



Foto: A. Scappa



I territori del Monfalconese sui quali insiste l'ecomuseo sono un piccolo lembo di terra posto all'estremo margine orientale della pianura padano-veneta; l'Isonzo, il Carso e il mare Adriatico ne delimitano i confini geografici, racchiudendo al loro interno un vero tesoro di testimonianze storiche e naturalistiche.

Le strade romane, le trincee della Grande Guerra, le strutture militari della Guerra Fredda, immerse in un contesto naturalistico di aspra bellezza, sono le tracce ancora visibili di una terra di confine che spesso è stata al centro di eventi tragici, ma ha sempre saputo guardare al futuro: il cantiere navale di Monfalcone, per esempio, è diventato, dopo un secolo di attività, punto di riferimento della produzione mondiale di navi da crociera.

Dall'area dell'ecomuseo Territori si possono raggiungere agevolmente numerose mete prestigiose: Venezia, le Dolomiti, Aquileia, Palmanova, Trieste, Lubiana...

L'enogastronomia locale affonda le proprie radici nella cucina mitteleuropea.

Qui potrete gustare una grandissima varietà di prodotti e piatti tipici: gli gnocchi, la sbrovada, i salumi e i formaggi del Carso, i piatti di pesce dell'Adriatico e i dolci tradizionali. Tutto naturalmente accompagnato dai vini bianchi e rossi della DOC Friuli Isonzo e Carso.

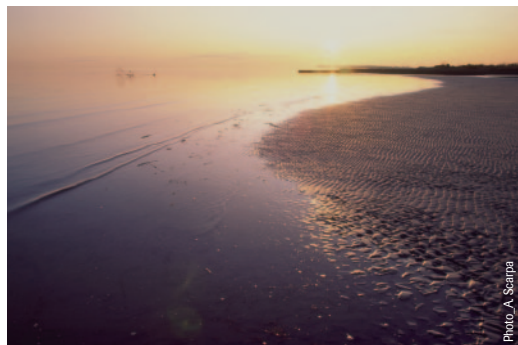


Foto: A. Scappa



L'ecomuseo Territori

Superficie Km² 136,14

Risidenti 62.760

Si parla l'italiano, lo sloveno e il dialetto bisiaco

L'ecomuseo Territori abbraccia l'area dei Comuni di Doberdò del Lago, Fogliano Redipuglia, Monfalcone, Ronchi dei Legionari, Sagrado, San Canzian d'Isonzo, San Pier d'Isonzo, Staranzano, Turriaco. Insieme all'ente gestore – il Consorzio Culturale del Monfalconese – riunisce 24 associazioni ed enti pubblici attivi nel Monfalconese.

www.ecomuseoterritori.it

www.ccm.it



ecomuseo.territori



Ecomuseo TERRITORI Genti e memorie tra Carso e Isonzo

+39 0481 774844

info@ecomuseoterritori.it

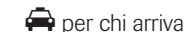
www.turismofvg.it

Come arrivare:



Ciclovía EuroVelo 8 www.eurovelo.com

Ciclovía Alpe Adria Radweg www.alpe-adria-radweg.com



per chi arriva

da Venezia: Autostrada A4 uscita Redipuglia-Monfalcone Ovest

da Trieste: Autostrada A4 uscita Monfalcone Est

da Tarvisio: Autostrada A23-A4 uscita Redipuglia-Monfalcone Ovest

da Lubiana: Autostrada A34 uscita Gradisca d'Isonzo

dal Friuli Occidentale: Autostrada A28-A4 uscita Redipuglia-Monfalcone Ovest

www.autovie.it



Stazione autocorriere di Monfalcone

connessa con le principali località regionali

Gorizia www.aptgorizia.it

Pordenone www.atap.pn.it

Trieste www.triestetrasporti.it

Udine www.saf.ud.it



Linea Udine Trieste: Stazione di Sagrado, Redipuglia,

Ronchi dei Legionari Nord, Monfalcone

Linea Venezia Trieste: Stazione di Monfalcone

www.trenitalia.com



www.aeroporto.fvg.it



www.triesteterminal.it



**il Tirime su di Mario Cosolo
un dolce da re**

consorzio culturale
del monfalconese

territori
genti e memorie
tra carso e isonzo

FRIULI
VENEZIA
GIULIA
Ecomusei



Territori

Il nome dell'ecomuseo Territori deriva dalla denominazione che nel periodo veneto veniva data all'area dello storico "Territorio" di Monfalcone, la *Bisiacaria*, caratterizzata dalla sua specifica parlata, il dialetto *bisiac*. Ben delimitata geograficamente tra il fiume Isonzo e il Carso, da sempre questa terra di „confine mobile“ è vocata all'intreccio di culture, di lingue e popolazioni che ne determinano la ricchezza. L'uso della forma plurale TERRITORI sottolinea l'approccio che si vuol proporre per raccontare queste terre, che sono state e sono anche oggi crocevia di Genti e di Memorie. L'ecomuseo Territori promuove lo sviluppo sostenibile del territorio con la diretta partecipazione dei cittadini, che sono i veri protagonisti delle azioni di tutela e valorizzazione dell'identità e delle risorse della Bisiacaria: del paesaggio, dei saperi, delle tradizioni e del patrimonio culturale e artistico. Il principale luogo di interpretazione, documentazione e informazione dell'ecomuseo è Villa Vicentini Miniussi, sede del Consorzio Culturale del Monfalconese, dove si trovano la Biblioteca specializzata, la Fototeca storica, l'Archivio della Memoria e dove si svolgono periodicamente incontri, convegni e mostre.



Cacciatori di memorie Lì de Fusà: al Vetturino

L'ecomuseo "Territori. Genti e memorie tra Carso e Isonzo" è da tempo impegnato, insieme alla famiglia Cosolo, nella ricerca di documenti e testimonianze relative all'attività della storica trattoria "Al Vetturino" di Pieris, con particolare attenzione per le creazioni gastronomiche di Mario Cosolo.

Pochi conoscono la storia di uno dei luoghi di incontro che fu tra i più vivaci del nostro territorio. L'hotel ristorante "Al Vetturino" a Pieris, aperto nel 1850 come modesto spaccio di vini, divenne cent'anni dopo un ristorante di fama nazionale. Attraverso la storia di questo locale, che vide passare la gestione di padre in figlio per quattro generazioni, vogliamo ricordare la storia della famiglia Cosolo "Fusà", ma anche del paese di Pieris, dei suoi abitanti. La passione per la cucina e la fantasia di Mario Cosolo hanno contribuito a creare un "dolce da re". E' la storia di una ricetta che dal panfilo reale Savoia arriva fino alle nostre tavole: la "Coppa Vetturino", il *Tirime su*. Le testimonianze dirette di clienti, collaboratori e familiari, sono confortate e confermate da immagini fotografiche che documentano la presenza del particolare semifreddo nei menù proposti dal ristorante già alla fine degli anni '40. Una specialità che si distingue nettamente dal comune e diffuso dolce "tiramisù" la cui ricetta è rimasta per decenni un segreto di famiglia.



Il Tirime su di Mario Cosolo

Erano gli anni '50 dell'800, quando Antonio Cosolo assieme alla moglie Gisella apriva uno spaccio di vini nella casa paterna a Pieris. Qualche tempo dopo la licenza dell'osteria passa al fratello Giulio, "Giuliet Fusà", che prima faceva il cestaio e il vetturino di piazza. Nel 1878 l'attività si trasferisce in spazi più ampi ed espone l'insegna "Trattoria al Vetturino". Turisti e villeggianti giungevano sempre più numerosi anche grazie alla nuova ferrovia Monfalcone-Cervignano. Tecnici, ingegneri, austriaci e cecoslovacchi, impegnati alla costruzione del ponte ferroviario sull'Isonzo, frequentavano abitualmente la prima trattoria del paese. Altro impulso agli affari fu dato nel 1908 dall'attività dei cantieri navali Cosulich di Monfalcone. Nel 1913 l'avviata trattoria passa alla gestione del figlio Antonio detto "Toni de Giulio". La Prima Guerra Mondiale interrompe bruscamente, insieme alla tranquilla vita del paese, anche l'attività della trattoria. La ricostruzione post-bellica e lo sviluppo del cantiere navale di Monfalcone, che in quegli anni impostava importanti motonavi come il Saturnia



e il Vulcania, contribuiscono a far diventare il ricostruito e rinnovato locale di Pieris Albergo "Al Vetturino", un tradizionale ritrovo e un'attrattiva per clienti e villeggianti che arrivavano da tutto il mandamento e non solo. La passione per la cucina è trasmessa al figlio Mario che già all'età di 14 anni inizia a "spignattare", due anni dopo lavora a Trieste dove impara i segreti della pasticceria. Negli anni Trenta Mario svolge il servizio militare sul panfilo reale Savoia come vice chef: un giorno, fra gli addetti ai lavori delle cucine, viene bandita una gara per il dolce più buono e più veloce da preparare con gli ingredienti a disposizione in cambusa. Mario vince con un dolce a base di crema di zabaglione cotta, servita fredda in bicchiere. Nel 1939 Mario rientra a Pieris dopo esser stato imbarcato sui transatlantici del Lloyd Triestino e trasferisce i segreti di cuoco di bordo alla cucina di famiglia. Chiama la sua gustosa creazione dolciaria Coppa Vetturino. Meno di 10 anni dopo il dolce sarà ribattezzato da Mario con il nome di *Tirime su*; prendendo spunto dall'espressione dialettale, un po' osé, utilizzata da Bruno Cimadori, assiduo frequentatore del Vetturino, durante un pranzo: in tono scherzoso, Bruno si rivolse alla cameriera magnificando le doti afrodisiache del dolce. E' negli anni '60 che l'albergo si amplia, è rinnovato negli arredi, accoglie sempre più spesso una clientela internazionale. Coadiuvato dal fedele collaboratore Mario Pipani, la cucina di Cosolo attrae personaggi famosi del mondo dello spettacolo e dello sport: Gino Bartali, Tiberio Mitri, Walter Chiari e Alida Chelli, Gianni Morandi, Jonny Dorelli e Catherine Spaak, Charles Aznavour, Maria Callas, Zigaina e Pasolini...

