

06 Settembre 2019

## Limoncello, il liquore digestivo dal profumo mediterraneo

Nato da una ricetta campana è oggi amato e apprezzato in Italia e nel mondo per il suo aroma fresco e leggero



Campania

Il **limoncello** è un **liquore dolce** dalla lunga tradizione. Prodotto in Campania con le scorze di limone, custodisce il profumo e l'aroma dell'agrume mediterraneo. La sua origine è contesa tra **Amalfi, Capri e Sorrento**, ma il suo successo ha varcato i confini regionali tanto da divenire un liquore amatissimo in Italia e all'estero e prodotto anche in casa. Il limoncello campano, preparato con i limoni del territorio ? il limone di Sorrento o ?femminello? o lo sfusato amalfitano Igp ? è tra i liquori più apprezzati da servire a tavola dopo una cena come digestivo.

Ottenuto dalla macerazione in alcol etilico delle scorze di limone con l'aggiunta di sciroppo a base di acqua e zucchero, il limoncello ha un **grado alcolico che varia tra il 20% e il 32% vol.** Ancora prima del suo profumo aromatico, si riconosce per il suo caratteristico colore giallo.

È soprattutto nel corso degli anni '80 che il liquore raggiunge un pubblico sempre più ampio, tanto da essere prodotto a livello industriale, anche se le sue origini sono domestiche.

Il limoncello è un liquore molto semplice da molti preparato in casa. Esistono infinite varianti della ricetta: non c'è infatti un limoncello uguale all'altro, soprattutto per la qualità e varietà dei limoni utilizzati e per la proporzione di sciroppo e alcol.

Per prepararlo si utilizza per l'infusione alcol etilico a gradazione di almeno 90% vol. Le scorze di limone ? quelle di 10 grossi limoni per ogni litro ? vengono lasciate macerare nell'alcol. Dopo diversi giorni, da tre a sei, si filtra l'alcol dividendolo dalle scorze e si aggiunge lo sciroppo ottenuto facendo bollire l'acqua con lo zucchero. Per un litro d'acqua sono necessari circa 600 grammi di zucchero.

Le bottiglie andranno poi lasciate riposare per un mese in luogo fresco e buio. Se vorrete ottenere un liquore più trasparente basta filtrarlo nuovamente.

Il limoncello è ottimo assaporato freddo, a una temperatura tra i 4 e i 10 °C, come digestivo dopo i pasti, ma anche come ingrediente per rendere ancora più golosi i dolci. Può essere utilizzato per aromatizzare torte, macedonie e anche per guarnire i gelati.

---