

EDIZIONE
UDINE

Cerca nel sito

CAMBIA EDIZIONE

HOME CRONACA SPORT TEMPO LIBERO NORD-EST ECONOMIA ITALIA MONDO FOTO VIDEO RISTORANTI ANNUNCI LOCALI PRIMA

SI PARLA DI TERREMOTO FRIULI PROFUGHI INCIDENTI STRADALI MALTEMPO UDINESE SANITÀ REGIONE FVG GRANDE GUERRA FURTI

Sei in: UDINE > CRONACA > RINASCE IL MUSEO DELL'ARTE...

POLCENIGO

Rinasce il museo dell'arte "cucinarla" dell'Altolivenza

POLCENIGO. Con una convenzione tra Comune e associazione provinciale cuochi aderente alla Federazione italiana cuochi (Fic) è stata ufficializzata la gestione del museo dell'arte cucinarla dell'Alto...

03 febbraio 2013



Condividi 0

Tweet

G+1 0



POLCENIGO. Con una convenzione tra Comune e associazione provinciale cuochi aderente alla Federazione italiana cuochi (Fic) è stata ufficializzata la gestione del museo dell'arte cucinarla dell'Alto Livenza per un periodo di quattro anni, rinnovabile. Il primo allestimento del museo, unico in Italia e ospitato nella mansarda del nuovo teatro di Polcenigo, risale al 1998. Un

allestimento curato dall'ideatore l'allora presidente di Civiltà Altolivenza Antonio Lot (scomparso nel 2000) unitamente al vicepresidente Mario Cosmo. L'attuale allestimento, invece, è il risultato della realizzazione di parte del progetto elaborato nel 2004 dall'architetto Simonetta D'Ambrosio per la riorganizzazione del materiale espositivo. Il museo, che fa parte del circuito "Lis aganis" (ecomuseo delle dolomiti friulane), ricostruisce attraverso documenti, lettere, fotografie, scritti le varie tappe percorse nel tempo dai cuochi e la vita nei luoghi nei quali hanno operato e offre una panoramica della crescita e del prestigio conquistati in tanti anni di alta professionalità. Propone inoltre elementi tecnici come antiche ricette, piatti tipici, pietanze cucinate in occasioni celebrative e mondane per essere quindi anche motivo di curiosità oltre che espressione di capacità e fantasia. Si trovano esposti anche oggetti con i quali i cuochi hanno operato in cucine insieme a pubblicazioni d'epoca e moderne.

«Questo museo – sottolinea Mario Cosmo che collabora alla gestione in qualità di referente di Civiltà Altolivenza – vuole rappresentare un riferimento utile per tutti i cuochi operanti nelle varie parti del mondo. Essere, insomma, una specie di "larin" (focolare) che rimane acceso a testimonianza di un cammino di tradizioni che sanno rinnovarsi lasciando i segni della loro civiltà che nel nostro caso è quello della buona tavola». (m.mo.)

©RIPRODUZIONE RISERVATA

GUARDA ANCHE

da Taboola

Gli antropologi russi pronti a studiare le origini dei resiani

Catine debutta nel cinema con "La donna di picche"



ZUCCHINE RIPIENE DI PORRI E OLIVE NERE

TOP VIDEO

Visita all'acetaia più grande al mondo

Pordenone, lite tra animalisti e circensi