

### ■ Forni di Sotto ***L'Università fa grappa di pere***

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 sarà presentato sabato 16 febbraio alle 15.30 nella sala consiliare del comune di Forni di Sotto, in un incontro organizzato dalla Confederazione italiana agricoltori, sezione di Tolmezzo. L'acquavite è ottenuta da pere di antica varietà, autoctone della Carnia. La tecnologia di produzione, dall'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 prof. Carla Da Porto, della facoltà di Agraria. 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, in questa occasione di presentazione.