

LO STUZZICHINO

Carnia da bere

Appena un anno fa è stato ufficialmente presentato l'amaro Cramâr. Dopo alcuni mesi ha debuttato l'acquavite di pere San Martino (una varietà locale) di Forni di Sotto. Ora è la volta del liquore carnico di Ampezzo, il cui progetto di realizzazione sarà illustrato dall'Università di Udine sabato 31 giugno. Si tratta di iniziative, finanziate con il contributo dei fondi europei, che hanno lo scopo di individuare delle occasioni di rilancio per l'economia montana attraverso la produzione di prodotti tipici o che lo possano diventare. In questo caso, sono ben tre i liquori fino a ora pronti al decollo. Sarebbe, però, importante che almeno in qualche caso alle parole seguano i fatti, con attività sostenibili d'impresa. Altrimenti tutti questi liquori serviranno soltanto per digerire l'illusione di una Carnia al passo con le più avanzate vallate alpine.

Il Sbilf golôs