

DALLE ERBE E DALLA FRUTTA AUTOCTONE LIQUORI E DISTILLATI PER OGNI VALLATA DELLA CARNIA

La via degli spiriti antichi

Da Porto: «Coltivare piante officinali e salvaguardare antiche varietà di frutta significa anche recuperare terreni abbandonati, riqualificando l'ambiente»

NELL'ALIMENTAZIONE, in medicina, per tingere. E, con frutta di varietà antiche, per aromatizzare bevande. L'utilizzo delle piante officinali, in passato, era molteplice. Da questo bagaglio di sapori e saperi è nato il progetto della «Via degli spiriti antichi». «Si tratta di una iniziativa per la Carnia, che, insieme al mio gruppo di ricerca e alla preziosa collaborazione sul territorio di Nereo Peresson di Piano d'Arta, sto portando avanti già da alcuni anni – racconta la coordinatrice Carla Da Porto, docente di Tecnologie delle bevande alcoliche all'Università di Udine –. L'idea si colloca in un progetto di più ampio respiro che si propone di salvaguardare e valorizzare la biodiversità della flora della Carnia con particolare riferimento alle piante officinali autoctone e alle antiche varietà di frutta, promuovendone la coltivazione e la tra-

sformazione in prodotti a elevato valore aggiunto nel settore alimentare». Obiettivo dell'iniziativa è stato di formulare per ogni vallata o «canale» della Carnia uno specifico liquore a base di erbe e/o produrre un distillato a base di frutta, caratteristiche di quella zona in modo da definire un percorso, una «via» che attraversa tutta la Carnia, di indubbio fascino per un qualsiasi turista dell'agro-alimentare che nel suo peregrinare associa ricerca della tradizione storico-culturale a gusto.

Grazie ad alcuni progetti finanziati dalla Regione Friuli-Venezia Giulia e dalla Comunità Europea, a oggi, sono già stati formulati cinque «spiriti»: il «Cramâr», amaro d'erbe provenienti da tutta la Carnia, presentato a Friuli Doc nel 2007; la «Tonie dal frari», liquore a base di noci ed erbe officinali della Valle del Lumiei, presentato a Friuli Doc nel 2008; l'«Acquavite di pere San Martino», distillato di pere San Martino o «pastic» di Forni di Sotto; il «LatDiaul», liquore a base di crema di latte e menta della Val Pesarina; il «Lusôr», amaro a base di erbe officinali e Genziana Lutea, il cui nome è stato mutuato dalla modalità con cui gli antichi latini definivano la genziana per le infiorescenze gialle che sembravano illuminare i prati, vale a dire «Kikenda», piccola lu-



Nelle foto: in alto, il «Lusôr»; in basso gli altri quattro «spiriti» prodotti da piante officinali e frutta della Carnia.

ce. Attualmente solo il «Lusôr» è entrato in commercio, mentre per gli altri prodotti si attende ancora una manifestazione di interesse da parte di operatori del territorio.

«Coltivare piante officinali nell'area montana e/o salvaguardare varietà di frutta di antica tradizione significa anche rimettere a coltura terreni abbandonati a diverse altimetrie con conseguente possibilità di riqualificare l'ambiente, sia dal punto di vista paesaggistico che idrogeologico, nonché di tutelare piante spontanee rare e in via di estinzione. Pertanto – spiega Da Porto –, il ricco patrimonio floristico della Carnia e l'attività di ricerca svolta dall'Università di Udine possono costituire per le aziende agricole della montagna e per i giovani del territorio delle ottime opportunità in quanto abitare e coltivare la propria terra significa sostenere un modello produttivo diverso e alternativo a quello industriale, centrato sulle risorse locali, rispettoso dei cicli naturali e delle tradizioni culturali del territorio».

