

«Lusôr»

## L'ateneo crea l'amaro a base di genziana



La bottiglia di "Lusôr"  
l'amaro creato nei  
laboratori di Scienze  
dell'alimentazione

Dalla ricerca alla commercializzazione. Entra in produzione *Lusôr*, l'amaro a base di piante officinali, fra cui la Genziana maggiore, nato dalla sperimentazione condotta nei laboratori del dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università. A produrre *Lusôr*, che in lingua friulana significa "luce", sarà la Buiese distillerie di Martignacco. Il liquore è il frutto del lavoro svolto da un gruppo di ricerca, coordinato da Carla Da Porto, che ha saputo unire la tradizione, derivante da un'antica miscela di erbe, all'innovazione, con l'applicazione di un'esclusiva modalità di estrazione delle piante. L'amaro ha una gradazione alcolica di 26 gradi. La scelta di chiamare il liquore *Lusôr* trae spunto dal termine arcaico che i latini utilizzavano per la genziana, vale a dire *Kikenda*, che significa piccola luce, candela, lucciola.

L'amaro *Lusôr* sarà presentato domani alle 18 a Tolmezzo, al Museo carnico delle arti e tradizioni popolari "Michele Gortani". Interverranno Carla Da Porto, docente di Tecnologie delle bevande alcoliche all'ateneo friulano, il maestro Domenico Molfetta, studioso del patrimonio storico-culturale della tradizione popolare della Carnia, e Cristiano Buiese, della Buiese Distillerie. Al termine si terrà una degustazione guidata.

*Lusôr* nasce nel 2009 nell'ambito del progetto "La via degli spiriti antichi". «Il progetto - spiega la coordinatrice, Carla Da Porto - mira a promuovere lo sviluppo dell'agro-alimentare della montagna tramite la formulazione di bevande spiritose a base di piante officinali o/e di antiche varietà di frutta tradizionalmente caratteristiche delle diverse zone della Carnia».