



Lis Aganis
Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane
Via Maestri del lavoro, 1 - 33085 Maniago (Pn)
Tel. 0427.764425 - cell 393 9494762/3
Fax 0427 737682

info@ecomuseolisaganis.it www.ecomuseolisaganis.it

Arte culinaria...

Ore 9.00 Arrivo a Polcenigo. Accoglienza e presentazione dell'Ecomuseo Lis Aganis.
Suddivisione in 2 gruppi che fruiranno delle proposte a rotazione

Ore 9.15 L'allestimento di una mostra permanente a Polcenigo, amena e pittoresca località vicina alle sorgenti del Livenza, è un atto di riconoscimento delle popolazioni altoliventine a questi storici professionisti, una specie di "larin" (focolare) che rimane acceso a testimonianza di un lungo cammino di tradizioni che si sono rinnovate e si rinnovano lasciando i segni della loro civiltà, in questo caso quella della buona tavola.

La mostra, allestita nella sala superiore dell'antico cinema-teatro di proprietà comunale, ricostruisce attraverso documenti, lettere, fotografie e scritti le varie tappe percorse nel tempo dai cuochi della pedemontana e la vita nei ristoranti dove hanno operato. La ricostruzione non è una determinazione storica dei luoghi di emigrazione, ma offre una panoramica della crescita e del prestigio conquistato in tanti anni di professionalità, fino a creare una sorta di "marchio di origine" legato a questa nostra terra pedemontana.

La mostra inoltre è corredata anche di elementi tecnici come antiche ricette di pietanze cucinate in serate celebrative e mondane, per essere quindi motivo di curiosità oltre che espressione di capacità e di fantasia. Attestati, foto ricordo, libri, ricette ed altro sono di casa nella mostra, per far comprendere ai visitatori l'arte di far cucina e la professionalità dei cuochi pedemontani.



Ore 10.45 Attività didattica per divulgare e rendere facilmente assimilabili o, in alcuni casi, rafforzare le conoscenze sull'arte culinaria, comprendendo aspetti importanti e conosciuti, e scoprendone alcuni peculiari e curiosi. Il riutilizzo di alcuni cibi, spesso avanzi delle nostre mense, cucine, alimenteranno la curiosità per creare e rinnovare ricette della tradizione, con un occhio al "riciclo", al non sprecare.
I bambini saranno attori dell'attività, stimolati a implementare le proprie capacità manuali e di osservazione attraverso dettagliate spiegazioni accompagnate dalla manipolazione attiva dei materiali, sotto la guida attenta di esperti in materia.

Ore 12.15 Partenza