

UNIVERSIT

Una bevanda gradevole e gentile

Ho letto sulla stampa che l'Università di Udine, facoltà di Agraria, ha prodotto e intende commercializzare la Cerevisa, ovvero l'antica friulana Cervése. Negli anni Trenta un ingegnoso contadino possidente di Felettano dedicava fatica e terreno alla coltivazione dell'orzo in qualche area improduttiva dei suoi campi. Estrarre il malto dai chicchi delle spighe dell'orzo era un lavoro delicato e astuto. Egli lo faceva per godersi durante le arsurre estive, al tempo della fienagione, rinfrescanti bevute dal "butaç" appena levato dalla frescura del pozzo in cui si trovava sospeso, come mi raccontava l'amico Duilio che si leccava le labbra bianche di schiuma dopo averla assaggiata anche lui quella delizia.

La "Cervése" gialla, poco alcolica, era una bevanda gradevole, leggera, che soltanto i più saggi sapevano produrre, i pochi capaci di resistere al "sirenico" richiamo dell'osteria e del gioco, per dedicarsi a cose ben più utili: dare una regolata agli attrezzi agricoli

oppure produrre bevande come appunto la "Cervése", innocua e salutare. Ben lontana dall'aggressiva grappa sugli ottanta gradi distillata in recondite e oscure stanze da certuni che, nel tempo in cui l'alambicco lavorava, sedevano in cortile sotto la gabbia del canarino, emblema d'innocenza che elargiva canti e il giallo immacolato del piomaggio.

Dobbiamo tributare un cordiale plauso al dottor Soravito dell'Azienda agricola dell'università di Udine e ai suoi collaboratori per tanto splendida iniziativa che ci riporta con il pensiero, come dice il Giusti, «in tempi men feroci e più leggiadri».

Alan Brusini
Tricesimo