



La prima notizia storica sul limoncello riguarda l'isola di Capri, dove, proprio agli inizi del 1900, in una piccola pensione dell'Isola Azzurra, la signora Maria Antonia Farace curava un rigoglioso giardino di limoni e arance.

Il nipote, nel dopoguerra, aprì un'attività di ristorazione proprio nelle vicinanze della villa di Axel Munte, e la specialità di quel bar era proprio il liquore di limoni realizzato con l'antica ricetta della nonna. Nel 1988, il figlio Massimo Canale avviò a sua volta una piccola produzione artigianale di limoncello, registrandone il marchio.

Ma vi sono altri racconti sulla produzione del tradizionale liquore giallo che riguardano anche Sorrento ed Amalfi. In costiera, ad esempio, la storia narra che le grandi famiglie sorrentine, agli inizi del 1900, non facevano mai mancare agli ospiti illustri un assaggio di limoncello, realizzato secondo la tradizionale ricetta. Ad Amalfi, c'è chi sostiene che il liquore abbia origini molto antiche, quasi coeve a quelle della coltivazione del limone.

Qualcun'altro sostiene che il limoncello veniva utilizzato dai pescatori e dai contadini al mattino per combattere il freddo, già ai tempi dell'invasione dei saraceni.

Altri, invece, ritengono che la ricetta sia nata all'interno di un convento monastico per deliziare i frati tra una preghiera e un'altra. La verità, forse, non la sapremo mai. Ma al di là di questioni campanilistiche, il tradizionale liquore giallo varca da decenni le frontiere, conquistando i mercati di mezzo mondo.

Ma, per difendersi dalle imitazioni, si è corso ai ripari riservando alla produzione del caratteristico «ovale» sorrentino la denominazione di Indicazione geografica protetta (Igp).

L'originale limone di Sorrento deve essere prodotto in uno dei comuni del territorio che va da Vico Equense a Massa Lubrense e nell'isola di Capri.

La tecnica di coltivazione consiste nel mettere la pianta di limone sotto impalcature di pali di

Il piacere del limoncello, liquore ambasciatore dei sapori campani nel mondo di Rita Calvo

Scritto da Administrator

Martedì 04 Febbraio 2014 17:26 - Ultimo aggiornamento Lunedì 10 Febbraio 2014 10:42

castagno di altezza superiore ai tre metri al riparo dagli agenti atmosferici che potrebbero impedirne il fiorire e sono colti rigorosamente a mano per evitare che il limone venga a contatto con il terreno.

Il limoncello possiede anche delle proprietà benefiche, infatti, essendo il suo ingrediente base il limone, stimola i processi digestivi, oltre a deliziarne il palato.

Esistono molte varianti di ricette per prepararlo. La mia è questa. Non è particolarmente complessa, ma la preparazione deve essere molto accurata se si vuole ottenere un buon risultato. Buono in tutte le stagioni ma particolarmente apprezzato durante l'estate, soprattutto se servito ghiacciato.

Ingredienti per 2 lt di limoncello

1 kg. di limoni non trattati

1lt. di alcool a 95°

600 gr. di zucchero

1 lt. di acqua

Per prima cosa lavate accuratamente i limoni e asciugateli con un panno. Prendete un contenitore capiente con un tappo e con un pelapatate togliete la buccia ai limoni facendo attenzione a non portare via la parte bianca che è amara. Mettete le bucce nel contenitore e aggiungete l'alcool, mescolate bene e chiudete il recipiente. Lasciate le bucce a macerare nell'alcool per una settimana, al buio, agitando di tanto in tanto il recipiente.

L'alcool diventerà sempre più giallo e le scorze di limone sempre più chiare. Dopo 7 giorni preparate lo sciroppo di acqua e zucchero. Mettete sul fuoco l'acqua e quando sta giungendo a bollore aggiungete lo zucchero e mescolate fino a che non si sarà sciolto. Quindi spegnete e fate raffreddare.

Unite lo sciroppo alle bucce macerate nell'alcool e mescolate bene. Procedete quindi a filtrare il limoncello con un colino in un altro recipiente.

Imbottigliate il limoncello e fate riposare in un luogo asciutto e buio per almeno 7 giorni prima di gustarlo ben ghiacciato. Conservatelo nel freezer.