

# Limoncello

© 2013 Pere Garcia



# Storia del limoncello (1)

- La storia del limoncello è piena di aneddoti e leggende. La sua paternità se la contendono i sorrentini, gli amalfitani e i capresi.
- Il liquore nacque agli inizi del Novecento, in una piccola pensione di Capri, dove la signora *Maria Antonia Farace* curava un rigoglioso giardino di limoni e aranci.
- Nel dopoguerra, il nipote aprì un'attività di ristorazione nelle vicinanze della villa di *Axel Munthe*, Villa San Michele, ad Anacapri. La specialità di quel bar era proprio il liquore al limone, realizzato secondo l'antica ricetta della nonna.



# Storia del limoncello (2)

- Oggi le bottiglie di limoncello sono presenti sugli scaffali di tutto il mondo, al pari del bitter o dell'amaretto.
- Per tutelarsi dalle imitazioni esiste una *Indicazione geografica protetta (IGP)*. Il Limone di Sorrento IGP deve essere coltivato in uno dei comuni del territorio che va da *Vico Equense a Massa Lubrense*, oppure sull'isola di *Capri*.



# Il segreto del limoncello

- **È molto semplice: la qualità dei limoni della zona.**
- **Un sistema di coltivazione tipico e tradizionale, rispettoso dell'ambiente.**
- **Il giusto grado di maturazione dei frutti.**
- **La raccolta viene effettuata solitamente nel periodo da febbraio a ottobre e avviene a mano, per evitare che i limoni entrino in contatto diretto con il terreno.**
- **La buccia è l'ingrediente principale, perché la scorza è ricca di oli essenziali.**
- **È importante utilizzare alcol alimentare di buona qualità.**



# Come preparare il limoncello in casa?

- **Ingredienti per 3 litri di limoncello:**
  - 10-14 limoni non trattati
  - 1 litro d'alcol a 95°
  - 700 g di zucchero
  - 2 litri d'acqua



# Procedimento (1)

- Lavare accuratamente i limoni.
- Preparare l'alcol e un vaso di vetro capiente con chiusura ermetica.



- Con un coltello o un pelapatate, prelevare dai limoni solo la parte gialla della scorza, facendo attenzione a non prendere la parte bianca.
- Mettere le bucce nel contenitore di vetro e aggiungere l'alcol.
- Chiudere bene il recipiente.



# Procedimento (2)

- Lasciare macerare le bucce nell'alcol per 8–10 giorni, agitando di tanto in tanto il recipiente.
- L'alcol assumerà un colore più giallo e le bucce di limone diventeranno più chiare.



# Procedimento (3)

- Trascorsi 8–10 giorni, preparare lo sciroppo con acqua e zucchero: scaldare l'acqua in una pentola e aggiungere lo zucchero.
- Scaldare a fuoco dolce, mescolando finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto; quindi spegnere il fuoco e lasciare raffreddare.



# Procedimento (4)

- Aggiungere lo sciroppo alle bucce macerate nell'alcol e mescolare bene.



- A questo punto, il limoncello è pronto per essere filtrato.

- Filtrare il limoncello con un colino a maglie fini.



# Procedimento (5)



- Ecco il limoncello pronto da imbottigliare.

- Imbottigliare il limoncello... ed ecco le bottiglie di limoncello pronte da gustare in compagnia.



# Consiglio finale

- Bere il limoncello con moderazione, perché l'eccesso potrebbe trasformarsi in una brutta esperienza.

