

AGENDA

● TREVIGNANO
Il Meriga
Villa Onigo
Oggi ore 20.30

Lo storico Lucio De Bortoli è il relatore della conferenza odierna dei «Martedì in Villa», organizzati dall'assessorato alla Cultura con il Comitato Biblioteca.

Per la sezione «Trevignanesi alla ribalta», lo storico parlerà sul tema «Il Meriga - Trevignano ed il suo territorio nel 1500». Ingresso libero.

● VALDOBBIADENE
Adami cittadino del '900
Ex elementari S. Stefano
Domani ore 21

Nella frazione di Santo Stefano di Valdobbiadene le ex scuole elementari ospitano una conferenza che apre nell'Alta Marca le celebrazioni per la ricorrenza del 25 Aprile, festa della Liberazione. Il sindaco Bernardino Zanbon, Umberto Lorenzoni presidente dell'Anpi provinciale di Treviso e lo storico Daniele Ceschin ricordano la figura di Toni Adami cittadino del Novecento. Lettura a cura di Enrico Vanzella, coordina gli interventi Miro Graziotin.

● TREVISO
Sostenibilità dei rifiuti
Palazzo Bomben
Giovedì 22 aprile

Giovedì alle 18 la Fondazione Benetton Studi Ricerche invi-

ta uno dei massimi esperti nel campo della gestione rifiuti, Enzo Favoino, docente della Scuola Agraria del Parco di Monza, a proseguire nella disamina di una questione che diventa ogni giorno più pressante. Nell'incontro, dal titolo «La sostenibilità dei rifiuti. Scenari virtuosi di gestione alla luce degli indirizzi nazionali e internazionali», Favoino spiegherà come riciclaggio e compostaggio giocheranno un ruolo importante nelle nuove strategie europee per la gestione rifiuti; si tratta di ar-

gomenti di particolare attualità, legati anche alla questione dei termovalorizzatori.

● CIMADOLMO
Le cene di Superbe 2010
Le Calandrine
Oggi e domani

Due appuntamenti aprono oggi e domani la rassegna Superbe 2010 alle Calandrine di Cimadolmo. Costo da 55,00 a 65,00 euro. Prenotazioni allo 0422.748010.

● GORGIO AL MONTICANO
A tavola con l'asparago

ALLA TORRE DI SAN ZENONE

Tocai, la sfida Veneto-Friuli

Al ristorante Alla Torre di San Zenone degli Ezzelini, giovedì 22 aprile alle 21, continuano le serate di degustazione e il protagonista sarà il «Tocai», Veneto e Friuli a confronto. I vini saranno abbinati ai piatti preparati dallo chef Antonio de Antoni, in un'escalation di sapori e profumi: con il Pierpaolo Pecorari Isonzo 2009 proporrà Lonsetta di maiale affumicata con giardiniera agrodolce della casa; con il Zonta Rivana Breganze 2008 ci saranno delle tartare di salmone allo zenzero con croissant ai semi di sesamo nero e asparagi marinati. Si passa poi al De Stefani Tai Piave 2008 abbinato al risotto con asparagi di Bassano e cuore morbido di fontina valdostana. Infine La Ponca Collio 2007 con filetto di maiale cotto in bassa temperatura al sugo di spiedo con puntarelle stufate. Il tutto a 25,00 euro e solo su prenotazione tel. 0423-567086, email info@allatorre.it. (m.s.)

Ristorante Villa Foscari
Venerdì 23 aprile

Il Ristorante di Villa Foscari organizza una serata dedicata all'asparago. I Vini delle cantine Ca' Vittoria Doc Conegliano-Valdobbiadene, Tenute Aleandri Doc Lisson-Pramaggiore accompagneranno gli ospiti in questo percorso enogastronomico dedicato al prodotto primaverile. Costo a persona 40,00 euro. Per informazioni e prenotazioni: Villa Foscari Cornaro tel. 0422 208007; email infohotel@villafoscari.com.

● VILLORBA
Martello delle streghe
Libreria Lovat
Giovedì ore 18.30

Presentazione del libro «Il martello delle streghe» (Spirali, 2003) a cura di Associazione Cifrematica di Venezia. Un testo del 1486, nel quale due inquisitori domenicani analizzano e descrivono il mondo quotidiano delle streghe raccogliendo voci, tradizioni popolari e confessioni ottenute sotto tortura. Temi che nell'incontro condotto da Anna Silvestrini (presidente dell'Associazione Cifrematica) e Molesini (scrittore, docente all'Università di Padova) avviano il dibattito intorno alla modernità e soprattutto alla questione della donna quale elemento che introduce la novità e la possibilità dell'arte.

