

SPILIMBERGO Un progetto nato in collaborazione con l'Università di Udine

Debutta l'amaro dei prati stabili

Realizzato con dieci erbe aromatiche e presentato al Vinality di Verona

SPILIMBERGO - È stato protagonista una settimana fa a Vinality e da martedì sarà presente a Superbe, la rassegna enogastronomica della Marca Trevigiana. Non è l'attore Depardieu, ma un nuovo amaro dal nome "Pratum", presentato dalla distilleria Maschio di Gaiarine. La cosa singolare è che questo nuovo prodotto nasce a Spilimbergo. L'amaro è infatti il frutto della lavorazione di una decina di erbe che crescono nei prati stabili nei dintorni della città del mosaico. Si tratta di prati che non sono stati mai coltivati; motivo per cui le piante che vi crescono sono incontaminate e genuine. Tali prati sono peraltro tutelati dalla Regione Friuli Venezia Giulia con una legislazione all'avanguar-

dia, per conservarne la biodiversità.

Il progetto di Maschio è nato in collaborazione con la facoltà di Scienze dell'alimentazione dell'Università di Udine (professor Sensidoni) e con tre suoi

ex allievi, che nel 2005 hanno avviato in un capannone nella Zona industriale Nord la Liquoreria Friulana: sono lo spilimberghese Werther Zuliani, Stefano Da Ros di Vittorio Veneto, e Gabriele Bot di San Vito,

tecnologi alimentari con una profonda conoscenza delle erbe e una continua spinta all'innovazione. La loro è una liquoreria che unisce i materiali moderni con le tecniche di lavoro delle vecchie generazioni. Un loro punto di forza, inoltre, è che utilizzano ingredienti il più possibile autoctoni, in modo da dare un timbro di originalità e di tipicità ai loro prodotti. Ne sono nati così di molto particolari, come appunto l'Amaro dei prati stabili, ora lanciato alla Maschio di Gaiarine. Ma non poteva mancare una dedica particolare alla città che li ospita: uno dei pezzi forti della loro collezione fin dall'inizio è l'"Amaro di Spilimbergo".

Claudio Romanzin

© riproduzione riservata



PRATO

Uno dei prati stabili tutelati dalla Regione dove crescono ancora le erbe aromatiche incontaminate. Quelle con cui è stato fatto l'amaro "Pratum"