

# Il futuro è amaro

**LIQUORERIA FRIULANA**  
CREATA NEL 2005, L'AZIENDA DI SPILIMBERGO, MESCOLANDO TRADIZIONE E INNOVAZIONE, STA CRESCENDO NEL SEGMENTO DEL PRIVATE LABEL



SELEZIONE NATURALE



L'AMARO DEI PRATI STABILI

**L**iquoreria Friulana è un opificio di produzione di liquori di livello artigianale che offre prodotti per il mercato *retail*, *Horeca* e *private label*. Azienda di Spilimbergo, nata nel 2005, ha sviluppato il proprio mercato nel Friuli e Veneto, divenendo particolarmente conosciuta per la realizzazione di prodotti *tailor made* a marchio privato. Il punto di forza dell'azienda è la miscela tra la tradizione nella preparazione dei liquori, tramandata dai vecchi, e la conoscenza tecnica acquisita dalle ricerche universitarie.

Pur in tempi difficili, con un mercato dei liquori già in contrazione da diversi anni e con la ulteriore riduzione del consumo di alcolici indotta dal nuovo Codice della strada, l'orizzonte commerciale della Liquoreria Friulana è in espansione, vista la distribuzione inizialmente limitata del prodotto a marchio.

Il mercato che ha conosciuto una maggiore e più rapida espansione è, però, quello dei prodotti personalizzati sia nel



Werther Zuliani

## NOVITÀ IN CANTIERE

COLLABORAZIONE CON ALTRE REALTÀ DEL TERRITORIO

### Progetto d'impresa nato sui banchi dell'università

L'azienda è nata nel 2005 per volontà di tre tecnologi alimentari animati dal desiderio di realizzare sul territorio una produzione di prodotti tipici, ma allo stesso tempo portatori di innovazione. Già durante il loro percorso universitario hanno potuto conoscere a fondo le antiche tradizioni sulla raccolta delle erbe, delle spezie e dei frutti utilizzati nella creazione di distillati e liquori. Hanno, inoltre, potuto studiare e provare con mano le tecniche tramandate dai vecchi sulla distillazione, estrazione e invecchiamento delle bevande alcoliche. Situata a Spilimbergo in zona industriale Nord, è oggi una piccola realtà produttiva che, con lento sviluppo, ha saputo nascere e svilupparsi in un momento storico non certo favorevole.

La produzione spazia da prodotti tradizionali quali grappe, nocino, amari a prodotti più moderni quali le creme. L'innovazione, però, si cela a volte dietro a prodotti apparentemente antichi o consolidati quali gli aperitivi.

Sempre attenta a valorizzare il legame con il territorio, l'azienda ha sviluppato e uscirà a breve nel territorio con un aperitivo a base di succo di mela ottenuto da mele friulane, una crema al cioccolato fondente in collaborazione con una locale pasticceria e una pregiata grappa friulana con mirtilli neri freschi del territorio. La Liquoreria Friulana, infine, collabora con la stessa Università di Udine. Nel 2007 assieme a Carla Da Porto del Dipartimento di Scienze degli alimenti ha dato vita all'amaro "Cramar", con erbe di Carnia, mentre l'anno successivo ha debuttato il liquore a base di noci della Val dei Lumiei "Tonie dal fran" nell'ambito del programma Interreg Italia-Austria.



contenuto, sia nel packaging, per aziende diverse, come per esempio l'amaro dei Prati Stabili per Maschio Bonaventura, Santonego cioè grappa con l'assenzio marino raccolto nella laguna gradese, la crema al caffè per Pura Vida Cafe azienda di torrefazione di caffè pregiati nel Codroipese e vari liquori della tradizione quale il rosolio a base di Lavanda di Venzone per l'omonimo marchio friulano. "Questo - spiega Werther Zuliani, titolare assieme a

**LIQUORERIA FRIULANA**

Gabriele Bot e Stefano Da Ros - si è rivelato il punto di forza dell'azienda che, essendo composta di persone giovani e motivate all'innovazione, è in grado di essere fortemente propositiva nella realizzazione di nuovi prodotti.

È particolarmente in questo settore che l'azienda sta investendo per i prossimi programmi di sviluppo, non tralasciando però l'evoluzione e l'aumento della distribuzione del proprio prodotto a marchio Liquoreria Friulana.