

la revista de

# *pizza y restauración*

Nº 18, Junio 2000  
700 ptas. (4,20 Euros)

*italiana*

**Trentino Alto Adige**  
Convivencia  
de tradiciones  
italogermánicas

**Cocción (I)**  
Principios básicos  
y tipos de horno

**Taurasi**  
Un vino noble  
y austero



**LIMONCELLO**



# Il Limoncello

*Este licor es fruto de antiguas tradiciones que exaltan los aromas naturales y el gusto de los limones frescos.*

**D**e la tradición agrícola artesanal nacen *i liquori di agrumi della Costiera*, de los que, posiblemente, el más famoso sea el *limoncello*.

Dicha palabra, que deriva de la voz italiana *limone*, tiene cuatro acepciones. La primera hace referencia al árbol, es decir, el limonero. La segunda indica una variedad de limón más pequeño y con el sabor menos amargo y la pulpa más jugosa que otras variedades, que es también conocido como *limone del paradiso*. La traducción en nuestra lengua resulta más que obvia. La tercera acepción de *limone* se refiere al color, amarillo, como la fruta. Por último, llegamos al significado que más nos interesa, aquel que nos habla de un licor obtenido tras la maceración de cortezas de limones frescos en alcohol, que tras haber sido filtrado, se diluye en un sirope.

Aunque se elaboran licores parecidos, bajo denominaciones similares en localidades italianas ricas en cítricos, el *limoncello* es, no obstante, un producto exclusivo de las poblaciones del Golfo de Nápoles y de la Costiera Amalfitana: Nápoles, Capri, Ischia, Positano, Maiori y Amalfi, por citar las más productivas.

## Sabores tradicionales

El *limoncello* es un licor que nos recuerda el gusto de lo tradicional, de aquellas cosas buenas que preparan en casa las abuelas. Son tradiciones que, de subsistir,

lo han hecho en las pequeñas comunidades alejadas del ajetreo y las prisas de la gran ciudad.

De hecho, en la zona de Sorrento es habitual transmitir, de madres a hijas, antiguas y polvorientas libretas

escritas a mano, donde se anotan, con todo lujo de detalles, viejas recetas fruto de la experiencia de generaciones pasadas.

Son verdaderas reliquias que, con frecuencia, contienen secretos de familia para la realización de platos y bebidas. Uno de los frutos del estudio de estos libritos es el *limoncello*, que,

con pequeñas variaciones, se elabora en las costas tirrenicas de Campania, Calabria y Sicilia, a cargo de diversas empresas de tradición familiar como son CATA (Cooperativa Amalfitana Trasformazione Agrumi, compuesta casi exclusivamente por la familia Aceto), Distillerie F.lli di Russo en Sicilia, Villa Massa, Emmetielle o Giardini di Ravello, entre otras.

Dejada atrás Nápoles y siguiendo por la *superstrada* hacia el sur, reclaman nuestra atención grandes extensiones negras que nos sorprenden y parecen ocul-

tar algún secreto celosamente guardado para el turista de paso en la zona.

Se trata de reposados sombreros bajo los cuales se ocultan a la vista los limoneros con sus preciados frutos, en un intento por proporcionarles el microclima más adecuado y protegerlos.

Muchos son los que opinan que bajando hacia el sur desde Nápoles o subiendo hacia el norte desde Saler-



Fotografía cedida por Botte Piccola

no se encuentra la costa más bella del mundo, el Golfo de Sorrento, la Costiera Amalfitana.

Son éstas tierras soleadas que tienen el privilegio de gozar de una primavera perenne, donde se extienden grandes zonas dedicadas al cultivo de los cítricos -*agrumi*- que descienden desde las colinas hasta un mar azul, cuyas tonalidades cromáticas varían constantemente.

En esta zona, Amalfi es un trocito de auténtico paraíso terrestre en el que se entremezclan leyenda e historia. Según la tradición, Hércules, dios pagano de la fuerza, amaba a una ninfa, cuyo nombre era Amalfi, pero fue un amor efímero. Ella murió y Hércules le quiso dar sepultura en el lugar más bello del mundo. Para inmortalizarla, puso su nombre a la ciudad que él mismo construyó.

### La tierra de Amalfi

Lejos de la mitología, y según la historia, Amalfi fue fundada tras la muerte de Constantino, por un grupo de colonos romanos que, de camino hacia Constantinopla, naufragó en el golfo de Policastro tras una tempestad. Allí fundaron "Melphe", la actual Melfi. Tras algún tiempo, se trasladaron más al norte, instalándose en la actual ubicación de la ciudad de Amalfi, fundada con el nombre de "A-Melphe". Sus primeras noticias datan del año 533 d. C.

Tierra de navegantes y comerciantes, perfeccionó la brújula y la cartografía náutica medieval. Su decadencia se aceleró en un quinquenio trágico: en 1343, la ciudad fue destruida por un violento maremoto descrito por Petrarca, y cinco años más tarde, en 1348, la peste, de la que habló Boccaccio, completó el desastre diezmando su población.



Fotografía cedida por Botte Piccola

A partir de ese momento, privados del comercio marítimo que les aportaba gran parte de sus riquezas, los amalfitanos volvieron a la economía tradicional: a la pesca, la artesanía y la agricultura.

Ya en tiempos recientes, el boom del *limoncello* estimuló el interés de los agricultores, que, ante las expectati-

### La producción del limoncello se divide en 8 fases:

#### 1. La cosecha de los limones

Los limones se cosechan a mano directamente del árbol, se introducen en cajas de castaño y se transportan al laboratorio.

#### 2. La monda de los limones

Apenas cosechado el limón, se lava con cepillos bajo el agua corriente, se le quitan los pecíolos y las hojas y comienza la operación más delicada: la monda. Las cáscaras o cortezas se cortan muy finas, poniendo especial atención en no cortar la pulpa blanca, ya que sólo se utiliza la parte más externa de éstas.

Son necesarios unos 6 kg de limones frescos para obtener 1 kg de corteza. Se usa preferentemente la corteza de los limones invernales que es más rica y consistente.

Dado que se trata de un producto natural, no se utilizan en su elaboración conservantes ni colorantes, consiguiendo de este modo la exaltación natural de la fragancia de los limones.

#### 3. La infusión

Las finas cortezas son sumergidas en alcohol purísimo (96,4º) contenido en tinas de acero esterilizadas y se dejan en infusión durante el período necesario.

La relación entre el alcohol, las cortezas y el tiempo de infusión, forma parte del secreto particular de cada destilería, que busca obtener de este modo un producto único por su aroma y fragancia que le distinga de sus competidores.

#### 4. La preparación del sirope

En otro recipiente apto para mezclar se prepara en frío el sirope con agua y azúcar en las proporciones adecuadas.

#### 5. El mezclado

El resultado de la infusión y el sirope se mezclan en otra tina hasta obtener un licor abocado con una gradación entorno a los 35º.

#### 6. El filtrado

Tras la mezcla, el licor se filtra y se introduce en otra tina. El filtrado sirve para eliminar las cortezas y otros residuos. Al mismo tiempo, este proceso permite el paso de sustancias esenciales de las cortezas de los limones que caracterizarán posteriormente el genuino sabor del producto.

#### 7. El embotellado

Con una máquina semiautomática se llenan las botellas una tras otra. Se les pone el tapón y se etiquetan. En este apartado hay que mencionar la importancia que adquiere la botella en el *limoncello*, como en la *grappa* u otros licores. Cada fabricante intenta distinguirse, embotellando su producto en botellas de formas muy diversas y llamativas que le distinguen de los demás.

#### 8. El embalaje y el envío.

Las botellas de *limoncello* se embalan, quedando listas para su comercialización.

vas favorables, abandonaron otros cultivos sustituyéndolos por el de los cítricos, más rentable e incentivado.

La demanda de *limoncello* se ha desarrollado de un modo inesperado, hasta el punto de ser reclamado a través de Internet, siendo, según las estadísticas oficiales de 1998, líder en el campo de los licores.



### El proceso de elaboración

En la elaboración del *limoncello* todo empieza con la elección de la variedad del limón. Toda la zona, por sus especiales características climáticas, es ideal para el cultivo de cítricos, y entre estos son especialmente apreciados sus limones.

Una variedad de limones muy reconocida es el *Sfusato Amalfitano*, del que se puede utilizar su jugo, el fruto entero, las semillas, la corteza e incluso las hojas. El *Sfusato Amalfitano* siempre ha tenido un papel importante en la preparación de dulces y helados. Su aroma es el "toque maestro" en muchos platos mediterráneos.

Sus propiedades terapéuticas son indicadas en acciones antiinfecciosas, como estimulantes del sistema inmunitario, contra el estrés, en el crecimiento y en la prevención de la senescencia y en la potenciación del rendimiento deportivo, entre otras muchas.

Su zumo se usa en la preparación de simples bebidas refrescantes y en la cocina abandona su uso terapéutico para convertirse en un ingrediente indispensable en la elaboración de primeros platos y tartas.

De cualquier modo, el tipo elegido debe tener una corteza más fina y un sabor algo menos amargo de lo habitual.

El *limoncello*, como otros productos similares, resulta también muy adecuado para los cocktails, dos de los cuales os proponemos a continuación:

#### Quo vadis?

- Dos cubitos de hielo
- 1 parte de ginebra
- 1 parte de *Chartreuse* verde
- Unas gotas de *limoncello*
- 1 rociada de *Benèdictine*
- Mezclar todo en una coctelera enérgicamente y servir en un vaso de cocktail.

#### Adamo ed Eva

- Dos cubitos de hielo
- 3/10 partes de *limoncello*
- 4/10 partes de *brandy*
- 3/10 partes de ginebra
- Agitar enérgicamente, filtrar y servir en un vaso de cocktail.

### Inconfundible para los sentidos

El *limoncello* es un licor de sabor inigualable que evoca los perfumes y aromas de las tierras que lo vieron nacer. Aunque se puede degustar en cualquier momento del día, quizás sea tras la comida el momento en el que mejor se aprecie, constituyendo un excelente digestivo natural que se sirve ya sea natural o muy frío y/o en un vaso helado.

También se puede añadir sobre el helado, en la macedonia o ser usado en pastelería, como es el caso del *Babà al limone* o los *cioccolatini ripieni di crema di limone* (chocolatinas rellenas de crema de limón).

Otros productos típicos de la zona, y quizás surgidos a la sombra del *limoncello*, son por ejemplo:

El *liquore di mandarino* o *Mandarinetto di Sicilia*: se trata de un licor con una elaboración similar a la del *limoncello* obtenido a base de mandarinas, fruto típico de las tierras sicilianas, con un perfume intenso y un gusto suave. Se sirve solo o con hielo y es igualmente apto para acompañar macedonias y dulces.

El *Arancello*: también típico de Sicilia y obtenido de las naranjas. Muy apreciado en la preparación de cocktails.



Fotografías cedidas por Comercial CBG, Negrini y Botte Piccola respectivamente.

La *crema di liquore di limoni*: en este caso, se trata de un licor muy agradable, elaborado a partir de una antigua receta popular, obtenido de productos típicos de la *Riviera Domitia*. En su producción se utilizan licor, leche y nata expresamente elaborados para este fin. Su gradación alcohólica es inferior a la de los productos anteriores, y se sitúa entorno a los 20°.

Alfredo Juan

Licenciado en Filología Italiana