

## Ampezzo, domani si presenta il liquore della val Tagliamento

**AMPEZZO.** Ideare e produrre un liquore tipico della vallata di Ampezzo da presentare ufficialmente in occasione dell'edizione 2008 della manifestazione Friuli Doc. È l'obiettivo di un progetto che coinvolge la facoltà di Agraria dell'Università di Udine e alcune realtà imprenditoriali carniche. L'iniziativa sarà illustrata domani, dalle 15.30, a palazzo Unfer ad Ampezzo, nell'ambito del convegno "Erbe officinali e antiche piante da frutto: nuove opportunità per il turismo agro-alimentare in Carnia".

L'incontro è organizzato dalla Confederazione italiana agricoltori (Cia) e dall'Università di Udi-

ne nell'ambito del progetto Interregg Italia-Austria "Conser-va". Il progetto sarà presentato dalla coordinatrice del gruppo di lavoro, Carla Da Porto, docente di Tecnologia delle bevande alcoliche all'Ateneo friulano.

«Dopo il successo del Crâmar, amaro d'erbe di Carnia, a Friuli Doc 2007, e dell'acquavite di pere San Martino di Forni di Sotto, con il progetto di un liquore tipico della vallata di Ampezzo la facoltà di Agraria – spiega Da Porto – prosegue le attività volte alla valorizzazione delle piante officinali e degli antichi frutti della Carnia nel settore agro-alimentare».