

Oggi a Friuli Doc sarà presentato l'Amaro della Carnia

TOLMEZZO. La montagna friulana avrà il suo "Amaro della Carnia". A proporlo è l'Università di Udine che lo ha tratto dall'antica tradizione popolare, frutto di un'articolata sperimentazione eseguita da un gruppo di ricerca del dipartimento di Scienze degli alimenti dell'ateneo friulano. L'amaro, che sarà presentato oggi alle 16.30 a Udine nella sala Convegni della Camera di Commercio di Udine, in Piazza Venerio, nell'ambito di Friuli Doc con la partecipazione di Domenico Molfetta, studioso della cultura e delle tradizioni popolari della Carnia, è uno dei risultati del progetto di ricerca "Tecnologie e processi innovativi nella trasformazione di piante officinali autoctone della zona montana del Friuli Venezia Giulia per lo sviluppo di prodotti nel settore alimentare e zootecnico" finanziato da Legge regionale 11/2003. Durante la presentazione saranno spiegati il nome e le caratteristiche del nuovo liquore che successivamente si potrà pure degustare in loco.

Un nuovo ed ulteriore esempio delle possibilità, economiche, di lavoro che si possono trarre nei territorio montani valorizzando l'ambiente favorendone i settori del turismo e dell'agroalimentare. L'amaro al momento non è commercializzato, ma ben presto sarà esplicita una campagna di promozione che prevederà pure un disciplinare di produzione per la tutela dell'origine geografica delle materie prime e del luogo di produzione.