



Domenica 4 maggio ore 20.30

ospiti di **Terre di Magici Sapori** Monfalcone

Sparla con me

di Dario Vergassola

con Flavia Cosolo e Davide Iannis

Cacciatori di memorie

Lì de *Fusàr*. Al Vetturino. Il Tirimesù 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 *Fusàr*, ma anche del paese, dei suoi abitanti, di una passione per la cucina che si traduce nella creazione di un "dolce da Re", la storia di una ricetta che dal panfilo reale *Savoia* arriva fino alle nostre tavole: la "Coppa Vetturino", il Tirimesù di Mario Cosolo

Un dolce da Re

di Fabio Babich e Massimo Racozi

video animato realizzato con la tecnica *sand art*

Degustazione del dolce "Coppa Vetturino" il Tirimesù di Mario Cosolo

Evento realizzato in collaborazione con:

Comune di Monfalcone

IALFVG – Monfalcone



www.ccm.it
info@territori.it
tel. 0481.774844



Cartella stampa e immagini scaricabili dalla sezione: BACHECA/9.Comunicati Stampa

ECOMUSEI "TERRITORI. Genti e memorie tra Carso e Isonzo"

Progetto finanziato da Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia LR 10/2006

L'Ecomuseo Territori, promosso dal Consorzio Culturale del Monfalconese è stato costituito dai Comuni di Doberdò del Lago, Fogliano Redipuglia, Monfalcone, Ronchi dei Legionari, Sagrado, San Canzian d'Isonzo, San Pier d'Isonzo, Staranzano, Turriaco, e dal Consorzio di Bonifica Pianura Isontina. Attualmente sono 24 le associazioni e gli enti aderenti.

Cacciatori di memorie

Lì de *Fusàr*. Al Vetturino. Il Tirimesù di Mario Cosolo

Erano gli anni '50 dell'800, quando Antonio **Cosolo** assieme alla moglie Gisella apriva uno spaccio di vini nella casa paterna in via Friuli (oggi via Roma) a **Pieris**. Già impegnato nel trasposto della posta e nella gestione del ponte, per i troppi impegni decide di trasferire la licenza dell'osteria al fratello Giulio *Giuliet Fusàr*, che prima faceva il cestaio e il vetturino di piazza. Nel 1878 l'attività si trasferisce negli spazi più ampi dell'edificio di fronte esponendo l'insegna "Trattoria al Vetturino". Turisti e villeggianti giungevano sempre più numerosi anche grazie alla nuova ferrovia meridionale Monfalcone-Cervignano e alla stazione di Pieris - Turriaco (1984). Tecnici, ingegneri, austriaci e cecoslovacchi, impegnati alla costruzione del ponte ferroviario sull'Isonzo, frequentavano la prima trattoria del paese. Altro impulso agli affari fu dato nel 1907 con la costruzione 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 crea una parentesi.

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 si tramanda al figlio **Mario** che all'età di 14 anni inizia a *spignattare*, due anni dopo lavora per "Pirona" a Trieste dove impara i segreti della pasticceria. 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 sulle navi 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 verrà riconosciuto da tutti con il nome di **Tirimesù** grazie a Bruno Cimadori (ne rende testimonianza il nipote Giorgio), assiduo frequentatore del Vetturino, che durante un pranzo in tono scherzoso si rivolse alla cameriera con una frase un po' osè raccolta subito dall'amico Mario Cosolo che ribattezzò il dolce nel bicchiere con l'espressione dialettale.

E' negli anni '60 che l'albergo si amplia, è rimodernato negli arredi, accoglie sempre più spesso una clientela internazionale. Coadiuvato dal fedele collaboratore Mario Pipani, la cucina di Cosolo attrae nomi famosi come: Tiberio Mitri e Fulvia Franco, Gino Bartali, Walter Chiari e Alida Chelli, Gianni Morandi, Jonny Dorelli e Catherine Spaak, Charles Aznavour, Nada, Patty Bravo, Alighero Noschese, Maria Callas, Zigaina e Pasolini durante le riprese del film *Medea*, Biagio Marin, politici e uomini d'affari.

[Ricerche storiche e iconografiche Cesare Zorzin, Gianpaolo Cuscunà]



www.ccm.it
info@territori.it
tel. 0481.774844

