

IL PRODOTTO Nato da una ricerca

Lusôr, l'amaro dell'Ateneo

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 di Udine. 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 chiamarlo Lusôr trae

spunto dal termine arcaico che i latini utilizzavano per la genziana, vale a dire Kikenda, che significa piccola luce, candela, lucciola. «La passione per le antiche tradizioni popolari

e l'attitudine all'innovazione tecnologica sviluppate all'ateneo di Udine – sottolinea Da Porto, docente di Tecnologie delle bevande alcoliche –, unite all'impegno di Cristiano Buiese, laureato in Scienze e tecnologie alimentari all'ateneo friulano ed erede di una delle più antiche distillerie della regione, hanno permesso l'incontro tra università e realtà produttiva locale».

Lusôr nasce nel 2009 nell'ambito del progetto 'La via degli spiriti antichi'. L'iniziativa 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 della Carnia.

