

SPECIALIT DI CASA NOSTRA

Estratto di erbe, di storia e di innovazione. Questo è l'amaro "Cramâr", ideato, sperimentato e realizzato da un gruppo di ricercatori del dipartimento di scienze degli alimenti dell'Università di Udine.

Tenuto ieri pomeriggio a "battesimo" alla Camera di commercio udinese dal rettore Furio Honsell e dal preside della facoltà di agraria Angelo Vianello, l'amaro "Cramâr", fatto con una decina d'erbe aromatiche e addolcito con il miele, evoca la dura vita, fatta di privazioni e sacrifici, della gente della montagna friulana.

«Cramâr significa merciaio ambulante. Deriva dal bavarese Kramer, mercante, ma in Carnia si pronuncia cramâr, e questa formula è mutuata dal ceco

**MADE
IN
FRIULI**



di CRISTINA BURCHERI

Kramâr», spiega Carla Da Porto, docente di tecnologia delle bevande alcoliche e coordinatore del gruppo di lavoro.

I "cramârs", attivi dal XII secolo fino a tutto l'Ottocento, erano merciaio ambulanti, emigranti stagionali che dai paesi della Carnia, a piedi, raggiungevano la Baviera, il Palatinato, la Franconia, la Svevia... dove, di casa in casa, vendevano le erbe aromatiche e medicinali e i composti da loro preparati, certificati dalla facoltà di medicina di Vienna.

Le stesse erbe che rendono la Carnia un prezioso giacimento floristico-vegetazionale e che, in una formulazione originale dell'ateneo friulano, si ritrovano nell'amaro che evoca quei primi "naviganti" delle vie d'Europa.

Cramâr, l'amaro della Carnia



Ecco l'amaro "Cramâr" (Foto Antepima)

DOVE & QUANTO

● **CARNIA** L'amaro attualmente non commercializzato perché come spiega Carla Da Porto si vuole riservare il nome Cramâr alla bevanda di cui si promuoverà la nascita di un disciplinare di produzione per la tutela dell'origine

geografica delle materie prime e del luogo di produzione. Come si detto le erbe rendono la Carnia un prezioso giacimento floristico-vegetazionale che in una formulazione originale dell'ateneo friulano si ritrovano proprio in questo amaro