

## PIACERI

### L'acquavite nata dal matrimonio tra pere e Università

**S**ono ritornati sotto gli storici "peràrs" di Forni di Sotto, hanno ri-apprezzato e raccolto quei "pers" alimento semplice d'un tempo, attraverso la sapienza dei "vecchi" del paese ne hanno colto poi virtù, segreti e ricette. Fin qui niente di nuovo. A tutto ciò però, 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 e offrire loro una chance valida da poter spendere magari 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 riusciti a esprimere questa acqua-

vite, che alla prova dei fatti, 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 è raccolto 2 quintali e mezzo di prodotto, una qualità di pera particolare la "Martin". Successivamente si sono ascoltati i racconti degli anziani del paese 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 dolcificanti nel latte, insomma degli antesignani degli attuali Kornflaches. Si è passati quindi dall'allestimento della materia prima alla scelta e 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. Gli alambicchi hanno infine consegnato il prodotto finito, pronto da bere. «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 locali di impegnarsi in un eventuale fase produttiva e quindi distributiva»

David Zanirato