

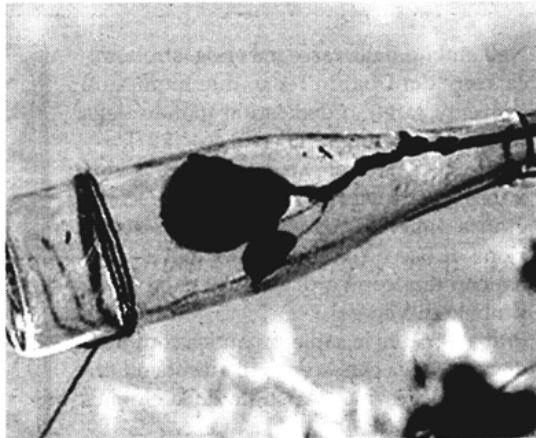
Dopo l'amaro Cramâr un nuovo prodotto

L'acquavite con le pere della Carnia

Dopo la formulazione e produzione del "Cramâr", l'amaro di erbe della Carnia, ora lo stesso gruppo di lavoro della facoltà di Agraria dell'Ateneo friulano ha messo a punto la tecnologia di produzione dell'Acquavite di Pere di San Martino.

Il distillato è stato presentato nei giorni scorsi nella sala Consiliare del comune di Forni di Sotto, in un incontro organizzato dalla Confederazione italiana agricoltori, sezione di Tolmezzo.

Prosegue, dunque, l'impegno dell'Ateneo di Udine per la valorizzazione dei prodotti agro-alimentari della montagna. L'Acquavite è ottenuta da pere di antica varietà, autoctone della Carnia. La tecnologia di produzione dell'Acquavite di Pere San Martino, dal-



l'allestimento della materia prima alla scelta e applicazione della tecnologia e della modalità di distillazione, è stata messa a punto da un gruppo di lavoro coordinato dalla professoressa Carla Da Porto, della facoltà di Agraria dell'Università di Udine. Il risultato è un'acquavite di frutta di elevata qualità, vale a dire con una ottima caratterizzazione aromatica derivante dalla varietà di pere, pronta ad essere degustata, per la prima volta.