

# Amari di ieri e di domani

Lateneo lancia il *Cramâr*, liquore con erbe officinali della Carnia, mentre a Udine i Colutta perpetuano la tradizione di una bevanda digestiva e rigenerante

Una nuova occasione di rilancio dell'agricoltura montana e dalla conoscenza delle erbe officinali prende la forma di un amaro, frutto degli studi dell'ateneo friulano, e viene messo a disposizione delle aziende in base a un preciso disciplinare che ne tuteli la genuinità. Non si tratta, però, di una novità assoluta.

Infatti, immutato da oltre un secolo e mezzo nella capitale della piccola patria viene prodotto l'amaro d'Udine, già bevanda medicamentosa e ancora oggi prezioso catalizzatore per abbondanti libagioni.

Il farmacista udinese Domenico De Candido, raccogliendo le conoscenze tramandate dai frati dei conventi cittadini, nel 1846 avvia la produzione di un amaro, che ha radici ancora più lontane nel tempo. Risale al '300, infatti, lo scritto di un anonimo cronista che narra come il nobile Jacopo de Molendinis riservava ai propri ospiti dei banchetti allestiti nel palazzo di "borgo de Gratiano" un "succo" che consentiva loro di digerire bene e non assopirsi a fine pasto. Dopo De Candido l'attività distillatoria è stata raccolta da un'altra famiglia di farmacisti, i Colutta: prima Antonio, poi Gianpaolo e oggi la figlia Elisabetta. Si tratta di un amaro a bassa gradazione alcolica, di appena 15 gradi in virtù della conoscenza scientifica che l'alcool non è di per se digestivo, frutto della macerazione a freddo di un 38 tra erbe e radici, la cui composizione rimane segreta. La ricetta non prevede alcuna aggiunta di zucchero, ottenendo così un digestivo o corroborante dello stomaco molto amaro. Così amaro che è protagonista anche di diversi aneddoti. Come quello che ricorda come,

durante l'occupazione tedesca nel secondo conflitto mondiale, un ufficiale delle temute Ss recatosi al ristorante "Boschetti" di Tricesimo al primo sorso del digestivo, folgorato dal gusto deciso, avesse estratto la pistola puntandola all'oste nell'erroneo convincimento di essere stato avvelenato.

"Qualche anno fa era emersa l'idea di adattarlo ai gusti moderni - ammette Elisabetta Colutta - ma avrebbe perso la sua personalità e l'integrità della formula originale".

Si tratta, quindi, di un prodotto senza tempo non confrontabile con quelli più commerciali, pronto a essere apprezzato per come è, in attesa che sia la moda del bere a porlo sul podio, come accade ciclicamente nella storia. L'amaro dei Colutta (anche apprezzati vignaioli dei Colli Orientali) nel corso dell'ultimo secolo è stato conosciuto e apprezzato

non soltanto in Friuli, ma anche nei sanatori (e nei salotti) di tutta Italia. Lo stato maggiore del generale Badoglio nel 1919 lo trovò "veramente tonico, efficace e di gusto eccellente"; il rettore del-

la Cattolica di Milano scrisse che "dovrebbe trovarsi nell'armadio di ogni famiglia, poiché in ogni famiglia vi è qualcuno che deve lottare col proprio stomaco". Il senatore Marescalchi da Roma scriveva nel 1938 come avesse "una superiorità assoluta sui consimili, perché non sciropposo e non dolce come tanti amari, dà la sua sicura efficacia di tonicità con la franchezza simpatica dei friulani".

Come a metà dell'800, quindi, l'amaro di Udine è ancora oggi proposto sia nella bottega stonica nei pressi di piazza Garibaldi, sia in diversi ristoranti e negozi di alimentari.

Guardando al futuro, invece, potrebbe crescere un amaro di Carnia, che valorizza la coltivazione di erbe officinali. Il prototipo è già stato realizzato dallo

staff accademico diretto da Carla Da Porto con il sostegno della giovane azienda Liguoreria Friulana di Spilimbergo. Il nome esiste già: Cramâr, che deriva dai mercanti ambulanti che dal XII fino al XIX secolo scambiavano piante, spezie e tessuti con il Paesi del Centro Europa (l'etimologia della parola deriva dal bavarese kramer). Anche l'etichetta esiste già, con riportato uno dei graffiti votivi che gli stessi cramârs facevano sui muri delle parrocchiali prima di partire, come auspicio per un fortunato ritorno.

Si tratta di un amaro ad alcolicità medio-alta, pari a 30 gradi, dolcificato con il miele di acacia (anche in questo caso rigorosamente carnico) senza, però, renderlo stucchevole è aromatizzato con l'essenza di una decina di piante. Gli estratti sono ottenuti sia con la macerazione a freddo tradizionale sia con un innovativo metodo a ultrasuoni. La composizione finale, poi, è frutto di una serie di test chimici e sensoriali per individuarne la più gradevole. Per ora non si trova in commercio, ma potrebbe entrare presto in produzione.

"Abbiamo dimostrato cosa si può ottenere utilizzando materie prime e risorse locali" spiega la Da Porto, aggiungendo anche che è stata colmata una grande lacuna. Una zona come la Carnia dalla notevole biodiversità, la cui porta d'accesso è il paese di Amaro, non poteva essere privo di un liquore alle erbe.



pagina a cura di  
**ROSSANO CATTIVELLO**

# Amari di ieri e di domani

L'ateneo lancia il *Cramâr*, liquore con erbe officinali della Carnia, mentre a Udine i Colutta perpetuano la tradizione di una bevanda digestiva e rigenerante



**U**na nuova occasione di rilancio dell'agricoltura montana e dalla conoscenza delle erbe officinali prende la forma di un amaro, frutto degli studi dell'ateneo friulano, e viene messo a disposizione delle aziende in base a un preciso disciplinare che ne tuteli la genuinità. Non si tratta, però, di una novità assoluta.

Infatti, immutato da oltre un secolo e mezzo nella capitale della piccola patria viene prodotto l'amaro d'Udine, già bevanda medicamentosa e ancora oggi prezioso catalizzatore per abbondanti libagioni.

Il farmacista udinese Domenico De Candido, raccogliendo le conoscenze tramandate dai frati dei conventi cittadini, nel 1846 avvia la produzione di un amaro, che ha radici ancora più lontane nel tempo. Risale al '300, infatti, lo scritto di un anonimo cronista che narra come il nobile Jacopo de Molendinis riservava ai propri ospiti dei banchetti allestiti nel palazzo di "borgo de Gratiano" un "succo" che consentiva loro di digerire bene e non assopirsi a fine pasto. Dopo De Candido l'attività distillatoria è stata raccolta da un'altra famiglia di farmacisti, i Colutta: prima Antonio, poi Gianpaolo e oggi la figlia Elisabetta. Si tratta di un amaro a bassa gradazione alcolica, di appena 15 gradi in virtù della conoscenza scientifica che l'alcool non è di per se digestivo, frutto della macerazione a freddo di un 38 tra erbe e radici, la cui composizione rimane segreta. La ricetta non prevede alcuna aggiunta di zucchero, ottenendo così un digestivo o corroborante dello stomaco molto amaro. Così amaro che è protagonista anche di diversi aneddoti. Come quello che ricorda come,

durante l'occupazione tedesca nel secondo conflitto mondiale, un ufficiale delle temute Ss recatosi al ristorante "Boschetti" di Tricesimo al primo sorso del digestivo, folgorato dal gusto deciso, avesse estratto la pistola puntandola all'oste nell'erroneo convincimento di essere stato avvelenato.

"Qualche anno fa era emersa l'idea di adattarlo ai gusti moderni - ammette Elisabetta Colutta - ma avrebbe perso la sua personalità e l'integrità della formula originale".

Si tratta, quindi, di un prodotto senza tempo non confrontabile con quelli più commerciali, pronto a essere apprezzato per come è, in attesa che sia la moda del bere a porlo sul podio, come accade ciclicamente nella storia. L'amaro dei Colutta (anche apprezzati vignaioli dei Colli Orientali) nel corso dell'ultimo secolo è stato conosciuto e apprezzato non soltanto in Friuli, ma anche nei sanatori (e nei salotti) di tutta Italia. Lo stato maggiore del generale Badoglio nel 1919 lo trovò "veramente tonico, efficace e di gusto eccellente"; il rettore del-

la Cattolica di Milano scrisse che "dovrebbe trovarsi nell'armadio di ogni famiglia, poiché in ogni famiglia vi è qualcuno che deve lottare col proprio stomaco". Il senatore Marescalchi da Roma scriveva nel 1938 come avesse "una superiorità assoluta sui consimili, perché non sciropposo e non dolce come tanti amari, dà la sua sicura efficacia di tonicità con la franchezza simpatica dei friulani".

Come a metà dell'800, quindi, l'amaro di Udine è ancora oggi proposto sia nella bottega storica nei pressi di piazza Garibaldi, sia in diversi ristoranti e negozi di alimentari.

Guardando al futuro, invece, potrebbe crescere un amaro di Carnia, che valorizza la coltivazione di erbe officinali. Il prototipo è già stato realizzato dallo

staff accademico diretto da Carla Da Porto con il sostegno della giovane azienda Liquoreria Friulana di Spilimbergo. Il nome esiste già: *Cramâr*, che deriva dai mercanti ambulanti che dal XII fino al XIX secolo scambiavano piante, spezie e tessuti con il Paese del Centro Europa (l'etimologia della parola deriva dal bavarese *kramer*). Anche l'etichetta esiste già, con riportato uno dei graffiti votivi che gli stessi *cramârs* facevano sui muri delle parrocchiali prima di partire, come auspicio per un fortunato ritorno.

Si tratta di un amaro ad alcolicità medio-alta, pari a 30 gradi, dolcificato con il miele di acacia (anche in questo caso rigorosamente carnico) senza, però, renderlo stucchevole è aromatizzato con l'essenza di una decina di piante. Gli estratti sono ottenuti sia con la macerazione a freddo tradizionale sia con un innovativo metodo a ultrasuoni. La composizione finale, poi, è frutto di una serie di test chimici e sensoriali per individuarne la più gradevole. Per ora non si trova in commercio, ma potrebbe entrare presto in produzione.

"Abbiamo dimostrato cosa si può ottenere utilizzando materie prime e risorse locali" spiega la Da Porto, aggiungendo anche che è stata colmata una grande lacuna. Una zona come la Carnia dalla notevole biodiversità, la cui porta d'accesso è il paese di Amaro, non poteva essere privo di un liquore alle erbe.

pagina a cura di  
**ROSSANO CATTIVELLO**