

## “IL GUSTO DEI SAPERI TRA CARSO E ISONZO”

IL MEETING PLACE TIARE SHOPPING CON IL CONSORZIO CULTURALE DEL MONFALCONESE PRESENTA IL LIBRO CHE CONTIENE ANCHE LA STORIA DEL “TIRIME SU - COPPA VETTURINOTM”

• 3 settimane ago

👤 0 🔥 72 📖 2 minutes read



© 2021 Roberto Pastrovicchio

La Bisiacaria è una zona geografico-linguistica posta nella parte meridionale della provincia di Gorizia ed è inclusa in un immaginario triangolo aventi per lati il golfo di Panzano, il fiume Isonzo dalla foce a Sagrado e il limite occidentale dell'Altopiano Carsico; una zona che coniuga una fiorente attività agricola ed artigianale con le risorse costiere. Pur essendo una zona dalle dimensioni limitate è una terra che esprime una grande biodiversità e che ha sviluppato nel tempo una peculiare cultura enogastronomica.

Questa cultura, frutto di storia e tradizioni, è stata raccolta nel volume “Il Gusto dei Saperi tra Carso e Isonzo” che è stato presentato oggi venerdì 17 dicembre dall'autore Stefano Cosma insieme a Giuliana Boiano, Direttore del Meeting Place Tiare Shopping di Villesse, e a Davide Iannis e Roberto Del Grande, rispettivamente Presidente e Direttore del Consorzio Culturale del Monfalconese presso il Meeting Place Tiare Shopping.

Scritto da Stefano Cosma, autore di libri di storia locale e dei vini del territorio, e Veronica Marzini, dietista appassionata di pasticceria, entrambi collaboratori del Gambero Rosso, rilegge – con gli occhi del presente – la raccolta di ricette di famiglia dell'Ottocento e Novecento “Magnari bisiachi” a opera di Luisella Paoli ed edita nel 1995 dal Circolo Brandl di Turriaco. Oggi il racconto è arricchito da informazioni e curiosità con pillole di storia locale che accompagnano le pietanze di una terra che della povertà ha saputo fare virtù e che descrivono con chiarezza quanto la zona tra Carso e Isonzo sia stata un crocevia di persone, culture e ambienti.

Si tratta di un'importante occasione per scoprire e divulgare le origini dei sapori che caratterizzano il territorio del Basso Isonzino attraverso 70 ricette riviste e rilette dai migliori chef e pasticceri locali arricchite dalle immagini di still life del fotografo triestino Roberto Pastrovicchio, dai set creati dalla food stylist Sara Bertolini e dalla grafica di Roberto Duse.

Il volume, in vendita anche presso la libreria Giunti all'interno del Centro, recupera tradizioni ed eccellenze come la storia della versione originale del “Tiramisù / Tirame su”, che è stata creata nel 1938 come “Coppa Vetturino™” da Mario Cosolo, chef e patron del ristorante “Al Vetturino” di Pieris che aveva illustri clienti come Maria Callas e Pier Paolo Pasolini, Tiberio Mitri con Fulvia Franco, Nereo Rocco e Gino Bartali. Nell'occasione odierna il dolce è stato riproposto dalla figlia Flavia, custode e ambasciatrice della ricetta originale, attraverso uno showcooking dedicato.

“Il Tiare Shopping Meeting Point sposa con entusiasmo l'impegno del Consorzio Culturale del Monfalconese, entrambi infatti abbiamo a cuore la tutela e la divulgazione della cultura del territorio e, in particolare, la valorizzazione del patrimonio enogastronomico che costituisce una specificità distintiva capace di creare anche un'occasione di sviluppo economico” afferma Giuliana Boiano, Direttore del Meeting Place Tiare Shopping di Villesse.

“Il volume si inserisce nelle azioni di conservazione e valorizzazione del patrimonio culturale da parte dell'Ecomuseo Territori del Consorzio Culturale del Monfalconese che, attraverso il suo operare partecipato, si pone come obiettivo lo sviluppo sostenibile economico e sociale della propria comunità di riferimento” sottolinea Davide Iannis, Presidente del Consorzio Culturale del Monfalconese.