



L'Ecomuseo Lis Aganis
con L.R. 10 / 2006
è stato riconosciuto
Ecomuseo Regionale

Ecomuseo Regionale Lis Aganis
Viale Venezia 18/A 33085 Maniago (Pn)
Tel. e Fax 0427.764425
info@ecomuseolisaganis.it
www.ecomuseolisaganis.it

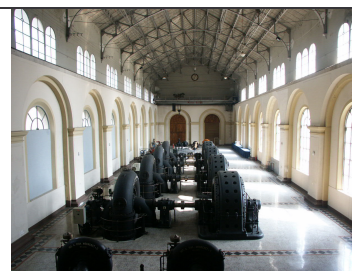
Storie di acque...

PROPOSTA DI VISITA STUDIO di una giornata nel Territorio dell'ECOMUSEO LIS AGANIS

L'acqua che con la sua forza muove pale di mulini e turbine di centrali idroelettriche, acqua che scorre disegnando il paesaggio dell'Ecomuseo e ancora acqua che in cucina stimola la fantasia di rinomati cuochi. Un percorso che dalla Centrale Idroelettrica "A.Pitter" di Malnisio - Montereale Valcellina arriva, attraverso la pedemontana pordenonese alle sorgenti del Gorgazzo e della Santissima, per poi proporre scorci incantevoli a Polcenigo ove risiede anche il museo dell'Arte Cucinaria.

Ore 9.30 Arrivo a Malnisio presso la Centrale Idroelettrica A. Pitter.
Accoglienza e presentazione dell'Ecomuseo Lis Aganis

Ore 10.00 La centrale Idroelettrica di Malnisio, gioiello di architettura industriale, custodisce ancora intatti tutti i macchinari, le apparecchiature e gli strumenti del pionierismo idroelettrico del secolo scorso. Nel 1988, l'impianto venne disattivato e nacque l'idea di farne la sede di un museo nazionale per la produzione dell'energia elettrica. L'Associazione Amici Centrale di Malnisio ha come finalità la valorizzazione e la conservazione, in collaborazione con il Comune, di questo importante sito di archeologia industriale ed è per questo a disposizione per le visite guidate.



11.30 Trasferimento alle sorgenti della Santissima e del Gorgazzo

12.30 Pranzo presso le sorgenti del Gorgazzo

14.00 Trasferimento a Polcenigo

14.15 Visita Guidata al Muse dell'Arte Cucinaria dell'Alto Livenza, sede di un ex teatro attualmente ristrutturato. Il museo ricostruisce attraverso documenti, lettere, fotografie, scritti, oggetti, le tappe percorse nel tempo da cuochi dell'Alto Livenza e la vita nei ristoranti dove hanno operato. La ricostruzione 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 altoliventina. La mostra è corredata anche di elementi tecnici come antiche ricette, piatti tipici, pietanze cucinate in serate celebrative e mondane, spesso espressione di capacità e fantasia. Si trovano esposti gli oggetti con i quali i cuochi hanno operato all'interno delle proprie cucine, insieme a pubblicazioni d'epoca e moderne, in modo da offrire uno strumento di comparazione tra passato e presente.

Note

Possibilità di Pranzo convenzionato.
Gruppi minimi di 10 persone (almeno 8 adulti).
Programma suscettibile a variazioni secondo le necessità del gruppo.