

Limoncello, il liquore campano che ha conquistato il mondo

scritto da Enzo Radunanza | 12/12/2015



Un sorso di Campania, un liquore che ha conquistato tutto il mondo: scopriamo la sua semplice ricetta

Il **limoncello** è uno dei liquori della Campania più antichi e famosi ed esprime i profumi, i colori e i sapori di una terra felice ed ospitale, la cui tradizione enogastronomica è ricca di ricette semplici e artigianali.

Si ottiene dalla **macerazione delle bucce di limoni in alcol etilico** con gradazione di almeno il 90%. Si aggiungono acqua e zucchero, si aspetta e si ottiene un nettare alcolico che si può servire su qualsiasi tavola e per ogni occasione. Infatti il limoncello non è mai fuori posto, sia che venga degustato come aperitivo che come digestivo dopo i pasti.

Per il contenuto di limone, nelle giornate calde, poche gocce di limoncello versate in acqua fresca daranno vita ad una bevanda dissetante e stuzzicante per quel pizzico di alcolicità.

Come in ogni preparazione, oltre alla pazienza e alla meticolosità, è la qualità della materia prima che contribuisce al buon risultato e nel caso del limoncello i limoni devono essere biologici e non trattati. I tradizionalisti ritengono che vadano impiegati il [Limone di Sorrento](#) o il [Limone Sfusato amalfitano IGP](#) e in genere quelli che hanno un colore giallo citrino, una buccia rugosa e spessa,

una forma ellittica, simmetrica e di dimensioni medio-grandi. Sono, in sostanza, i limoni che contengono preziosi oli essenziali che conferiscono al liquore il suo aroma deciso e il gusto molto forte.