

■ TECNOLOGIE / Preservare la tipicità

La distillazione della grappa in Friuli

Per la prima volta una panoramica aggiornata sulle tecnologie di distillazione della grappa in Friuli. È quanto offre 'Grappa friulana: influenza dei sistemi di distillazione e della gestione del processo sui costituenti volatili', il progetto realizzato da Carla Da Porto, docente di Tecnologie dei distillati di origine viticola alla facoltà di Agraria dell'università di Udine, e finanziato dalla Cciaa udinese. L'impianto di distillazione e il modo di condurlo da parte del singolo produttore - sottolinea Da Porto - incide non meno della materia prima sulla qualità del prodotto finito. In Friuli la presenza di impianti tradizionali sta progressivamente diminuendo, sia per la difficile e impegnativa manutenzione richiesta sia perché si sta riducendo il numero di distillatori eredi e custodi di una lunga tradizione familiare. Ciò costituisce una seria minaccia - spiega Da Porto - alla tipicità della grappa friulana. Essa può essere preservata soltanto cercando di salvaguardare il più possibile gli impianti e i metodi di produzione tradizionali, ed evitando, come invece sempre più spesso accade, pericolose 'contaminazioni' tecnologiche provenienti da altre regioni italiane o da oltre confine.



Carla Da Porto, Flaviano Collavini, Aurelio Salvin