

L'INIZIATIVA

L'esperienza dei vecchi e la tecnologia dell'ateneo per l'acquavite di pere prodotta a Forni di Sotto

Sono ritornati sotto gli storici "peràrs" di Forni di Sotto, hanno riapprezzato e raccolto i "pers". Attraverso la sapienza dei vecchi del paese ne hanno colto poi virtù, segreti e ricette. Fin qui niente di nuovo. Tutto è avvenuto con il supporto formativo della facoltà di Agraria dell'Università di Udine e con l'aiuto delle più moderne tecnologie nel campo della distillazione si è dato vita alla novità. Ne è uscita l'Acquavite di Pere di San Martino, un distillato moderatamente alcolico, di pere autoctone della Carnia, qualità "Martin", ovvero frutta di elevata qualità e varietà, con una ottima caratterizzazione aromatica.

Ancora una volta tradizione ed innovazione si prendono a braccetto per valorizzare gli antichi prodotti di montagna ed offrire loro una chance valida da poter spendere in quelle "nicchie" ricercate del mercato delle agrobiodiversità. «Un altro passo del nostro progetto Conserva, il viaggio di riscoperta delle antiche piante, erbe e frutti del nostro territorio di cui si sono perse o dimenticate le tracce - spiega Nereo Peresson della Confederazione italiana agricoltori di Tolmezzo, promotrice delle iniziative - dopo la positiva esperienza del "Cramàr", l'amaro di erbe della Carnia, la nostra sinergia con l'ateneo friulano e gli agricoltori delle nostre valli siamo riu-

sciti a esprimere questa acquavite che la degustazione ha lasciato piacevolmente sorpresi esperti e non». Il lavoro alle spalle è stato lungo: assieme ai ragazzi del Gruppo giovanile di iniziative fornese si è partiti dai frutteti di pero di Forni di Sotto, dai quali si sono raccolti 2 quintali e mezzo di prodotto, una qualità di pera dalla buccia ruvida color ruggine e dalla polpa particolarmente biancastra, semifine, granulosa e zuccherina, aromatica e profumata. Poi si sono ascoltati i racconti degli anziani su come queste pere venivano un tempo utilizzate, scoprendo che all'epoca, dopo essere state lasciate seccare sugli "spolerts" e frantumate nei pestelli assieme alla "blave", diventavano "pestum", da gustare come dolcificante nel latte. Si è passati quindi all'applicazione della tecnologia e della modalità di distillazione (ebollizione a 40° invece che a 45°), messa a punto da un gruppo di lavoro coordinato dalla professoressa Carla Da Porto, della facoltà di Agraria.

«Questo primo esperimento ci ha consentito di produrre solo un modesto quantitativo di acquavite, ma il primo obiettivo è stato raggiunto - commenta ancora Peresson - ora dovremo sondare la volontà degli agricoltori di impegnarsi in un'eventuale fase produttiva e quindi distributiva».

David Zanirato