

Cultura

Il CEDRAV all'Autunno del gusto di Norcia



Anche il CEDRAV prenderà parte alla manifestazione “Autunno del gusto” che si svolgerà a Norcia dal 19 al 21 novembre p.v. con una iniziativa volta a promuovere l’Ecomuseo della dorsale appenninica umbra e, in particolare due aspetti legati all’identità del territorio: la norcineria e l’arte della lana.

L’iniziativa, denominata “Dall’arte della lana all’Antenna del gusto”, verrà inaugurata alle ore 15,00 di venerdì 19 novembre 2010 alla presenza del sindaco di Norcia Giampaolo Stefanelli, del Presidente Pietro Bellini e del Direttore del CEDRAV Fulvio Porena.

Presso l’antenna dell’ecomuseo di Norcia, dove solitamente è possibile approfondire aspetti legati ai norcini e alla norcineria, ossia all’arte della lavorazione delle carni di maiale, il CEDRAV, per l’occasione, ha pensato di rendere omaggio anche ad un’altra peculiarità del territorio ossia la lavorazione della lana che, così come avveniva in passato, fa ancora parte della nostra vita quotidiana. Il Centro di documentazione e ricerca della Regione Umbria, in collaborazione con il museo della canapa di S. Anatolia di Narco e il Centro di Educazione ambientale di Norcia, ha realizzato una piccola mostra e un laboratorio dove sarà possibile cimentarsi non solo nella tessitura ma anche approfondire gli aspetti legati alla trasformazione della lana grezza in raffinato tessuto, per mezzo di telai, rocche, fusi e anche di piante tintorie come, ad esempio, lo scotano, il sambuco o lo zafferano.

Accanto agli strumenti dei norcini saranno esposti oggetti dei corredi di una volta, biancheria domestica (canovacci, tovaglie, sacchi...), coperte in lana con disegni geometrici e floreali tipici della tessitura popolare. Le notizie storico-antropologiche sulla tessitura, durante i tre giorni della manifestazione, saranno fornite da Glenda Giampaoli che, insieme a Rita Chiaverini ha curato l’allestimento della mostra. Oltre a ciò, il CEDRAV, con Agostino Lucidi, illustrerà gli antichi mestieri e i prodotti tipici che verranno preparati durante le varie degustazioni previste nel corso della manifestazione.