

# IL MONDO IN UN BICCHIERE. LIMONCELLO, IL GUSTO DELLA COSTIERA AMALFITANA

*Fra Capri, Sorrento e Amalfi si concentra un tratto di costa fra i più suggestivi e famosi al mondo. Mare, spiagge, boutique, hotel di classe, cucina d'eccellenza. Dove, immancabile, trionfa il limoncello.*

Di Micol Bonazzoli

## **Dove nasce il Limoncello**

Non è un caso se profumi e sapori della **Costiera Amalfitana** si depositano nella memoria attraverso l'olfatto e la gola. Certo, i panorami sono mozzafiato, quel **connubio fra terra e mare** incanta, l'aria è frizzante, la cucina seduce ma innegabilmente il *symbol brand* della costiera è il limoncello.



Liquore di consumo familiare, che dagli anni '80 è

diventato un *must* in tutto il mondo e, ora, viene prodotto a livello industriale su vasta scala. Tant'è che ormai si trova nei market degli **Stati Uniti** come nel **Sudest asiatico**.

## Le peculiarità del limoncello

Il limoncello è un liquore **dolce, con aroma deciso e gusto forte**. Per l'infusione si usa alcol a gradazione di 90%, in cui vengono macerate le scorze (solo la parte gialla) di **10 grossi limoni per ogni litro di alcol**.



Il periodo di macerazione varia da ricetta a ricetta e serve per estrarre le caratteristiche aromatiche e gli oli essenziali. Dopodiché viene aggiunto lo **sciropo**, nel quale le proporzioni sono di 600-700 grammi di zucchero per litro d'acqua. Il liquore viene quindi filtrato e imbottigliato.



Mediamente dopo un paio di settimane di maturazione il preparato assume il classico colore giallo, ed è pronto da degustare come digestivo a fine pasto. Il limoncello si conserva in **frigorifero, oppure anche in freezer**, alcol e zucchero gli impediranno di congelare.

## **Storia e leggende attorno al Limoncello**

Il limoncello nasce **agli inizi del '900, in una piccola pensione di Capri**. Qui **Maria Antonia Farace** curava un rigoglioso giardino di limoni e arance. Il nipote, nel dopoguerra, aprì un'attività di ristorazione e la specialità di quel posto era proprio il **liquore di limoni** realizzato con la ricetta della nonna. Nel 1988, il figlio **Massimo Canale** avviò una piccola produzione artigianale, registrandone il marchio.



Ma in realtà, anche a **Sorrento e Amalfi**, fioccano leggende e racconti. In costiera, ad esempio, la storia narra che le grandi famiglie sorrentine, agli inizi del '900, non facevano mai mancare agli ospiti un assaggio di limoncello.



Ad Amalfi c'è chi sostiene che il liquore abbia **origini molto antiche**, e che il limoncello veniva utilizzato da pescatori e contadini al mattino per combattere il freddo, già ai tempi dell'invasione dei saraceni. Altri che la ricetta sia nata

**all'interno di un convento** per deliziare i frati tra una preghiera ed un'altra.



## **Come si beve il limoncello**

Naturalmente freddo e naturalmente liscio, in **bicchieri di piccole dimensioni**. Il limoncello infatti non si può miscelare con altri liquori per preparare cocktail. E ne basta un sorso perché' nella mente si riaccende il magico fascino della costiera amalfitana.



Una variazione interessante può essere la **crema di limoncello**. In Italia il consumo di limoncello è diventato così massiccio che, nel 2000, **l'Istat** lo ha inserito nel paniere che viene usato per calcolare l'incremento mensile dell'inflazione.

