

POLCENIGO - Conclusa con una cena in compagnia l'iniziativa proposta dall'Ecomuseo delle Dolomiti friulane Lis Aganis, organizzata anche grazie anche alla collaborazione dell'associazione l'Impresa del turismo è donna di Polcenigo.

È stata ancora una volta l'intraprendenza delle polcenighesi Lady and Chef a fare da padrona, nell'occa-

POLCENIGO**All'ecomuseo Lis Aganis i piatti della tradizione e i cesti artigianali fatti ad arte**

sione delle due lezioni di cucina; la prima a cura di Silvana Mozzon dell'Associazione di Polcenigo, che con "Gustare con poco" ha proposto piatti a base di patate, formaggio e verdure di stagione; non è mancato, come tradizione nel centro pedemontano, il contri-

buto della Federazione italiana cuochi della provincia di Pordenone, il cui presidente Gianni Fabbro ha proposto «la regina delle acque dolci», facendo riscoprire la trota dei fiumi friulani.

«Queste due serate - racconta Odilla D'Odorico

dell'associazione - sono state la conclusione di un'iniziativa incominciata a metà dicembre con l'esposizione di manufatti in vimini seguita alla rappresentazione e alla lezione di cesteria, tenuta dalla maestra cestaia Diana Poidimani, che si è tenuta nei locali del Comu-

ne di Polcenigo.»

Una proposta riuscita a cui il centro pedemontano non è nuovo e che grazie all'interesse dimostrato da parte del sodalizio locale potrebbe essere riproposta in futuro.

F.G.

© riproduzione riservata