



COMUNICATO STAMPA

Martedì 17 febbraio 2026

Alle Fiere di Santa Lucia spazio al benessere e al bio

Torna nel trevigiano con un nuovo programma la manifestazione "Benessere & Bio": apertura sabato 21 e domenica 22 febbraio

"Benessere & Bio" si conferma un binomio vincente alle Fiere di Santa Lucia di Piave: l'esposizione torna sabato 21 febbraio dalle 10 alle 20 e domenica 22 febbraio dalle 10 alle 19. Gli appassionati ma anche i curiosi in tema di benessere e prodotti biologici troveranno una vasta selezione di espositori da tutta Italia, ma anche numerosi laboratori e incontri di approfondimento ed esperienziali.

Santa Lucia di Piave diventa per due giorni palcoscenico del mondo del benessere e del biologico nei 3mila metri quadrati del padiglione ex Filande, cuore pulsante del quartiere fieristico. Anche quest'anno il pubblico potrà ritrovare oltre 100 espositori di prodotti biologici e artigianali, i "mai più senza" per tutti coloro che hanno deciso di vivere seguendo questa filosofia di vita, ma ci saranno anche cosmesi biologica e naturale, accessori ecosostenibili e tessuti naturali, oggettistica orientale e manualistica. Novità di quest'anno l'intrattenimento di Acqualta teatro con i suoi personaggi fantasiosi che animeranno i due giorni di fiera, personaggi che rappresenteranno la natura e le diversità. L'organizzazione inoltre per questa edizione ha voluto approfondire le proposte food, offrendo stand enogastronomici vegani, per animali e per i bambini, con il bubble waffle a km0, nonché primi piatti tipici che hanno come ingredienti prodotti a km0 o bio.

Anche in questa edizione, all'interno di "Fiera Benessere & Bio" il pubblico è invitato a esprimere liberamente la creatività che è propria di ognuno, di modo da "sperimentarsi" con nuove modalità espressive e magari scoprire che da una passione può nascere l'ispirazione per un progetto nuovo. In un fitto calendario di eventi che copre entrambi i giorni della manifestazione, sono previsti incontri sul benessere e le discipline olistiche, e appuntamenti dedicati alle piante alleate della nostra salute, come la spirulina e le foglie d'ulivo, ma anche esperienze sensoriali come il tamburo sciamanico e i rituali con l'incenso. *(Segue programma dettagliato)*

"Da sempre qui a Santa Lucia di Piave poniamo attenzione all'agricoltura biologica e a stili di vita orientati al benessere personale e al rapporto con la natura. Per questo "Benessere & Bio" è per noi un appuntamento importante che siamo lieti di ospitare ben due volte l'anno" dichiara **Luisa Camatta, direttrice Azienda Speciale Fiere di Santa Lucia.**

"Siamo pronti alla nuova edizione, come sempre all'insegna della qualità degli espositori selezionati, che sapranno raccontare al pubblico la loro storia di passione, competenza e amore per il territorio. Quest'anno abbiamo ampliato l'offerta di incontri, laboratori e presentazioni, per offrire ai visitatori un approfondimento ancora più vasto nel bellissimo percorso di ricerca del benessere spirituale e alimentare, del biologico e del Km0" spiega **Silvia Bernasconi, organizzatrice di "Benessere & bio".** *"Non possiamo che*



ringraziare l'Azienda Speciale Fiere di Santa Lucia che rinnova la fiducia e l'interesse per la nostra manifestazione".

Orari: sabato 21/02 ore 10-20, domenica 22/02 ore 10-19

Biglietti: intero 6 euro, ridotto 5 euro

Ulteriori info: www.fierabenesserebio.it/

In allegato foto dell'edizione 2025.

Ufficio Stampa

349 3960946

Programma eventi:

Sabato 21 febbraio

Ore 11-12: Vieni a Suonare il Tamburo con Noi

Bagno sonoro con tamburo: momento di raccolta verso un viaggio sciamanico. Ti racconterò del Tamburo Sciamanico per poterlo suonare tutti insieme, durante il nostro incontro... e se hai un tamburo portalo, altrimenti lo forniremo noi..

A cura di Lorenzo La Rosa

Ore 12.15-12.45: Gli Strumenti del Nutrizionista e del Naturopata

Conoscere noi stessi attraverso l'analisi dell'iride: quali tecniche olistiche sono più adatte al nostro ben-essere. La Dr.ssa Silvia Casazza ci parlerà degli strumenti del nutrizionista e del naturopata: analisi dell'iride, fitoterapia, nutrizione, riequilibrio energetico con cristalli, cromopuntura, fiori australiani e Access Bars.

Ore 13.30-14.30: Salute ed armonia nelle nostre mani

Nelle nostre mani è racchiuso un potere di guarigione. Laura Bordignon ci spiega cos'è il corpo energetico e la relazione con il corpo fisico. Si invita il pubblico a semplici prove pratiche per percepirlo al fine di riequilibrarlo e raggiungere un migliore stato di salute.

Ore 14.45-15.30: Il Rituale dell'Incenso

"Dove brucia il fumo sacro, c'è armonia" (Da una preghiera degli indiani d'America). Fin dall'antichità l'incenso viene usato nelle cerimonie sacre per connettere l'uomo al divino. Grazie al potente significato del fuoco, del fumo e del profumo, esprime la sua azione purificatrice. In che modo l'incenso può essere utilizzato per realizzare un rituale? E come scegliere quello adatto a te ed al tuo scopo? Durante il convegno scopriremo che l'incenso ha un linguaggio e parla ad ognuno di noi!

Relatrice CHIARA MAZZUCCO

Ore 16-17: Bye Bye Allergies

Lascia andare le allergie e ritrova te stesso. AGNESE DEPRÀ presenta una conferenza dedicata a chi desidera comprendere come funzionano allergie e intolleranze da una prospettiva nuova, semplice e naturale. Una



tecnica energetica, attraverso la quale il corpo viene “rieducato” a non percepire più determinate sostanze come dannose.

Questo metodo mette in dialogo antiche conoscenze orientali e approcci moderni: la saggezza della Medicina Tradizionale Cinese, l’osteopatia energetica, la precisione del test muscolare ispirato alla Kinesiologia e la finezza della ditopressione lungo i meridiani di agopuntura.

Un approccio sorprendentemente efficace che aiuta il corpo a ritrovaare il suo naturale equilibrio, e di conseguenza non produrre più sintomi.

Ore 17.30-18: Il Bambù in cucina: dal germoglio alla Tavola

Il Bambù che nutre: artigianalità, gusto e Benessere. EDDY SALVIATO di TIARE SANTAROSSA ci parlerà del bambù che è una pianta straordinaria, sostenibile e ancora poco conosciuta nella nostra alimentazione quotidiana. Durante questo incontro, Tiare Santarossa racconta la propria esperienza familiare e artigianale nella trasformazione dei germogli di bambù in prodotti alimentari 100% vegetali, senza conservanti né coloranti. Un viaggio che parte dalla materia prima, attraversa il laboratorio artigianale ed arriva alla tavola, mostrando come il bambù possa diventare un ingrediente sano, versatile e ricco di gusto. Un momento di condivisione dedicato a chi ama il cibo naturale, la cucina consapevole e le produzioni etiche.

Ore 18.15-19.30: Macrobiotica: arte del vivere quotidiano

Fiorenzo Libero, educatore alimentare di lunga esperienza, ed il suo corso avanzato di nutrizione macrobiotica. Programma di una giornata tipo: colazione, pranzo e cena. Zuppa vegetale di miso e maionese di carote con crostini di pane. Contributo euro 5.00

Domenica 22 febbraio

Ore 10.30-11.15: Astrologia Arcaica

Scienza antichissima che si occupa di studiare i temi astrologici sviluppati secondo la Numerologia della data di nascita. Dall’estremo oriente ad Orfeo e Dionisio per arrivare ai nostri tempi. Come promuovere le vostre risorse. A cura di Mnemosine

Ore 11.15-12: E' tutta una questione di Karma?

Una scorribanda dalle sue origini orientali attraversando la Cina, Giappone e Corea. Ogni attualizzazione del CORPO è Karma. Facciamo incontrare i corpi.

Ore 12.15-12.45: Spirulina: La Storia che Insegna al Futuro

SPIRIPAU: il segreto verde per il tuo Benessere Naturale. La spirulina, uno degli alimenti più antichi al mondo, utilizzata già dalle civiltà del passato, oggi è al centro dell’interesse scientifico per il suo profilo nutrizionale unico. Un ponte tra tradizione e ricerca moderna che offre una risposta concreta alle sfide attuali di salute, sostenibilità e nutrizione consapevole. SPIRIPAU è tutto questo, una piccola realtà friulana specializzata nella coltivazione di spirulina biologica 100% italiana, unendo innovazione, qualità, e tradizione. Relatori: Dr. Francesca Valdemarin, Biologa Nutrizionista e PhD – Federico e Valentina Paulitti titolari e produttori diretti della spirulina biologica SPIRIPAU



Ore 13.30-14.30: L' albero della Vita per il Benessere di Corpo e Mente

Un cicchetto al giorno toglie il Cardiologo di turno. Giorgio Schipilliti, Naturopata di Segnale, ci parlerà della potenza nascosta delle foglie di Ulivo. Il rimedio naturale che riequilibra colesterolo, pressione e energia quotidiana...e forse qualcosa che non ti aspetti. Ti sei mai chiesto cosa può fare davvero per te?

Ore 15-15.45: Torna a Casa - Quantum Holistic Food

Un'avventura tra Scienza, Magia e Cibo. Benvenuti nel fantastico mondo di Torna a Casa QHF (Quantum Holistic Food), il luogo dove conoscenze antiche si fondono con le scienze moderne per permetterci di dare una nuova chiave di lettura alle forze del mondo che ci circonda, ritrovando l'armonia con la natura per tornare all'essenza del nostro essere e così facendo tornare alla nostra vera casa.

Ore 16-17: Fermentati e microbioma

Riccardo Barba, ricercatore e fondatore della "Casa di Tano", ci parlerà del potere dei cibi fermentati e di come possano nutrire il microbiota intestinale, migliorando il benessere generale del nostro organismo.

Ore 17.30-18.30: Presentazione del libro - Il Seme della Vita

Filosofia Macrobiotica – Autore Fiorenzo Libero. Sviluppiamo il principio unico universale Yin-Yang, per una Cucina e una Spesa di prevenzione consapevole per la nostra Salute. Risveglio della Coscienza.