

TRADIZIONI@RICETTE

Una super acquavite con le pere carniche

di CRISTINA BURCHERI



L'uso del bicchierino di aghevite (di un tonico, di un distillato o di una grappa) è in Friuli una tradizione non solo largamente diffusa - dal santonego di Grado ai numerosi sliwowiz - ma anche molto antica.

Dopo il Cramâr (l'amaro di erbe di Carnia), presentato a Friuli Doc 2007, il 16 febbraio scorso, nella sala consiliare del municipio di Forni di Sotto, durante un incontro organizzato dalla Confederazione Italiana Agricoltori, sezione di Tolmezzo, è stata presentata l'Acquavite di pere San Martino, ottenuta da pere di antica varietà, autoctone della Carnia.

La tecnologia di produzione dell'Acquavite di pere San Martino, dall'allestimento della materia prima alla scelta e applicazione della tecnologia e della modalità di distillazione sotto vuoto, è stata messa a punto da un gruppo di lavoro coordinato dalla professoressa Carla Da Porto della Facoltà di Agraria. L'Università di Udine ha ottenuto così un'acquavite di frutta di alta qualità, con un'ottima caratterizzazione aromatica derivante dalla varietà di pere utilizzate.

«Il paese di Forni di Sotto era noto in tutta la Val Tagliamento e anche oltre la Mauria per la qualità delle sue pere. Si racconta - spiega Nereo Peresson (Cia) - che venivano inviate non solo a Forni di Sopra, dove

erano scambiate con cavoli cappucci, ma anche caricate sui carri per prendere la via del Cadore».

Delle pere di Forni esistono diverse varietà: murans, uaitins, avostans, San Martin e dal perdon... Alcune adatte alla mensa e da forno, ma la maggior parte è costituita da varietà comuni nelle altre zone della Carnia il cui albero è chiamato Pers Martins o Pers Pastics.

In particolare Peresson cita la varietà "San Martin" caratterizzata da «piante vecchie di grandi dimensioni che producono un'infinità di piccole pere color ruggine, che maturano a fine settembre-inizio ottobre. Questa varietà, che non è conosciuta nel resto della Carnia, è molto conosciuta e apprezzata dalla gente di Forni».

Seguendo i suoi informatori, Peresson di questa pera spiega: «Secondo Ottorino, veniva usata per la produzione di sidro, di succo di pera pastorizzato.

Distillata per la produzione di acquavite o essiccata al forno, costituiva un alimento energetico da consumarsi nell'estate successiva durante il periodo degli sfalci. Probabilmente tale varietà veniva impiegata in queste trasformazioni per il suo alto contenuto in zucchero e la sua intensa aromaticità» conclude Peresson citando un'altra fonte.

«Essiccate al forno - dice Maria - sono dolci come i fichi secchi».

Una curiosità: l'acquavite è stata presentata in bottiglia da 350 ml, con un'etichetta in cui si è riproposto il noto quadro di San Martino di Jacob Van Oost der Elder. Per la produzione di quest'anno, al fine di associare al prodotto tipico anche un'immagine unica, si pensa di chiedere l'autorizzazione per porre in etichetta il San Martino della Pieve di Forni di Sotto.