All'unversità di Udine è nato l'amaro della Carnia

Dall'antica tradizione popolare nasce il nuovo amaro d'erbe della Carnia formulato dall'Università di Udine.
Frutto di un'articolata sperimentazione eseguita da un gruppo di ricerca del dipartimento di Scienze degli alimenti dell'ateneo friulano, l'amaro è uno dei risultati del progetto di ricerca "Tecnologie e processi innovativi nella trasformazione di piante officinali autoctone della zona montana del Friuli Venezia Giulia per lo sviluppo di prodotti nel settore alimentare e zootecnico" finanziato da Legge regionale 11/2003.
Il nome e le caratteristiche del nuovo liquore sono state svelate sabato 15 settembre nella sala Convegni della Camera di Commercio di Udine, nell'ambito di Friuli Doc.
Alla presentazione seguiranno un intervento di Domenico Molfetta, studioso della cultura e delle tradizioni popolari della Carnia, e la degustazione del prodotto.
L'amaro targato Università di Udine «è una dimostrazione – sottolinea Carla Da Porto, docente di Tecnologia delle bevande alcoliche e coordinatore del gruppo di lavoro – di ciò che si può fare con i prodotti della Carnia, per valorizzarne il territorio e favorire il turismo agro-alimentare».
L'amaro attualmente non è commercializzato perché «si vuole riservare il nome dato all'amaro – spiega Da Porto – alla bevanda di cui si promuoverà, nelle sedi opportune, la nascita di un disciplinare di produzione per la tutela dell'origine geografica delle materie prime e del luogo di produzione».

Pagina di
Gloriano Segalotto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.