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 **sciroppo**, 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.

Il mondo in un bicchiere. Lassù dove la grappa scalda il cuore

Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia. Fra piste da sci, scalate in roccia, vette aguzze e innevate la grappa è una storia di profumi, sapori, colori e tradizioni

Di Micol Bonazzoli

UN GUSTO TUTTO ITALIANO

Le rocce aguzze delle **Dolomiti** che svettano nel cielo, l'arco alpino del **Friuli Venezia Giulia** dalle cime innevate, le piste da sci del Trentino che si snodano per chilometri, le baite d'alta quota dove le serate si trascorrono accanto al fuoco, il vento gelido che taglia la faccia sugli **altipiani del Veneto**. E le scalate in roccia con funi, chiodi, martelli.

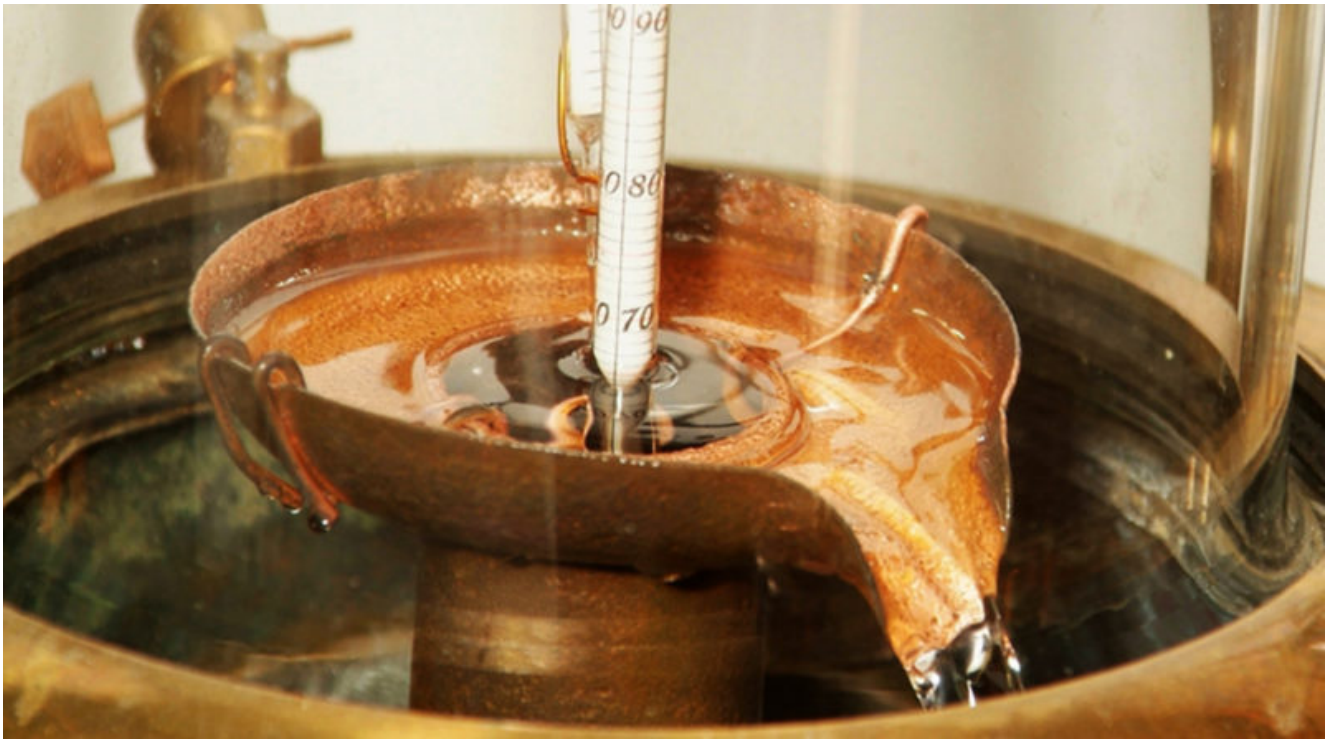
Con il palato che si ingolosisce immaginando una buona sorsata di grappa che non è solo liquore che rincuora, riscalda e

rinvigorisce, ma un vero e proprio viaggio all’interno di una dimensione ricca di tradizioni, colori, profumi e sapori diversi.

Perché’ è in queste terre che è nata. Distillato povero per riscaldare i poveri dal gelo dell’inverno e ora diventato liquore d’eccellenza, **tipicamente italiano**. E che ha conquistato il mondo. Al riguardo è intervenuto anche un **Regolamento europeo**, definendo la grappa “un acquavite di vinaccia distillata esclusivamente in Italia”.

COME NASCE

Ciò significa che una grappa può solamente derivare da vinacce (bucce degli acini d’uva e semi) coltivate e vinificate in Italia. Nessun altro Paese al mondo può usare questa definizione. Della grappa, semmai, è più importate definirne la **classificazione**, nel senso che può essere giovane, invecchiata (12 mesi in botte di legno), riserva invecchiata (18 mesi), oppure **aromatizzata** con erbe, miele, radici o frutti.



La gradazione alcolica **non deve essere inferiore ai 37,5 gradi**, mentre non è fissato un limite massimo, che varia da 40 a 60 gradi. Nel corso del tempo la distillazione si è raffinata e ora piacciono molto le monovitigno, prodotte cioè con un’unica tipologia di uva.

STORIA E LEGGENDE

Una leggenda attribuisce a un legionario romano del I secolo a.C., dopo il ritorno dall’Egitto, l’aver trafugato un impianto di distillazione e iniziato la produzione di un distillato dalle vinacce di un vigneto in Friuli di cui era assegnatario.

L’uso più comune della grappa come bevanda alcolica di piacere, inizia a farsi strada nel sedicesimo secolo grazie a **Caterina de Medici**, che la offriva ai propri ospiti come simbolo di benvenuto.

Fino ad arrivare agli anni ‘800 quando il liquore iniziò a diffondersi in bar e locande. La nascita della Nardini, a **Bassano del Grappa** nel 1779 determinò una vera e propria rivoluzione, segnando l’inizio della distillazione moderna,

attraverso l’introduzione del metodo di distillazione “a vapore”.

COME SI BEVE

Di solito rigorosamente liscia, talvolta anche fredda, ma non gelata, servita nel **bicchiere tulipe,** svasato ai bordi in alto per assaporarne prima il profumo e poi il sapore. I cocktail a base di grappa sono rari in quanto, a causa dei suoi unici profumi, trovare l’equilibrio desiderato per una nuova miscela di aromi è impresa ardua. Ma non impossibile.

In ogni caso, la grappa ha ispirato **aforismi e frasi celebri**. Come il proverbio “Della grappa so che migliora con il tempo, e che il tempo migliora con la grappa. La grappa purifica, disinfetta, santifica”. Oppure “Un abbraccio che ti scaldi le ossa come la grappa fatta in casa”. E infine, come ha lasciato scritto un anonimo, “In un calice di grappa c’è tutto un mondo da scoprire: storie di vigneti, di materie prime di grande qualità e lavorazioni molto complesse e raffinate”.