



Ecomuseo Regionale Lis Aganis
Via Maestri del lavoro, 1 - 33085 Maniago (Pn)
Tel. 0427.764425 - Fax 0427 737682
Chiara 393 9494762 - Andrea 366 1687906
info@ecomuseolisaganis.it
www.ecomuseolisaganis.it

PROPOSTA DI VISITA nel Territorio dell'ECOMUSEO LIS AGANIS ARTE CUCINARIA A POLCENIGO

Periodo consigliato: dalla primavera all'autunno

Partecipanti: scuola primaria e secondaria, n. max 25 alunni

Durata attività: mezza giornata

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 Visita al **Museo dell'Arte culinaria**. 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.

