

ULTIME NEWS

16.26 / Vaccinazioni, 27 mila posti liberi a Codroipo, Latisana e Manzano (/articolo/salute-e-benessere/vaccinazioni-27... 16.10 / Morto precip

STUDIO DI CONSULENZA AUTOMOBILISTICA

Se.Tra.

di Righini Angela & C. s.r.l.



Consulenze collaudi e omologazioni
per la circolazione stradale di: autoveicoli
macchine agricole, macchine operatrici

(<https://www.ilfriuli.it/BannerCounter.ashx?id=1535>)

[Home \(/content.aspx\)](#) / [Gusto \(/rubrica/gusto/10\)](#) / Il Consorzio Culturale presenta a Geografie 'Il Gusto dei Saperi tra Carso e Isonzo'

Il Consorzio Culturale presenta a Geografie 'Il Gusto dei Saperi tra Carso e Isonzo'

Sabato 25 settembre, nello Spazio sud di piazza della Repubblica a Monfalcone, la presentazione del nuovo volume di Stefano Cosma



GALLERIA FOTO ▾

23 settembre 2021

Il Consorzio Culturale del Monfalconese presenta al pubblico sabato 25 settembre, alle 11, nello Spazio sud di piazza della Repubblica a Monfalcone, il nuovo volume "Il Gusto dei Saperi tra Carso e Isonzo" di Stefano Cosma, che poggia le sue fondamenta sul predecessore "Magnari bisiachi", edito 25 anni fa e curato da Luisella Paoli per il Circolo don Eugenio Brandl di Turriaco. La presentazione si inserisce di diritto nel festival Geografie organizzato dal Comune di Monfalcone in collaborazione con la Fondazione Pordenonelegge, perché "Il Gusto dei Saperi" non è un semplice ricettario, ma un lavoro in cui gli autori ricostruiscono la nascita dei piatti della tradizione bisiaca che non prescinde dalla peculiarità del territorio posto tra Carso e Isonzo, soggetto prima all'influenza di Venezia e poi dell'impero austroungarico, vicino di casa del mondo slavo e di quello friulano.

Dialogheranno assieme al giornalista Adriano Del Fabro, Elisa Baldo presidente del Circolo Culturale Brandl e Carlo Del Torre vicedelegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Gorizia. L'incontro sarà introdotto dal saluto del presidente del CCM Davide Iannis e da quello di Carmela Piraino, dirigente scolastica dell'Isis Pertini di Monfalcone con cui il Consorzio ha avviato dallo scorso anno scolastico una collaborazione in ambito culinario con l'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera dell'istituto.

A Stefano Cosma, autore del volume, nella stessa giornata sarà consegnato a Santa Maria di Leuca il "Premio Iolanda" nella sezione Letteratura del vino.

Per il Consorzio Culturale del Monfalconese la pubblicazione de "Il Gusto dei saperi" rappresenta quindi un ulteriore passo in avanti verso la valorizzazione di tutte le tipicità del territorio, realizzata dall'ente in particolare attraverso il suo Ecomuseo Territori, con ricadute culturali e di conoscenza, ma anche economiche, e l'obiettivo di creare opportunità soprattutto per i giovani. "In questa direzione si muove proprio la collaborazione con l'Isis Pertini, avviata rispetto alla valorizzazione e quindi alla trasmissione delle competenze necessarie a produrre il Tirime Su-Coppa Vetturino di Pieris - afferma il presidente Iannis - e che proseguirà quest'anno scolastico coinvolgendo anche l'indirizzo tecnico turistico nella costruzione di percorsi tematici di visita del territorio". Che le attività proseguiranno, ampliandosi, lo conferma la dirigente dell'Isis Pertini, Carmela Piraino. "Dall'anno scorso abbiamo avuto modo di conoscere il CCM che ha messo in atto una serie di attività interessanti per valorizzare la cultura del territorio - sottolinea Piraino -, secondo indirizzi che condividiamo come istituto. La collaborazione già avviata continuerà".

Il volume, di 240 pagine, si presenta ricco di informazioni e di curiosità, con pillole di storia locale, fatta di tradizioni e di radici agroalimentari. C'è spazio, quindi, per le feste tipiche, la tradizione delle "private", la storia del "Tirime Su-Coppa Vetturino", il primo dolce in Italia a potersi fregiare del nome, oltre che per l'uso del bisiaco. A completare la pubblicazione, oltre al buono c'è anche il bello: un inedito racconto fotografico, come spiegano Stefano Cosma e Veronica Marzini nella prefazione. Una parte delle immagini, quelle che accompagnano il lettore a scoprire la Bisiacaria, sono d'epoca e provengono dal ricco archivio del Consorzio Culturale del Monfalconese e del Circolo Brandl. A rendere palpabili gli ingredienti delle ricette e a far immaginare il gusto dei piatti realizzati dagli chef, sono invece gli scatti di Roberto Pastrovicchio. Immagini di still life e di genere minimalista, realizzate anche grazie alla creatività della food stylist Sara Bertolini, che ha allestito i set e impiattato.