

FORNI DI SOTTO**NASCE L'ACQUAVITE CON LE PERE DELLA CARNIA****Forni di Sotto**

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 oggi 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 dell'Acquavite di Pere San Martino, 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 professoressa Carla Da Porto, della facoltà di Agraria dell'Università di Udine.