

## LIMONCELLO DI CAPRI

Il liquore simbolo dell'Isola di Capri

Una simbiosi perfetta tra il colore, il sapore e la solarità del limone con la tradizione e la creatività dell'isola.

Luogo di nascita: Capri, la sua qualità lo rende speciale, consumo specifico: classico dopo pasto, scelto non da noi, ma dalla storia del gusto. Tutti bevono il liquore di limone, oggi Voi bevete il Limoncello, il Limoncello di Capri. Come tutte le cose eccezionali si può fare solo in un modo: perfetto, dal principio alla fine. Il principio? Gli ingredienti, un solo tipo di Limone, il migliore, il più adatto, l'Ovale di Sorrento.

Sole, mare, estate, eleganza; la semplicità, la chiave per tutti gli usi, liscio e con ghiaccio, può impreziosire di sapore e profumo altri drink, in cucina, sul gelato, sulla macedonia di frutta e in pasticceria. Limoncello di Capri, fantastico, fantasioso, poliedrico, come tutto ciò che è italiano, degno di invadere e conquistare i mercati internazionali.

Nel 1999 la Limoncello di Capri srl ottiene la certificazione del proprio sistema di qualità norma Uni EN ISO 9002 (Certificato Certiagro n. 2273/99), nel 2001 la certificazione di produttore di agricoltura biologica ed inoltre l'iscrizione all'albo produttori di Limone di Sorrento I.G.P. ed a quello dei trasformatori I.G.P. (certificato I.SME.CERT. N. 78)

### **Il Limoncello, ricetta**

Il Limoncello, chiamato anche Limoncino è un liquore dolce e naturale, fatto con ingredienti semplici e facili da trovare. Quali sono gli ingredienti ? Gli ingredienti per preparare il Limoncello sono, l'alcool, le scorze di limone, acqua e zucchero.

Ingredienti:

dosi per 2 litri di limoncello

- 10 limoni (meglio se provenienti dal Sud Italia)
- 1 kg di zucchero
- 1 litro di alcool a 95°
- 1 litro di acqua

---Preparazione:

1) Sbucciate con un pelapatate i limoni raccogliendo le scorze in un recipiente. Versate un litro di alcool a 95° e chiudete il recipiente ermeticamente, lasciando riposare l'impasto per 15 giorni al buio.

Di tanto in tanto smuovete il recipiente tenendolo sempre rigorosamente chiuso ermeticamente.

In questa fase l'alcool toglierà tutto il colore e il profumo dalle scorze di limone, caricandosi di sapore.

2) Nel frattempo possiamo preparare uno sciroppo, dai limoni sbucciati ricaviamone il succo, aggiungiamo 1 litro di acqua e lo zucchero necessario e mescolando insieme gli ingredienti a fuoco lento si potrà generare un vero e proprio sciroppo.

Per capire la giusta densità dello sciroppo possiamo regolarci visivamente, nel momento in cui lo portiamo ad ebollizione bastano pochi minuti per addensarlo. Con questo procedimento stiamo pastorizzando il succo di limone, in modo da conservarlo intatto per il tempo necessario alla ricetta. Una volta formato lo sciroppo lasciarlo raffreddare, e metterlo in frigo.

3) Allo scadere dei 15 giorni di riposo delle buccie di limone sotto alcol è arrivato il momento di unire, in un grande recipiente alcol (con le buccie di limone ancora dentro) e sciroppo. Chiudete il recipiente e lasciate riposare un altro giorno. L'unione di questi due composti si amalgama in sapore in quelle 24 ore, oltre all'opera di conservazione massima che crea l'alcol con i suoi 95°

4) Preparate un imbuto rivestito con una garza e delle bottiglie che in totale abbiano la capienza di 2 litri di limoncello. (io sono riuscita a riempire 3 bottiglie, 2 da 1/2 e una da litro). Passate alla fase di filtraggio, filtrate con attenzione il limoncello nelle bottiglie grazie all'imbuto con la garza, l'operazione può risultare lenta perchè lo sciroppo è denso e le scorze del limone sono imbevute e trattengono il liquido.

5) A questo punto avete davanti a voi le vostre bottiglie di limoncello, ma attenzione! non sono pronte.

Infatti il limoncello ha bisogno di un ulteriore periodo di riposo e deposito per essere effettivo.

Tenere a riposo almeno per 1 mese, si può conservare sia in frigo che a temperatura ambiente.

---Come si serve:

Servire il limoncello è una tradizione accurata, andrebbe tenuto in un luogo fresco, anche in frigo per chi piace e servito in bicchierini piccoli, per superalcolici, congelati, tenuti proprio per ore nella cella del freezer per esaltare poi il gusto del liquore.