere l'isola "carbon free", unendo energia pulita e agricoltura sostenibile. Durante SAOR sarà possibile degustare i prodotti dell'orto sociale e assaggi di baccalà, realizzati anche con il contributo dell'Istituto Alberghiero Barbarigo e dell'Associazione Laguna nel Bicchiere. La giornata sarà arricchita da interventi divulgativi su agricoltura organica, energie pulite e Comunità Energetiche Rinnovabili CER.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Veras - associazione

**DOVE:** Associazione Veras | **INDIRIZZO:** Isola delle Vignole, vedi Google Maps

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata ✓ Incontro **CAPACITÀ MASSIMA:** 40 persone. Prenotazione via telefono **CONTACCI:** Cellulare: 335 7767521

**NOTE:** Abbigliamento sportivo, scarpe comode. Si arriva alle Vignole col vaporetto 13 che parte ai minuti 25 di ogni ora e poi in 7-8 minuti si arriva nell'area Veras (coordinate Google Maps).

sabato 11/10/2025 - dalle: 11:00 alle: 13:00

## 48. "IL GUSTO DELLE STAGIONI,,

Uno show cooking dedicato alla zucca, che unisce sapori e creatività con una dimostrazione di intaglio spettacolare. Un evento che coinvolge sensi e curiosità, valorizzando le tradizioni legate a questo ortaggio autunnale. In parallelo, verrà presentato il progetto 'Semi'nsegni' di Coldiretti che avvicina i più piccoli alla stagionalità e al consumo consapevole dei prodotti agricoli.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Coldiretti Venezia

**DOVE:** Mercato Coperto di Campagna Amica | **INDIRIZZO:** Mestre, Via Fabio Palamidese

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Evento culturale ✓ Incontro  
**CAPACITÀ MASSIMA:**

**CONTACCI:** Email: karen.bindi@coldiretti.it Cellulare: 333 3275688

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 11:30 alle: 14:30

## 49. "MENÙ SPECIALE VENEZIANO PER SAOR,,

Il Ristorante Universitario Rio Novo propone un menù dedicato alla tradizione lagunare, con ricette tipiche reinterpretate per SAOR e prezzi contenuti, accessibili a tutti.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario (ESU), Venezia

**DOVE:** Ristorante universitario Rio Novo | **INDIRIZZO:** Venezia, Dorsoduro 3647

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Altro: menù speciale **CAPACITÀ MASSIMA:**

**CONTACCI:**

**NOTE:** I piatti veneziani per SAOR sono nel menù ordinario del Ristorante con le tariffe a diritto allo studio per gli studenti universitari (gratuità per idonei e borsisti), per l'utenza esterna è prevista una tariffa a prezzo calmierato.

sabato 11/10/2025 - dalle: 11:00 alle: 13:00

## 50. "IL SENTIERO DELLE SALINE,,

Visita speciale del Lazzaretto Nuovo lungo il "Sentiero delle Barena", per rivivere il passato agricolo dell'isola, quando si chiamava "Vigna Murada" ed era circondata da saline. Un percorso che intreccia storia, ambiente e alimentazione, esplorando flora e fauna lagunari. Focus sulle piante alofite, dai loro usi antichi ai nuovi adattamenti ai cambiamenti climatici, in un luogo unico di tutela e conoscenza della Laguna.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Ecomuseo dei Lazzaretti Veneziani con Orizzonte Sale

**DOVE:** Isola del Lazzaretto Nuovo | **INDIRIZZO:** Laguna Nord, vedi Google Maps

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Visita guidata **CAPACITÀ MASSIMA:** 30 persone. Prenotazione obbligatoria seguendo le indicazioni sul sito [www.lazzarettiveneziani.it](http://www.lazzarettiveneziani.it) fino a esaurimento posti

**CONTACCI:** Email: [info@lazzarettiveneziani.it](mailto:info@lazzarettiveneziani.it)

**NOTE:** la visita comincia e termina in corrispondenza del vaporetto indicato nella scheda di prenotazione, il percorso è di circa un chilometro con saliscendi, consigliato abbigliamento comodo, la permanenza in isola è legata alla passeggiata guidata.

sabato 11/10/2025 - dalle: 12:00 alle: 14:00

## 51. "IL GELATO DELLA SERENISSIMA: TRADIZIONE E INNOVAZIONE NEL CUORE DI VENEZIA,,

Un percorso di degustazione che intreccia il piacere del gelato artigianale con le eccellenze della laguna. Dagli ingredienti simbolo di Venezia – miele di barena, fico di San Michele, erbe spontanee e melograno del Piave – nascono creazioni uniche. Ricette antiche e rivisitate si uniscono per raccontare, tra gusto e memoria, la lunga storia del gelato veneziano.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Il Salotto di San Marco

**DOVE:** Il Salotto di San Marco - Gelateria Veneziana | **INDIRIZZO:** Venezia, San Marco 2862/A

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata ✓ Laboratorio  
**CAPACITÀ MASSIMA:** 60/70 persone in totale in gruppi di 15/20

**CONTACCI:** Email: [ilsalottodisanmarco2@gmail.com](mailto:ilsalottodisanmarco2@gmail.com)

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 13:00 alle: 14:30

## 52. "SAORLAND - COMIONI IL TUO SAOR,,

Un'esperienza gastronomica interattiva: un "buffet del saor" dove i commensali potranno comporre il proprio piatto scegliendo tra ingredienti già preparati (e.g. cipolla bianca, rossa o porro; pesce, carne o verdura; pinoli o mandorle; uvetta sultanina o di Corinto; polenta bianco perla o sponcia). La cucina a vista consentirà agli ospiti di dialogare con i cuochi, ricevere consigli e sperimentare abbinamenti, valorizzando sia la tradizione che la creatività personale.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Pietra Rossa

**DOVE:** Pietra Rossa | **INDIRIZZO:** Venezia, Castello, 2877

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio **CAPENZA MASSIMA:** 50 persone. Prenotazione via email

**CONTACCI:** Email: pr@pietrarossavenezia.com Telefono: 041 4067887

**NOTE:** L'evento si svolgerà in piedi, i partecipanti comporranno il loro piatto e lo degusteranno in stile buffet.

sabato 11/10/2025 - dalle: 14:00 alle: 17:00

## 53. "MAREDU – LABORATORI DI EDUCAZIONE AMBIENTALE DEDICATI AD ADULTI E RAGAZZI, CON FOCUS SULLA LAGUNA DI VENEZIA E SUGLI ECOSISTEMI MARINI.,,

MarEdu è un progetto educativo che unisce mare, cibo e tradizione per promuovere la sostenibilità. Il workshop propone incontri interattivi sul valore del mare come fonte di nutrimento e biodiversità e sull'importanza di scelte alimentari consapevoli. Accanto alla riflessione, un laboratorio pratico permette di costruire piccole barche veneziane in carta, simbolo del legame tra città, laguna e cultura marinara. Un'esperienza creativa e partecipativa per adulti e ragazzi.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Sea the Change srl

**DOVE:** Ex chiesa dei SS. Cosma e Damiano | **INDIRIZZO:** Giudecca, Campo S. Cosmo, 624

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Laboratorio **CAPENZA MASSIMA:** massimo 40 persone. Prenotazione entro il giorno precedente tramite o whatsapp

**CONTACCI:** Email: info@seathechange.eu Cellulare: 348 9040154

**NOTE:** Abbigliamento comodo, il laboratorio si svolgerà all'interno della ex chiesa dei Santi Cosma e Damiano, suonare campanello Sea the Change.

sabato 11/10/2025 - dalle: 14:00 alle: 17:00

## 54. "VELA IN LAGUNA,,

Esperienza di avvicinamento alla vela con attività pratiche a terra, tra simulazione di manovre, nodi e tecniche di navigazione. Protagoniste le barche tradizionali veneziane e le derive, emblema della cultura marinara lagunare. Il percorso si completa con la degustazione di cicchetti veneziani, per unire sport, tradizione e convivialità.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Canottieri Mestre

**DOVE:** Canottieri Mestre ASD | **INDIRIZZO:** Mestre, Punta San Giuliano

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Altro: pratica a terra con barche a vela **CAPENZA MASSIMA:**

**CONTACCI:** Email: canottieri@canottierimestre.it Telefono: 041 5317887

**NOTE:** L'attività si svolge all'aperto con piccoli gruppi di partecipanti gestiti dai volontari presenti. Si suggerisce un abbigliamento comodo.

sabato 11/10/2025 - dalle: 15:00 alle: 17:00

## 55. "IDENTITÀ E SAPORI DEL TERRITORIO,,

Un calice di vino e un cicchetto veneziano per riscoprire i sapori autentici del territorio. Degustazione guidata con spiegazione delle ricette e degli abbinamenti, in un percorso enogastronomico che valorizza tradizione e convivialità.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Barrique Wine Bar

**DOVE:** La Barrique Wine Bar | **INDIRIZZO:** Venezia, Via Garibaldi, Castello 1765

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione **CAPENZA MASSIMA:** 20 persone all'interno e 12 all'esterno. Prenotazione gradita via email

**CONTACCI:** Email: puntozerorestaurant@gmail.com

**NOTE:** In caso di maltempo, l'attività si svolgerà all'interno del locale.

sabato 11/10/2025 - dalle: 15:00 alle: 16:30

## 56. "BOCCIEVERDI. IMMAGINANDO IL NUOVO GIARDINO DELLA BOCCIOFILA,,

Un viaggio alle origini della tradizione gastronomica veneziana, tra gioco delle bocce, convivialità in osteria e cibo povero fatto di scarti e parti meno pregiate. La storia della bocciolina si intreccia con prove di gioco e assaggi della cucina popolare, coinvolgendo bambini e famiglie alla scoperta degli ortaggi tipici coltivati un tempo dalle suore dell'area.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Bocciolina San Sebastiano

**DOVE:** Bocciolina San Sebastiano | **INDIRIZZO:** Venezia, Dorsoduro 2371

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Visita guidata ✓ Laboratorio **CAPENZA MASSIMA:**

**CONTACCI:** Email: michele.savorgnano@gmail.com; bocciolinasansebastiano.ve@gmail.com Telefono: 041 4761279

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 15:00 alle: 18:30

## 57. "PORTE APERTE IN ORTO,,

Visita guidata agli orti di Malamocco con degustazione finale di piatti a base di zucca, dai saor alle chips croccanti. Un progetto di ortoterapia che unisce coltivazione, inclusione sociale e benessere psicofisico, promosso dalla Cooperativa Comunità di Venezia. Un'esperienza che intreccia natura, responsabilità e convivialità, valorizzando i prodotti a km 0 coltivati direttamente in loco.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Comunità di Venezia

**DOVE:** Orti di Malamocco | **INDIRIZZO:** Lido di Venezia, Località Canadà – Malamocco. Antistante il depuratore di Malamocco

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata **CAPENZA MASSIMA:** 100 persone

**CONTACCI:** Cellulare: 346 7337501 - 349 2385411 - 345 4987171

**NOTE:** Consigliato abbigliamento sportivo e scarpe comode

sabato 11/10/2025 - dalle: 15:00 alle: 17:00

## 58. "ESCURSIONE DI PESCATURISMO,,

Escursione in barca nella laguna insieme ai pescatori della Cooperativa San Marco, per scoprire da vicino la pesca locale e ascoltare i racconti legati a questo antico mestiere.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Coop san Marco Pescatori di Burano

**DOVE:** Società Cooperativa San Marco Pescatori di Burano | **INDIRIZZO:** Isola di Burano, Sestiere Terranova 215

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Altro: esposizione fotografie **CAPENZA**

**MASSIMA:** 12 persone. Prenotazione obbligatoria via email a [info@pescaturismoburano.com](mailto:info@pescaturismoburano.com)

**CONTACCI:** Email: [info@cooperativasanmarco.com](mailto:info@cooperativasanmarco.com) Telefono: 041 730076

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 15:00 alle: 18:00

## 59. "IL BACCALÀ MANTECATO CANDIDATO UNESCO: 500 ANNI DI TRADIZIONE CHE GUARDA AL FUTURO CON RICETTE PER TUTTI E RISPETTO PER IL MARE,,

Due giornate dedicate ai 500 anni di tradizione del baccalà mantecato, candidato a patrimonio immateriale UNESCO. Incontri, letture e dibattiti con esperti, showcooking e laboratori guidati dallo chef Franco Favaretto. Degustazioni e racconti di ricette storiche accompagneranno la riflessione sul valore culturale e ambientale dello stoccafisso.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato

**DOVE:** Forte Marghera | **INDIRIZZO:** Mestre, via Forte Marghera, 30

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio ✓ Incontro **CAPENZA MASSIMA:**

**CONTACCI:** Email: [info@baccalamantecato.com](mailto:info@baccalamantecato.com) Cellulare: 333 4929070 - 342 3713286 - 339 6925954

**NOTE:** Non è previsto un luogo alternativo in caso di maltempo.

sabato 11/10/2025 - dalle: 15:30 alle: 17:30

## 60. "L'ALTRA VENEZIA,,

Un incontro per scoprire l'altra Venezia, quella delle isole meno turistiche della laguna nord. Gli imprenditori agricoli racconteranno storia, tradizioni e metodi di coltivazione, illustrando l'unicità dei loro prodotti. Un'occasione per valorizzare le colture tipiche e il legame profondo tra terra, acqua e comunità locali.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** More Venice

**DOVE:** More Venice | **INDIRIZZO:** Venezia, Calle dei Oresi, San Polo 93

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio **CAPIENZA**

**MASSIMA:** Entrata libera fino a 20 persone. Prenotazione gradita ai contatti indicati

**CONTACCI:** Email: archiferialdi@gmail.com Cellulare: 349 2588698

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 16:00 alle: 20:00

## 61. "SPECIALITÀ VENEZIANE ED ESIBIZIONI CORALI,,

Degustazione di specialità veneziane preparate con cura e passione, per celebrare il valore della comunità e delle tradizioni locali. L'evento è accompagnato dall'esibizione del coro Adamitici, che con i suoi canti popolari arricchisce l'atmosfera di festa.

Un'occasione per valorizzare la convivialità e il legame tra cultura gastronomica e musica.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** ADA con Venezia APS

**DOVE:** Sede ADA di Mestre | **INDIRIZZO:** Mestre, Via Bissolati, 20

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Evento culturale **CAPIENZA**

**MASSIMA:** 200 persone

**CONTACCI:** Email: ada.veneziana@gmail.com Telefono: 041 2379761 Cellulare: 346 1335655

**NOTE:** Sarà aperto il Mercatino della Solidarietà.

sabato 11/10/2025 - dalle: 16:00 alle: 17:30

## 62. "IL SAOR SENZA GLUTINE: A TAVOLA CON LA DIETISTA,,

Un incontro informativo con una dietista per approfondire la dieta senza glutine come terapia efficace per la celiachia. Un momento di confronto utile per chiarire dubbi, ricevere consigli pratici e scoprire come tradizione e salute possano convivere a tavola, anche nel rispetto delle ricette tipiche veneziane.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Associazione Italiana Celiachia Veneto

**DOVE:** Ristorante all'Ombra del Gabbiano | **INDIRIZZO:** Mestre, Via Caneve, 2

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Incontro **CAPIENZA MASSIMA:**

**CONTACCI:** Email: segreteria.aicv@aicveneto.it

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 16:00 alle: 18:30

## 63. "TRADIZIONE E SALUTE PER UN BUON MANGIARE E UNA BUONA E LUNGA VITA,,

Uno spazio dedicato all'assistenza nutrizionale in collaborazione con la Fondazione Valter Longo, con la presenza di un nutrizionista e di un divulgatore. I partecipanti potranno scoprire consigli per un'alimentazione equilibrata, degustare cicchetti preparati con prodotti tipici e a km zero e contribuire alla raccolta di ricette della tradizione veneziana. L'iniziativa unisce gusto, salute e memoria culinaria, con un tocco di musica dal vivo.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** FISP MED ETS - Fondazione

**DOVE:** Antica pescheria del Lido di Venezia | **INDIRIZZO:** Lido di Venezia, Via Dandolo incrocio Via Vettor Pisani

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Cooking show ✓ Altro:

incontro informativo **CAPIENZA MASSIMA:** 50 persone.

Prenotazione entro il 10 ottobre

**CONTACCI:** Email: fispmed@gmail.com Cellulare: 348 1554263

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 16:00 alle: 17:30

## 64. "LA DOLCEZZA COME PONTE CULTURALE E DI UNIONE TRA I POPOLI. DOLCEZZE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO, PROPOSTE DOLCIARIE DAL BACINO DEL MEDITERRANEO,,

Degustazione di dolci mediterranei senza glutine e senza lattosio. Un momento di dolcezza inclusiva che unisce culture e tradizioni diverse, proponendo specialità pensate per tutti.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Frary's

**DOVE:** Frary's | **INDIRIZZO:** Venezia, Fondamenta dei Frari, San Polo 2558

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione **CAPIENZA MASSIMA:** 30 persone. Prenotazione obbligatoria

**CONTACCI:** Telefono: 041 720050

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 16:00 alle: 17:30

## 65. "SARDE & ROSÉ,,

Un incontro dedicato alla tradizione veneziana delle sarde in saor: verranno illustrate storia, ingredienti e segreti di preparazione di questo piatto simbolo della laguna. L'esperienza si concluderà con un assaggio accompagnato da una degustazione di vini rosé, fermi e frizzanti, per unire memoria gastronomica e convivialità.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Luna Sentada

**DOVE:** Ristorante Luna Sentada | **INDIRIZZO:** Venezia, Castello 5018

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione **CAPIENZA MASSIMA:** 18/20 persone. Prenotazione via telefono

**CONTACCI:** Email: lunasentada@priulicollection.com  
Telefono: 041 3097891

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 16:00 alle: 17:30

## 66. "I SEGRETI DEGLI SPEZIERI: STORIE DI AROMI CHE VIVONO DA LONTANO,,

Storie di aromi che arrivano da lontano" è un laboratorio sensoriale per tutti, in particolare per bambini della scuola primaria. Attraverso le spezie scopriremo il loro ruolo nella storia della Serenissima, le rotte commerciali, la loro presenza negli antichi ricettari veneziani e il legame con la ricchezza della città. Conosceremo anche le piante da cui provengono, osservando la parte che di solito non si vede: impareremo a riconoscere la pianta, le sue foglie e i suoi frutti, e a capire da quale parte di essa deriva la spezia — che sia un seme, una radice, una corteccia o un fiore.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Nonsoloverde

**DOVE:** Serra dei Giardini | **INDIRIZZO:** Venezia, Viale Giuseppe Garibaldi, Castello 1254

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Laboratorio **CAPIENZA MASSIMA:** 25 persone. Prenotazione via messaggio whatsapp o mail entro il 9 ottobre.

**CONTACCI:** Email: didatticaserradeigiardini@gmail.com  
Cellulare: 342 8523532

**NOTE:** *Luogo di ritrovo: entrata fioreria.*

sabato 11/10/2025 - dalle: 16:00 alle: 18:00

## 67. "MANI IN PASTA... A CURA DI FRATELLI LA BUFALA,,

Un'occasione speciale per genitori e figli di mettere le mani in pasta e scoprire insieme come nasce la pizza! In questo laboratorio i più piccoli, affiancati dagli adulti, impareranno a impastare e a creare la loro pizza, arricchendola con ingredienti tipici della tradizione veneziana. Un'esperienza divertente e gustosa che unisce gioco, manualità e cultura gastronomica, per conoscere la cucina veneziana attraverso un piatto amato da tutti. L'attività si inserisce all'interno di Saor, la manifestazione che racconta il cibo come patrimonio condiviso, nel segno della sostenibilità e dell'inclusione.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Museo M9 - Museo del '900

**DOVE:** Terzo piano M9 – Museo del '900 | **INDIRIZZO:** Mestre, Via Giovanni Pascoli, 11

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Laboratorio **CAPIENZA MASSIMA:** 20/22 persone (1 adulto + 1 bambino oppure 1 adulto + 2 bambini). Prenotazione sul sito:

<https://www.m9museum.it/famiglia/mani-in-pasta-con-i-fratelli-la-bufala3-14-anni/>

**CONTACCI:** Email: ufficiogruppi@m9museum.it

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 16:30 alle: 17:30

## 68. "UNA GRANDE LAGUNA DI TERRE MARINE – LA CUCINA VENEZIANA TRA STORIA E TRADIZIONI,,

Un incontro dedicato alla cucina veneziana tra storia e tradizioni, con particolare attenzione alle connessioni con il cibo istriano. Interventi di Tiziano Bolpin, Luciano Menetto e Baykar Sivazliyan, coordinati da Germana Daneluzzi, per esplorare i legami culturali e gastronomici che uniscono le due sponde dell'Adriatico.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Associazione Civica Lido Pellestrina

**DOVE:** Hotel Ausonia Hungaria | **INDIRIZZO:** Lido di Venezia, Granvia Santa Maria Elisabetta, 28

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Incontro **CAPIENZA MASSIMA:** 70 persone.

Evento su invito. Prenotazione via email

**CONTACCI:** Email: [civicalidopellestrina@gmail.com](mailto:civicalidopellestrina@gmail.com)

**NOTE:** -

---

sabato 11/10/2025 - dalle: 16:30 alle: 18:30

## 69. "SAPORI CONTROVENTO, SAPORI CHE UNISCONO,,

Workshop di cucina presso la Dispensa del Forte con laboratorio pratico sulla preparazione delle sarde in saor e di cicchetti vegetariani. A seguire, un pranzo collettivo per condividere i sapori e le storie della tradizione.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Controvento

**DOVE:** Giardino de La Dispensa di Forte Marghera | **INDIRIZZO:** Mestre, via Forte Marghera, 30

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Laboratorio **CAPIENZA MASSIMA:** 20 persone.

Prenotazione entro il 9 ottobre fino a esaurimento posti

**CONTACCI:** Cellulare: 345 0143022

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 17:00 alle: 20:00

## 70. "LA BOCCIOFILA SERENISSIMA TRA IL CAMPO DA GIOCO E LA TAVOLA,,

Un'occasione per scoprire da vicino la tradizione del gioco delle bocce e, allo stesso tempo, gustare piatti tipici veneziani preparati per l'occasione. Un'esperienza che unisce sport popolare, convivialità e sapori della tradizione.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Bocciofila Serenissima

**DOVE:** Bocciofila Serenissima | **INDIRIZZO:** Favaro Veneto, Via Monte Cervino, 59

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata **CAPIENZA**

**MASSIMA:** 50 persone

**CONTACCI:** Email: [asd.bocciofila.serenissima@gmail.com](mailto:asd.bocciofila.serenissima@gmail.com)

Telefono: 041 635120 Cellulare: 348 9883186

**NOTE:** -

---

sabato 11/10/2025 - dalle: 17:00 alle: 20:00

## 71. "UN APERITIVO CON VISTA,,

Un aperitivo che celebra i sapori del territorio, con cicchetti preparati con prodotti locali e vini della laguna. Le verdure e le ricette tipiche si intrecciano con il gusto del saor, simbolo della tradizione gastronomica veneziana. L'atmosfera è arricchita da un sottofondo musicale che rende ancor di più la degustazione un'esperienza conviviale.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Carinthia Club

**DOVE:** Terrazza Carinthia | **INDIRIZZO:** Mestre, Via San Giuliano 34, presso Nuovo Polo Nautico

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione **CAPIENZA MASSIMA:**

**CONTACCI:** Email: [carinthiasrl@gmail.com](mailto:carinthiasrl@gmail.com) Cellulare: 329 6688214

**NOTE:** Aperitivo fino a esaurimento scorte.

sabato 11/10/2025 - dalle: 17:00 alle: 18:30

## 72. "WE ARE DIFFERENT AND YOU?,"

Racconto del progetto dell'Osteria da Mariano, dedicato all'inclusione sociale e alla valorizzazione dei prodotti locali. A seguire, un aperitivo con degustazione per i partecipanti. Per tutta la settimana del Festival sarà proposto anche un menu speciale ispirato all'iniziativa.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Eat's different Venezia

**DOVE:** Ristorante Osteria da Mariano | **INDIRIZZO:** Mestre, Via Cesare Cecchini, 1

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Incontro **CAPACITÀ:**

**MASSIMA:** 40 persone. Prenotazione obbligatoria via mail entro il 9 ottobre

**CONTACCI:** Email: info@eatsdifferent.it Telefono: 041 615765

**NOTE:** -

---

sabato 11/10/2025 - dalle: 17:00 alle: 20:00

## 73. "VENEZIANITÀ, TRADIZIONE E STORIA NELL'ENOGASTRONOMIA,"

Un piccolo palcoscenico della venezianità enogastronomica, con degustazioni che intrecciano storia e tradizione. Un percorso tra i prodotti tipici delle isole lagunari, come gli ortaggi di Sant'Erasmus e Vignole, insieme a eccellenze venete quali il caviale di Breda di Piave e il formaggio del Primiero. Un racconto di sapori che unisce l'oggi alla antica Repubblica Serenissima.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Il Salotto di Rialto

**DOVE:** Salotto di Rialto | **INDIRIZZO:** Venezia, Calle dei Oresi, San Polo 92/A

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione **CAPACITÀ MASSIMA:** 15

persone per turno. Prenotazione gradita via email

**CONTACCI:** Email: arsen.rialto@outlook.it Cellulare: 349 8685665

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 17:00 alle: 19:00

## 74. "LA MESTRE CITTÀ D'ACQUA DEGNA TESTIMONE DEGLI ASPETTI SOCIO-CULTURALI E CULINARI DELLA TRADIZIONE DEL SAOR,"

Esibizione dei "Tamburi storici della Magnifica Comunità di Mestre", che riportano in vita atmosfere e sonorità della tradizione cittadina. Una performance coinvolgente che unisce memoria storica e esibizione urbana. Il percorso parte da piazza Ferretto, piazzetta Matter, via Palazzo, Caneve, San Girolamo, e San Rocco, piazzetta Matter e si conclude presso la Torre Civica.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Pro Loco Mestre

**DOVE:** Torre Civica | **INDIRIZZO:** Mestre, Piazza Ferretto e Centro Storico

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Evento culturale **CAPACITÀ MASSIMA:**

**CONTACCI:** Email: prolocomestre@gmail.com Cellulare: 335 5483107

**NOTE:** -

---

sabato 11/10/2025 - dalle: 17:30 alle: 21:00

## 75. "DIN DON CAMPANON – NOTE DI S.A.O.R.,"

Un cooking show originale ispirato al tradizionale gioco del campanon, trasformato in un percorso a tappe attraverso la cucina sostenibile. I partecipanti potranno seguire la preparazione e degustare cicchetti realizzati con ingredienti innovativi e di recupero, come l'okara di soia.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** All'Ombra del Gabbiano

**DOVE:** Ristorante all'Ombra del Gabbiano | **INDIRIZZO:** Mestre, Via Caneve, 2

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Evento culturale ✓ Laboratorio

✓ Cooking show **CAPACITÀ MASSIMA:** 20 persone.

Prenotazione workshop obbligatoria entro il 9 ottobre. In seguito assaggi e concerto (alle 18:30 circa, fino alle 20:30) ad accesso libero fino a esaurimento disponibilità.

**CONTACCI:** Email: cooksiza@gmail.com Telefono: 041 61190

**NOTE:** Non sono richiesti particolari abbigliamento o attrezzature. Consigliato presentarsi con 5-10 minuti di anticipo. Evento accessibile anche a persone con esigenze alimentari specifiche (senza glutine, senza lattosio, opzioni vegetali).

sabato 11/10/2025 - dalle: 17:30 alle: 18:30

## 76. "SCARTI IN SCARTOSSO,,

Presentazione del progetto "In cucina non si butta via niente", che valorizza bucce, gambi e avanzi come ingredienti preziosi. A seguire, degustazione di cicchetti creati con ciò che solitamente viene considerato scarto, per dimostrare che la sostenibilità può diventare gusto e innovazione.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Bierreeffe

**DOVE:** Babel | **INDIRIZZO:** Mestre, Via Torre Belfredo, 24

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Incontro **CAPENZA**

**MASSIMA:** 25 persone. Prenotazione obbligatoria

**CONTACCI:** Email: babel.mestre@gmail.com Telefono: 041 8021253

**NOTE:** -

sabato 11/10/2025 - dalle: 19:00 alle: 22:00

## 77. "DEGUSTAZIONE SOTTO LE STELLE,,

Sull'isola di Sant'Erasmus, un'esperienza suggestiva tra vino e paesaggio lagunare. La cantina Orto di Venezia apre le porte per presentare il nuovo vino Terasmino, frutto della viticoltura locale. Una serata che unisce degustazione e visita, immersi nella magia del cielo stellato.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Orto di Venezia

**DOVE:** Orto di Venezia | **INDIRIZZO:** Isola di Sant'Erasmus, via delle Motte, 1

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione **CAPENZA MASSIMA:** .

Prenotazione consigliata via email

**CONTACCI:** Email: orto@ortodivenezia.com Cellulare: 348 8727500

**NOTE:** Per raggiungere l'azienda prendere il vaporetto linea 13 da F.te Nuove, scendere a Capannone. La prima casa a sinistra è la cantina.

sabato 11/10/2025 - dalle: 19:00 alle: 21:00

## 78. "LA MESTRE CITTÀ D'ACQUA DEGNA TESTIMONE DEGLI ASPETTI SOCIO-CULTURALI E CULINARI DELLA TRADIZIONE DEL SAOR,,

Simposio sul "saor" con l'eno-gastronoma Annamaria Pellegrino e con Giampiero Rorato, giornalista esperto di gastronomia. Alla fine del simposio vi sarà una degustazione di tipologie di Saor.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Pro Loco Mestre

**DOVE:** Bacaro Veneto | **INDIRIZZO:** Mestre, Piazza Ferretto 59/A (sopra la Drogheria Caberlotto)

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio **CAPENZA**

**MASSIMA:** 30 persone. Evento su invito. Prenotazione via email

**CONTACCI:** Email: prolocomestre@gmail.com Cellulare: 335 5483107

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 09:00 alle: 18:00

## 79. "TRA STORIA E SAOR,,

Un laboratorio svela da vicino l'arte della preparazione del saor con la guida dello chef. Il racconto intreccia storia, cultura e memoria, mostrando come questo piatto sia diventato simbolo della cucina lagunare. L'esperienza si conclude con una degustazione di diverse interpretazioni del saor, accompagnate da un calice di vino.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Taverna San Trovaso

**DOVE:** Taverna San Trovaso | **INDIRIZZO:** Venezia, Calle Contarini Corfù, Dorsoduro 1016

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio **CAPENZA**

**MASSIMA:** 15 persone per ogni turno. Prenotazione obbligatoria via mail o telefono

**CONTACCI:** Email: info@tavernasantrovaso.it Telefono: 041 5203703

**NOTE:** Per tutti i giorni del festival, il laboratorio e la dimostrazione pratica si terranno con i seguenti orari:

\* Mattina: dalle 9:00 alle 11:00.

\* Pomeriggio: dalle 16:00 alle 18:00

Turni per 15 partecipanti ogni mezz'ora.

Sarà presente del personale di sala capace di tradurre in inglese i passaggi dello chef e la storia del saor.

domenica 12/10/2025 - dalle: 09:30 alle: 12:30

## 80. "RACCOLTA, CUCINA, LETTURE D'ALGA: PRATICHE PER ABITARE UNA LAGUNA IN TRASFORMAZIONE,,

Passeggiata e laboratorio dedicati alle alghe come risorsa alimentare e culturale della laguna. Con il biologo marino Bruno La Rocca, la curatrice Chiara Famengo e i collettivi Barena Bianca e Tocia! si esploreranno le relazioni tra uomo e ambiente lagunare in trasformazione. La mattinata si apre con una colazione a base di alghe, seguita da raccolta e letture condivise.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** TBA21-Academy / Ocean Space

**DOVE:** Ocean Space | **INDIRIZZO:** Venezia, Chiesa di San Lorenzo, Castello 5069

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata **CAPENZA**

**MASSIMA:** 30 persone. Prenotazione obbligatoria su [eventbrite.it/e/canal-sargassi-tickets-1737311498459](https://eventbrite.it/e/canal-sargassi-tickets-1737311498459)

**CONTACCI:** Email: [programs@ocean-space.org](mailto:programs@ocean-space.org)

**NOTE:** I/le partecipanti di età inferiore ai 14 anni devono essere accompagnati/e da un adulto. È prevista una camminata di circa due ore, si consiglia abbigliamento e calzature comode e di portare una bottiglietta d'acqua. La colazione contiene allergeni.

domenica 12/10/2025 - dalle: 09:30 alle: 12:00

## 81. "OSTI IN ORTO A SANT'ERASMO,,

Visita guidata agli orti di Osti in Orto a Sant'Erasmus, con approfondimenti sulle tecniche di coltivazione e sulla tradizione agricola lagunare. I partecipanti potranno soddisfare curiosità, assaggiare verdure fresche direttamente in campo con chi porta avanti l'orticoltura locale.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Osti in Orto società agricola

**DOVE:** Azienda Agricola Osti in Orto | **INDIRIZZO:** Isola di Sant'Erasmus, Via dei Forti, 75

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata **CAPENZA**

**MASSIMA:** 50 persone. Prenotazione via email

**CONTACCI:** Email: [mariosaviolo4@gmail.com](mailto:mariosaviolo4@gmail.com) Cellulare: 345 0743256

**NOTE:** Non adatto a persone con difficoltà o disabilità motorie in quanto le strade sono sconnesse e possibilmente fangose. I servizi igienici non sono presenti in loco.

domenica 12/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 18:30

## 82. "RILFESSI DI LAGUNA: STORIE, SAPORI E SAPERI TRA LE ACQUE E LE VOCI DELLA PESCA,,

Un percorso tra storia e modernità della pesca lagunare: racconti dei pescatori, esperienze di pescaturismo e valorizzazione dei prodotti ittici locali. L'iniziativa propone anche un'esposizione di fotografie che documenta scenari e tradizioni della cultura della laguna visitabile con orario continuato, ad eccezione della pausa dalle 12:30 alle 15:30.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Coop san Marco Pescatori di Burano

**DOVE:** Società Cooperativa San Marco Pescatori di Burano | **INDIRIZZO:** Isola di Burano, Sestiere Terranova 215

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Altro: esposizione fotografie **CAPENZA**

**MASSIMA:**

**CONTACCI:** Email: [info@cooperativasanmarco.com](mailto:info@cooperativasanmarco.com) Telefono: 041 730076

**NOTE:** Ingresso libero.

domenica 12/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 16:00

## 83. "VISITA LA CASA DI CARLO GOLDONI,,

Nei tre giorni del festival, l'ingresso a Casa Goldoni sarà gratuito per i partecipanti a SAOR. Carlo Goldoni ha spesso messo in scena il cibo come specchio della società del suo tempo: banchetti, osterie e tavole imbandite diventano occasioni di incontro, confronto e ironia. Visitare Casa Goldoni durante SAOR significa riscoprire come sapori e convivialità abbiano nutrito non solo i palati, ma anche la cultura veneziana attraverso il teatro. Ultimo Ingresso alle 15:30.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Fondazione Musei Civici di Venezia | MUVE

**DOVE:** Casa di Carlo Goldoni | **INDIRIZZO:** Venezia, Rio Terà dei Nomboli, San Polo 2794

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Altro: ingresso gratuito al Museo **CAPENZA**

**MASSIMA:**

**CONTACCI:** Email: [segreteria.casagoldoni@fmcvenezia.it](mailto:segreteria.casagoldoni@fmcvenezia.it) Telefono: 041 2715964 - 041 2759325

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 13:00

## 84. "TOUR ALLA SCOPERTA DEGLI ORTI DI SANT'ERASMO,,

Visita guidata agli orti di Sant'Erasmus con degustazione finale dei prodotti locali. Partenza dalla fermata Capannone del vaporetto e passeggiata di 15 minuti fino all'azienda agricola. Tre turni disponibili: ore 10:00, 12:00 e 15:00.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Sapori di Sant'Erasmus

**DOVE:** Azienda Agricola I Sapori di Sant'Erasmus | **INDIRIZZO:** Isola di Sant'Erasmus, Via della Boaria Vecia, 6

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata **CAPACITÀ**

**MASSIMA:** 30 persone per turno

**CONTACCI:** Cellulare: 328 6379250 - 347 0594687

**NOTE:** Consigliato abbigliamento comodo.

---

domenica 12/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 14:00

## 85. "DAL CAMPO ALLA LAGUNA: I PRODUTTORI DI SANT'ERASMO RACCONTANO IL GELATO,,

Un incontro con i produttori di Sant'Erasmus per scoprire le peculiarità dei loro ortaggi e frutti, simboli della biodiversità lagunare. A seguire, degustazione di gelato artigianale preparato con queste materie prime, frutto dell'incontro tra tradizione agricola e saperi artigianali veneziani. Sarà inoltre possibile osservare le fasi di preparazione e comprendere il legame con la stagionalità e la tipicità dei prodotti. Durante la giornata di oggi sarà possibile incontrare in gelateria i produttori di Sant'Erasmus.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Il Salotto di San Marco - Gelateria Veneziana

**DOVE:** Il Salotto di San Marco - Gelateria Veneziana |

**INDIRIZZO:** Venezia, Calle Fiubera, San Marco 956

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata **CAPACITÀ**

**MASSIMA:** 60/70 persone in totale in gruppi di 15/20

**CONTACCI:** Email: [ilsalottodisanmarco@gmail.com](mailto:ilsalottodisanmarco@gmail.com)

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 10:00 alle: 12:00

## 86. "LA DOSA DI ALESSANDRO MILESI,,

Visita guidata a un dipinto che parla di Sapori veneziani. A cura di Serena Bertolucci, Direttore di M9 - Museo del '900

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Museo M9 - Museo del '900

**DOVE:** Primo piano Esposizione Permanente M9 - Museo del

'900 | **INDIRIZZO:** Mestre, Via Giovanni Pascoli, 11

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Visita guidata **CAPACITÀ MASSIMA:** 20+20 persone. Prenotazioni visita ore 10:

<https://www.m9museum.it/eventi/la-dosa-saor-visita-guidata-10/> - Visita ore 12:

<https://www.m9museum.it/eventi/la-dosa-saor-visita-guidata-12/>

**CONTACCI:** Email: [ufficiogruppi@m9museum.it](mailto:ufficiogruppi@m9museum.it)

**NOTE:** Prima visita guidata alle 10:00 e seconda visita alle 12.

---

domenica 12/10/2025 - dalle: 10:30 alle: 16:30

## 87. "VINO NATURALE ED ERBE AROMATICHE NELLA VIGNA DI SAN MICHELE,,

Alle ore 10.30 e alle 15.30 visita guidata storica alla vigna e alla cantina di San Michele, con degustazione del vino prodotto (max 30 persone per turno). Alle ore 11.30 laboratorio esperienziale dedicato alle erbe aromatiche e spontanee della laguna, per scoprire aromi, saperi e tradizioni che raccontano il legame tra viticoltura e biodiversità lagunare.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Laguna nel Bicchiere - Le Vigne Ritrovate

**DOVE:** Chiostro della Chiesa di San Michele | **INDIRIZZO:** Venezia, Isola di San Michele

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio **CAPACITÀ**

**MASSIMA:** 30 persone. Prenotazioni sul sito:

<https://bit.ly/4gJkg4Q>

**CONTACCI:** Email: [deantoniarenzo@gmail.com](mailto:deantoniarenzo@gmail.com)

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 10:30 alle: 13:00

## 88. "PER FARE UN ATLANTE CI VUOLE...?,"

workshop dedicato all'Atlante del Cibo della Laguna di Venezia, piattaforma online che racconta il sistema alimentare lagunare come intreccio vivo di persone, prodotti e politiche. I partecipanti, divisi in gruppi, rifletteranno su ciò che mangiamo, sui prodotti da valorizzare e sulle possibili food policy per la città, guidati da esperti e facilitatori. L'incontro si chiude con una restituzione collettiva e una degustazione simbolica, segno di comunità e partecipazione.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Paolo Capovilla

**DOVE:** Serra dei Giardini | **INDIRIZZO:** Venezia, Viale Giuseppe Garibaldi, Castello 1254

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio **CAPENZA**

**MASSIMA:** 30 persone. Prenotazione via email

**CONTACCI:** Email: capovilla.paolo9@gmail.com Cellulare: 348 7427662

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 11:00 alle: 18:00

## 89. "LAGUNARIO,"

Un progetto visivo di Simone Carraro, commissionato da Orizzonte Sale, che racconta la Laguna attraverso usi, culture e nuove coltivazioni tolleranti al sale. L'indagine accompagna per un anno il lavoro agricolo dell'associazione, costruendo linguaggi e riti condivisi. Obiettivo è generare una coscienza collettiva sulle potenzialità delle piante alofite nel ripensare il rapporto tra terre anfibie e terreni agricoli dismessi.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Barbasetti di Prun - Simone Carraro

**DOVE:** Cantiere Crea | **INDIRIZZO:** Giudecca, Giudecca, 212

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Altro: esposizione artistica

**CAPENZA MASSIMA:**

**CONTACCI:** Cellulare: 340 5537738

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 11:00 alle: 13:00

## 90. "TRAME IN SAOR,"

Un'iniziativa culturale e gastronomica che valorizza due simboli della città come patrimoni immateriali veneziani. Tra incontri divulgativi, showcooking e degustazioni guidate, si esploreranno storia, significato e nuove interpretazioni del saor e del tramezzino.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Confesercenti Venezia

**DOVE:** Sede di Confesercenti - Villa Cecchini Morosini |

**INDIRIZZO:** Mestre, Via Miranese, 91

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Incontro **CAPENZA**

**MASSIMA:** 40 persone. Prenotazione obbligatoria via mail

**CONTACCI:** Email: info@confraternitadeltramezzino.it

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 11:00 alle: 12:30

## 91. "LA MESTRE CITTÀ D'ACQUA DEGNA TESTIMONE DEGLI ASPETTI SOCIO-CULTURALI E CULINARI DELLA TRADIZIONE DEL SAOR,"

Visita guidata alla scoperta del patrimonio storico di Mestre, nei luoghi dove per secoli si svolgevano i traffici fluviali e le attività di produzione e commercio legate a Venezia. Un percorso che intreccia memoria mercantile e identità urbana, restituendo alla città il ruolo centrale nei collegamenti con la laguna.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Pro Loco Mestre

**DOVE:** Torre Civica | **INDIRIZZO:** Mestre, Piazzetta Edmondo Matter

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Visita guidata **CAPENZA MASSIMA:** .

Prenotazione presso il piano terra della Torre Civica da martedì a sabato 10,00-12,30 e pomeriggio 17,00-19,30 oppure via telefono.

Chiamando o inviando un messaggio al cell 335.5483107.

**CONTACCI:** Email: prolocomestre@gmail.com Cellulare: 335 5483107

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 11:30 alle: 14:30

## 92. "MENÙ SPECIALE VENEZIANO PER SAOR,,

Il Ristorante Universitario Rio Novo propone un menù dedicato alla tradizione lagunare, con ricette tipiche reinterpretate per SAOR e prezzi contenuti, accessibili a tutti.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario (ESU), Venezia

**DOVE:** Ristorante universitario Rio Novo | **INDIRIZZO:** Venezia, Dorsoduro 3647

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Altro: menù speciale **CAPACITÀ MASSIMA:** **CONTACCI:**

**NOTE:** I piatti veneziani per SAOR sono nel menù ordinario del Ristorante con le tariffe a diritto allo studio per gli studenti universitari (gratuità per idonei e borsisti), per l'utenza esterna è prevista una tariffa a prezzo calmierato.

domenica 12/10/2025 - dalle: 12:00 alle: 14:00

## 93. "IL GELATO DELLA SERENISSIMA: TRADIZIONE E INNOVAZIONE NEL CUORE DI VENEZIA,,

Un percorso di degustazione che intreccia il piacere del gelato artigianale con le eccellenze della laguna. Dagli ingredienti simbolo di Venezia – miele di barenza, fico di San Michele, erbe spontanee e melograno del Piave – nascono creazioni uniche. Ricette antiche e rivisitate si uniscono per raccontare, tra gusto e memoria, la lunga storia del gelato veneziano.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Il Salotto di San Marco

**DOVE:** Il Salotto di San Marco - Gelateria Veneziana |

**INDIRIZZO:** Venezia, San Marco 2862/A

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Visita guidata ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:** 60/70 persone in totale in gruppi di 15/20

**CONTACCI:** Email: [ilsalottodisanmarco2@gmail.com](mailto:ilsalottodisanmarco2@gmail.com)

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 13:00 alle: 14:30

## 94. "SAORLAND - COMONI IL TUO SAOR,,

Un'esperienza gastronomica interattiva: un "buffet del saor" dove ciascun partecipante potrà comporre il proprio piatto scegliendo tra ingredienti già preparati. La cucina a vista permetterà di dialogare con i cuochi, ricevere consigli e sperimentare abbinamenti, valorizzando tradizione e creatività personale.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Pietra Rossa

**DOVE:** Pietra Rossa | **INDIRIZZO:** Venezia, Castello, 2877

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:** 50 persone. Prenotazione via email

**CONTACCI:** Email: [pr@pietrarossavenezia.com](mailto:pr@pietrarossavenezia.com) tel T +39 Telefono: 041 4067887

**NOTE:** L'evento si svolgerà in piedi, i partecipanti comporranno il loro piatto e lo degusteranno in stile buffet.

domenica 12/10/2025 - dalle: 14:00 alle: 17:00

## 95. "MAREDU – LABORATORI DI EDUCAZIONE AMBIENTALE DEDICATI AD ADULTI E RAGAZZI, CON FOCUS SULLA LAGUNA DI VENEZIA E SUGLI ECOSISTEMI MARINI.,,

MarEdu è un progetto educativo che unisce mare, cibo e tradizione per promuovere la sostenibilità. Il workshop propone incontri interattivi sul valore del mare come fonte di nutrimento e biodiversità e sull'importanza di scelte alimentari consapevoli. Accanto alla riflessione, un laboratorio pratico permette di costruire piccole barche veneziane in carta, simbolo del legame tra città, laguna e cultura marinara. Un'esperienza creativa e partecipativa per adulti e ragazzi.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Sea the Change srl

**DOVE:** Ex chiesa dei SS. Cosma e Damiano | **INDIRIZZO:** Giudecca, Campo S. Cosmo, 624

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:** massimo 40 persone. Prenotazione entro il giorno precedente tramite email o whatsapp

**CONTACCI:** Email: [info@seathechange.eu](mailto:info@seathechange.eu) Cellulare: 348 9040154

**NOTE:** Abbigliamento comodo, il laboratorio si svolgerà all'interno della ex chiesa dei Santi Cosma e Damiano, suonare campanello Sea the Change.

domenica 12/10/2025 - dalle: 15:00 alle: 17:00

## 96. "IDENTITÀ E SAPORI DEL TERRITORIO,,

Un calice di vino e un cicchetto veneziano per riscoprire i sapori autentici del territorio. Degustazione guidata con spiegazione delle ricette e degli abbinamenti, in un percorso enogastronomico che valorizza tradizione e convivialità.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Barrique Wine Bar

**DOVE:** La Barrique Wine Bar | **INDIRIZZO:** Venezia, Via Garibaldi, Castello 1765

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione **CAPACITÀ MASSIMA:** 20 persone all'interno e 12 all'esterno. Prenotazione gradita via email

**CONTACCI:** Email: puntozerorestaurant@gmail.com

**NOTE:** In caso di maltempo, l'attività si svolgerà all'interno del locale.

domenica 12/10/2025 - dalle: 15:00 alle: 18:00

## 97. "IL BACCALÀ MANTECATO CANDIDATO UNESCO: 500 ANNI DI TRADIZIONE CHE GUARDA AL FUTURO CON RICETTE PER TUTTI E RISPETTO PER IL MARE,,

Evento dedicato al baccalà mantecato, candidato a patrimonio immateriale UNESCO. Presentazioni di libri, incontri e laboratori sensoriali con degustazioni guidate, in collaborazione con chef, confraternite e produttori locali. Un viaggio tra storia, ricette e cultura per celebrare 500 anni di tradizione veneziana.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato

**DOVE:** Forte Marghera | **INDIRIZZO:** Mestre, via Forte Marghera, 30

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Incontro **CAPACITÀ MASSIMA:**

**CONTACCI:** Email: info@baccalamantecato.com Cellulare: 333 4929070 - 342 3713286 - 339 6925954

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 15:30 alle: 17:30

## 98. "L'ALTRA VENEZIA,,

Un incontro per scoprire l'altra Venezia, quella delle isole meno turistiche della laguna nord. Gli imprenditori agricoli racconteranno storia, tradizioni e metodi di coltivazione, illustrando l'unicità dei loro prodotti. Un'occasione per valorizzare le colture tipiche e il legame profondo tra terra, acqua e comunità locali.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** More Venice

**DOVE:** More Venice | **INDIRIZZO:** Venezia, Calle dei Oresi, San Polo 94

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:** Entrata libera fino a 20 persone. Prenotazione gradita ai contatti indicati

**CONTACCI:** Email: archiferaldi@gmail.com Cellulare: 349 2588698

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 16:00 alle: 18:00

## 99. "QUEL FIOLO D'UN CAN D'UN GATO,,

Commedia in due atti di Renato Abbo, recitata in dialetto veneziano. Ambientata negli anni '60 in una tipica trattoria del sestiere di Castello, racconta le usanze alimentari dell'epoca, riportando espressioni e modi di dire tipici veneziani oggi quasi dimenticati.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Compagnia teatrale 'Sempre pronti dal 1934'

**DOVE:** Sala Polivalente della Parrocchia Santa Maria Immacolata di Lourdes | **INDIRIZZO:** Mestre, Via Monte Santo, 7

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Altro: rappresentazione teatrale **CAPACITÀ MASSIMA:** 99 persone. Evento su invito. Prenotazione via email

**CONTACCI:** Email: semprepronti1934@gmail.com

**NOTE:** Ingresso libero.

domenica 12/10/2025 - dalle: 16:00 alle: 18:30

## 100. "TRADIZIONE E SALUTE PER UN BUON MANGIARE E UNA BUONA E LUNGA VITA,,

Uno spazio dedicato all'assistenza nutrizionale in collaborazione con la Fondazione Valter Longo, con la presenza di un nutrizionista e di un divulgatore. I partecipanti potranno scoprire consigli per un'alimentazione equilibrata, degustare cicchetti preparati con prodotti tipici e a km zero e contribuire alla raccolta di ricette della tradizione veneziana. L'iniziativa unisce gusto, salute e memoria culinaria, con un tocco di musica dal vivo.

**Presso/organizzato da:** FISP MED ETS - Fondazione

**DOVE:** Antica pescheria del Lido di Venezia | **INDIRIZZO:** Lido di Venezia, Via Dandolo incrocio Via Vettor Pisani

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**attività:** ✓ Degustazione ✓ Cooking show ✓ Altro:  
incontro informativo **Capienza massima:** 50 persone.  
Prenotazione entro il 10 ottobre  
**Contatti:** Email: fispmed@gmail.com Cellulare: 348 1554263

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 16:00 alle: 17:30

## 101. "LA DOLCEZZA COME PONTE CULTURALE E DI UNIONE TRA I POPOLI. DOLCEZZE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO, PROPOSTE DOLCIARIE DAL BACINO DEL MEDITERRANEO,,

Degustazione di dolci mediterranei senza glutine e senza lattosio. Un momento di dolcezza inclusiva che unisce culture e tradizioni diverse, proponendo specialità pensate per tutti.

**Presso/organizzato da:** Frary's

**DOVE:** Frary's | **INDIRIZZO:** Venezia, Fondamenta dei Frari, San Polo 2558

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**attività:** ✓ Degustazione **Capienza massima:** 30 persone. Prenotazione obbligatoria  
**Contatti:** Telefono: 041 720050

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 16:00 alle: 17:30

## 102. "SARDE & ROSÉ,,

Un incontro dedicato alla tradizione veneziana delle sarde in saor: verranno illustrate storia, ingredienti e segreti di preparazione di questo piatto simbolo della laguna. L'esperienza si concluderà con un assaggio accompagnato da una degustazione di vini rosé, fermi e frizzanti, per unire memoria gastronomica e convivialità.

**Presso/organizzato da:** Luna Sentada

**DOVE:** Ristorante Luna Sentada | **INDIRIZZO:** Venezia, Castello 5018

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**attività:** ✓ Degustazione **Capienza massima:** 18/20 persone. Prenotazione via telefono  
**Contatti:** Email: lunasentada@priulicollection.com  
Telefono: 041 3097891

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 16:00 alle: 17:30

## 103. "SCARTO!,,

Laboratorio creativo per bambini dedicato al riuso del cibo scartato: bucce, semi, gambi e verdure ammaccate diventano colori e pennelli per creare opere originali. Un'esperienza per scoprire i segreti nascosti negli scarti e trasformarli in tesori attraverso la fantasia.

**Presso/organizzato da:** Oltreforma

**DOVE:** Bocciofila San Sebastiano | **INDIRIZZO:** Venezia, Dorsoduro 2371

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**attività:** ✓ Laboratorio **Capienza massima:** 15 persone.  
Prenotazione obbligatoria via email  
**Contatti:** Email: oltreformaa@gmail.com

**NOTE:** L'evento si svolgerà anche in caso di maltempo; per i partecipanti è consigliato un abbigliamento che si possa sporcare; verranno utilizzate tinture naturali ricavate da frutta e verdura pertanto si prega di segnalare eventuali allergie.

domenica 12/10/2025 - dalle: 17:00 alle: 20:00

## 104. "VENEZIANITÀ, TRADIZIONE E STORIA NELL'ENOGASTRONOMIA,,

Un piccolo palcoscenico della venezianità enogastronomica, con degustazioni che intrecciano storia e tradizione. Un percorso tra i prodotti tipici delle isole lagunari, come gli ortaggi di Sant'Erasmus e Vignole, insieme a eccellenze venete quali il caviale di Breda di Piave e il formaggio del Primiero. Un racconto di sapori che unisce l'oggi alla antica Repubblica Serenissima.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Il Salotto di Rialto

**DOVE:** Salotto di Rialto | **INDIRIZZO:** Venezia, Calle dei Oresi, San Polo 92/A

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione **CAPACITÀ MASSIMA:** 15 per turno. Prenotazione gradita via email

**CONTACCI:** Email: arsen.rialto@outlook.it Cellulare: 349 8685665

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 17:00 alle: 18:30

## 105. "LA TAVOLOZZA DEI SAPORI,,

A cura di M9Edu. Un'esperienza multisensoriale per genitori e bambini tra profumi di cucina e pennellate di colore, un laboratorio creativo per tutta la famiglia, dove i profumi della cucina diventano colori e strumenti per dipingere. Genitori e bambini, insieme, potranno scoprire come gli aromi che usiamo ogni giorno in cucina si trasformano in materiali sorprendenti e divertenti per l'arte.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Museo M9 - Museo del '900

**DOVE:** Terzo piano M9 - Museo del '900 | **INDIRIZZO:** Mestre, Via Giovanni Pascoli, 11

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Laboratorio **CAPACITÀ MASSIMA:** 20 nuclei famiglia (1 adulto + 1 bambino oppure 1 adulto + 2 bambini). Prenotazione sul sito:

<https://www.m9museum.it/famiglia/la-tavolozza-dei-sapori>

**CONTACCI:** Email: ufficiogruppi@m9museum.it

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 18:00 alle: 21:00

## 106. "ALLA SCOPERTA DI CASA DI ANNA,,

Un weekend dedicato ai prodotti della terra e alle ricette tradizionali rivisitate. Durante tutto il weekend aperitivi e menù dedicati alla zucca e alla batata in diverse interpretazioni. Questo pomeriggio laboratori per bambini e famiglie e visite gratuite della fattoria, per scoprire il legame tra agricoltura e natura.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Fattoria Sociale 'Casa di Anna'

**DOVE:** Fattoria Sociale Casa di Anna | **INDIRIZZO:** Zelarino, Via Sardi, 16

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Incontro **CAPACITÀ MASSIMA:** 80 persone. Prenotazione obbligatoria

**CONTACCI:** Email: info@casadianna.net Telefono: 041 0986221 Cellulare:

WhatsApp 345 1605479

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 18:00 alle: 19:30

## 107. "PRESENTAZIONE DEL LIBRO "ANDAR PER BACARI" DI MONICA CESARATO. EDITORE PROGRAMMA,,

Presentazione del libro Andar per Bacari di Monica Cesarato (Ed. Programma), con particolare attenzione ai bacari che propongono specialità in saor. L'incontro sarà ospitato presso la libreria Ubik di Mestre. Al termine, degustazione di sarde in saor per i partecipanti.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Libreria Ubik di Mestre

**DOVE:** Libreria Ubik | **INDIRIZZO:** Mestre, Via Poerio, 6

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Incontro **CAPACITÀ MASSIMA:** 50 persone

**CONTACCI:** Telefono: 041 952194

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 19:00 alle: 22:00

## 108. "APERTURA STRAORDINARIA DI M9 – MUSEO DEL '900,,

Ingresso gratuito all'esposizione permanente con la mostra IDENTITALIA. The iconic italian brands. Marchi Storici che hanno segnato la cultura visiva e materiale dell'Italia raccontano il Made in Italy in una mostra che intreccia memoria, design e impresa. Curata da Carlo Martino e Francesco Zurlo, e promossa dal Ministero del Made in Italy in collaborazione con Unioncamere, la mostra riunisce cento aziende italiane, protagoniste della storia industriale nazionale, in occasione dei 140 anni dell'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Museo M9 - Museo del '900

**DOVE:** M9 – Museo del '900 | **INDIRIZZO:** Mestre, Via Giovanni Pascoli, 11

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Altro: ingresso gratuito al Museo **CAPACITÀ MASSIMA:**

**CONTACCI:** Email: ufficiogruppi@m9museum.it

**NOTE:** -

domenica 12/10/2025 - dalle: 21:00 alle: 22:30

## 109. "PROIEZIONE DEL DOCUMENTARIO SU 'LAGUNA NEL BICCHIERE' DAL TITOLO 'L'ANNATA. LA BALLATA DEI VIGNAIOLI DI LAGUNA' DI ANDREA MIGNÒLO,,

Un racconto che segue per un anno l'attività dell'associazione Laguna nel bicchiere, impegnata nel recupero delle vigne abbandonate della laguna veneziana. Il film documenta il lavoro di chi, con passione e dedizione, restituisce vita a un'agricoltura legata al territorio e alla memoria collettiva. La proiezione sarà arricchita dalla presenza del presidente Renzo De Antonia.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Circuito Cinema - Comune di Venezia

**DOVE:** Multisala Rossini | **INDIRIZZO:** Venezia, Salizada de la Chiesa o del Teatro, San Marco 3997

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Evento culturale ✓ Altro: proiezione cinematografica **CAPACITÀ MASSIMA:** 296 posti

**CONTACCI:** Email: circuitocinema@comune.venezia.it

Telefono: 041 2747140

**NOTE:** Ingresso libero fino a esaurimento posti.

domenica 12/10/2025 - dalle: 17:00 alle: 20:00

## "EVENTO UFFICIALE DI CHIUSURA DI SAOR 2025,,

L'evento conclusivo del Festival SAOR offrirà un pomeriggio ricco di iniziative al M9. Si inizierà con un saluto istituzionale per la chiusura ufficiale del festival, seguito da un intervento dell'AIC sull'inclusività alimentare. La giornata proseguirà con un coinvolgente show cooking condotto da uno chef, culminando con una degustazione. Saranno inoltre presenti alcuni dei protagonisti che hanno animato la tre giorni del festival con i loro eventi sul territorio. Il pomeriggio includerà anche le iniziative del museo, come il laboratorio multisensoriale per famiglie "La tavolozza dei sapori", e si concluderà con un'apertura straordinaria serale e gratuita del Museo.

**PRESSO/ORGANIZZATO DA:** Comune di Venezia

**DOVE:** M9, Ex chiosstro di S. Maria delle Grazie |

**INDIRIZZO:** Mestre, Via Poerio 24

[VISUALIZZA SU GOOGLE MAPS:](#)



**ATTIVITÀ:** ✓ Degustazione ✓ Evento culturale ✓

Laboratorio ✓ Cooking show

**CAPACITÀ MASSIMA:** 200 persone



WWW.SAORVENEZIA.IT

**Interreg**



Co-funded by  
the European Union

**Italy – Croatia**



**LE  
CITTÀ  
IN  
FESTA**



**TESTEAT**

TESTEAT è online su: [www.italy-croatia.eu/web/testeat](http://www.italy-croatia.eu/web/testeat) | [www.facebook.com/testeatproject/](https://www.facebook.com/testeatproject/) | [www.instagram.com/interreg.testeat/](https://www.instagram.com/interreg.testeat/)