

OASI DI CERVARA  
QUINTO DI TREVISO  
**Incontri con le  
culture del fiume**

sabato 16 Aprile 2011  
Convegno  
**Territorio e paesaggi:  
Sile bene comune**

domenica 17 Aprile 2011  
Festa all'Oasi

[www.slowfoodtreviso.it](http://www.slowfoodtreviso.it)



IN COLLABORAZIONE  
CON



CON IL  
PATROCINIO DI



OASI DI CERVARA  
QUINTO DI TREVISO  
**Incontri con le  
culture del fiume**

*“Oasi d'Acque” è un composito incontro con le culture del Sile, fatto di escursioni, momenti di confronto, giochi, musica, letture, progetti didattici e tanti sapori “buoni, puliti e giusti” da gustare in un luogo singolare per bellezza e significati, in un'area dove il rispetto per l'ambiente ed i suoi valori rispecchiano gli ideali che animano l'attività di Slow Food.*

*Buon “incontro con il fiume”.  
Un caloroso ringraziamento a coloro che l'hanno reso possibile.*

Slow Food Treviso

Convegno  
**Territorio e paesaggi:  
Sile, bene comune**

**sabato  
16 Aprile 2011**

dalle ore 15.30 alle ore 19.30

Auditorium  
scuola media L. Stefanini  
viale Terza Armata, 35  
Treviso

ore 15.30 - 16.00

Benvenuto e saluti istituzionali

ore 16.00 - Prof. Vallerani Francesco

*Università Ca' Foscari Venezia*  
“Paesaggi fluviali nella Marca:  
da patrimonio ambientale a strategia  
per la qualità urbanistica”

ore 16.20 - Prof. Tempesta Tiziano

*Università degli studi di Padova*  
“Gestione del territorio e attività ricreative  
nel Parco del Sile”

ore 16.40 - Dott. Pizzolon Arturo

*Parco Naturale Regionale del Fiume Sile*  
“Azioni del Parco: esperienza di  
fitodepurazione galleggiante”

ore 17.00 - Interventi

ore 17.15 - 17.30 — *Coffee break* —

ore 17.30 - Dott. Marco Tamaro

*Fondazione Benetton*  
“L'acqua come persistenza del paesaggio”

ore 17.50 - Arch. Marco Fighera

*Alto Tревigiano servizi*  
“Acqua e territorio: risorse da proteggere”

ore 18.10 Dott. Angelo Guzzo

*Acque Vicentine*

“L'importanza degli investimenti nel servizio  
idrico per la salvaguardia dei corsi d'acqua”

ore 18.30 - Interventi

ore 18.45 - Silvio Barbero

*Vice Presidente Slow Food Italia*  
Conclusioni