

Premiata
***Salumeria
Italiana***

Periodico per gli addetti ai lavori

DAL SALUMIFICIO ALLA SALUMERIA NON STOP

Anno II N. 3 Settembre 1990

Lit 8.000



Capri: scenario per una bevanda speciale

di

Manrico Murzi

Scabro, ma ricco di arbusti, fino al tempo dei Greci il luogo era ritenuto adatto solo ai cinghiali: i *kaproi* dai quali prese il nome.

È un unico masso di tufo incastonato in uno struggente azzurro di mare. Ha due alture e in mezzo a esse una depressione, cosicché da lontano agli occhi di un navigante appare come l'insieme di due isolette. Le sue rocce dirupate e pressoché inaccessibili ospitarono, come primi abitatori di cui si sappia, una colonia di Telebòdi, famosi per le loro ruberie. Provenivano dall'Acarnania, una regione dell'Epiro che si affacciava sull'Adriatico.

Questo quadro selvatico contrasta con l'immagine odierna di Capri, quella verdeggiante e serena che si gode dai suoi punti più alti, quella turistica e mondana che si conosce per esperienza o per fama.

La trasformazione dell'isola in questo senso fu appena avviata dall'imperatore Tiberio. Il quale, quasi settantenne, scelse questo luogo bello ma impervio per trascorrere gli ultimi anni della sua vita in solitudine, via dagli uomini e dalla politica di cui era profondamente deluso. Nientemeno si fece costruire ben dodici ville, tante quanti erano gli dei dell'Olimpo romano. Abitò soprattutto nella più grande di esse, quella dedi-



cata a Giove, che dominava i golfi di Napoli e di Salerno. Misanthropo, come gli storici ce lo descrivono, visse in meditazioni e studio. Si parla anche di gozzoviglie e mollezze di vario genere nelle quali egli avrebbe sciacquato il suo tempo. Sarà poi vero, data l'età del protagonista, di queste tanto fantastiche orge? Tant'è, qualcuno ancora guarda a questo posto come angolo ispiratore di vita licenziosa!

Una leggenda dice che quando Tiberio morì, sulla strada di ritorno all'isola, reduce da una breve visita alla capitale, i marmi delle sue lussuose dimore furono fatti a pezzi e buttati in mare dalla gente del luogo. Semmai fosse vero, tale gesto fu scatto di ripulsa alla supposta dissolutezza o non piuttosto sfogo di ribellione alla reale tirannia? Comunque sia, la sosta di Tiberio ha regalato a Capri un fascino che non si esaurisce.

Nel frattempo l'isola si era anche

arricchita di vigneti. I quali danno un vino molto celebrato, che un tempo accompagnava a tavola una delle specialità del luogo: le quaglie.

Ma un ulteriore passo in avanti verso la Capri di oggi, quella addolcita dalla vegetazione, fu fatto con la dominazione dei Normanni che vi lasciarono alcune piantagioni di agrumi.

Le gite a nuoto e a piedi, le escursioni alle grotte di mare e di monte, si sa, reclamano qualcosa che tonifichi e rincuori.

Ebbene, c'è una bevanda: fornita, anche se in quantità limitata, dai limoni coltivati nella stessa isola e tirati su con scrupolo, senza l'uso di sostanze chimiche, dannose alla salute. Importante, perché è proprio con le bucce di questi frutti ch'essa viene preparata.

La ricetta è naturalmente tenuta segreta, come si addice a qualsivoglia prodotto di cui si intenda conservare la genuinità. Sappiamo solo che le bucce del limone vengono tritate e messe a macerare: nel processo di produzione non entra alcun ingrediente artificiale.

Quanto zucchero, quanto alcol, quanti giorni? E come? I numeri sono magici, in questi casi. Una buccia in meno o una buccia in più cambierebbe tutto e la dimensione della qualità

si guasterebbe. La bevanda si chiama "Limoncello" e si beve fredda.

Nell'isola l'arte dell'ospitalità cominciò ai primi di questo secolo. Chi vi si recava, prima di allora, trovava alloggio presso gli eremi religiosi o le famiglie dei pescatori e dei contadini. Così dovette essere per il pittore e poeta tedesco August Kopisch, che nel 1826, su indicazione giusto di un pescatore, scoprì la Grotta Azzurra, che allora aveva l'ingresso quasi sotto il livello del mare e che oggi è meta di tutti quelli che desiderano inebriarsi coi suoi mille modi di rintuzzare la luce del cielo.

Ma per ritornare all'attività alberghiera: una dei pionieri ne fu la signora Vincenza Canale, nonna degli attuali proprietari e gestori della Pensione Mariantonia ad Anacapri.

Ed è nonna Vincenza che per prima servi ai suoi ospiti il Limoncello, dal gusto squisito e dalle proprietà altamente digestive. Se ne diffuse la fama; tale che furono in molti ad affrontare la salita della "scala fenicia" con i suoi ottocento gradini intagliati nella pietra calcarea, per gustare il buon liquore: dall'industriale e costruttore di cannoni, il tedesco Friedrich Alfred Krupp, allo scrittore di racconti e di drammi, il russo Maksim Gorkij. Per non parlare dello scrittore e medico svedese Axel Munthe, che davanti al colore giallo-verde del Limoncello e a quello accalorato dei tramonti che da qui si ammirano dovette spesso tramare il filo della sua *Storia di San Michele*. In un'isola dove tante passioni, amori e riflessioni hanno sofferto dentro a cuori umani lunghe macerazioni, si beve dunque un liquore speciale, frutto di una lenta e placata macerazione.

Manrico Murzi

Foto 1 – Dai più famosi e rinomati limoneti di Capri nasce l'originale "Limoncello", prodotto e imbottigliato sull'isola. La signora Genny Canale ci mostra il liquore insieme alle altre specialità della casa. **Foto 2** – Veduta del negozio Canale ornato dall'im-

mancabile pianta di limoni da cui si ricava la deliziosa bevanda. **Foto 3** – Ritratto di famiglia per presentare il "Limoncello"; da sinistra: la "mamma" Vivica Canale e i figli Giuseppe, Genny e Massimo Canale, imprenditori capresi che hanno conquistato il successo con un prodotto prelibato, frutto di tradizioni e ricette antiche nonché degli agrumi di una mite terra come Capri. **Foto 4** – La distilleria, custode del segreto della ricetta del "Limoncello", il tutto all'insegna dell'originalità e della genuinità. (80071 Anacapri – Via Capodimonte, 27 – Tel. 081/8372927)

