



Il contest

La fantasia in cucina si tinge di giallo: il Limoncello. Primo contest a tutti gli effetti creato da *Cristina Cri Loda- le ricette del Bimby e molte altre* e l'azienda **Capri Più**.

L'azienda

L'azienda **Capri Più** nasce 25 anni fa ad opera di *Giuseppe Buonocore*, titolare dell'azienda sull'omonima isola di Capri denominata per la bellezza delle sue coste "la Perla del Mediterraneo". È qui che il capostipite di una famiglia adepta alla produzione del limoncello da generazioni in generazioni, decide di dedicare la propria vita e le proprie risorse alla produzione di questa bevanda, tanto elogiata quanto copiata nel mondo, nel rispetto della ricetta originale tramandatagli dai suoi avi e nel rispetto delle garanzie di qualità che ne contraddistinguono il prodotto.

Storia del Limoncello

La storia del limoncello pare abbia origine agli inizi del novecento e la sua paternità è tuttora contesa, in uno stralcio di terra, tra sorrentini, amalfitani e capresi. Da una zona all'altra i dosaggi possono variare, ma gli ingredienti sono i medesimi: alcool, zucchero e scorze di limone. Quella del limoncello è una storia ricca di leggende tanto nebulose quanto suggestive. Le più accreditate vogliono attribuire la paternità del limoncello ai pescatori ed ai contadini che già ai tempi delle incursioni saracene usavano consumare la bevanda per combattere il freddo; altri sostengono invece che la nascita sia riconducibile ad un ordine monastico che usava somministrare la bevanda come rimedio contro le malattie. Per la verità dovremo attendere, quel che si sa è che il limoncello, "quello vero", fatto con i limoni IGP, ha acquisito una connotazione mondiale varcando i confini del Bel Paese e conquistando i mercati di mezzo mondo.



Il prodotto Capri Più

Pazienza, meticolosità e conoscenza sono i veri segreti per preparare un ottimo limoncello. Il limoncello **Capri Più** è un liquore dolce ottenuto dalla macerazione delle sole scorze di limone in alcool etilico al 97.5% (in rapporto di 8 limoni, di cui esclusivamente la parte gialla, per 1 litro di alcool) successivamente miscelate con uno sciroppo di acqua e zucchero (in

rapporto di 400g su 1 litro di acqua). Al fine di ottenere un ottimo prodotto è necessario eseguire due operazioni fondamentali: grattugiare la sola scorza del limone assicurandosi di non grattare la parte bianca del frutto, detta albedo, che conferisce l'amarognolo alle preparazioni; assicurarsi che l'alcool sia di ottima qualità, altrimenti, la sua conservazione in freezer, come da buon uso, sarà compromessa dalla formazione di ghiaccio. Il periodo di macerazione varia mediamente sui 5-6 giorni, dopo di che viene filtrato e imbottigliato. Il liquore assume le caratteristiche peculiari dopo circa un mese di maturazione. Maggiore sarà il periodo di macerazione del limoncello, più intenso risulterà il sapore.

I limoni

Esistono diversi tipi di limone, tuttavia, per la preparazione del limoncello il più consigliato è il "*Citrus Limon*", dalla forma ellittica; la sua buccia, di spessore medio e colore giallo citrino è ricca di limomene (oli essenziali) che la rendono molto profumata. Il peso del *Citrus Limon* non deve essere inferiore agli 85 g.

La polpa di colore giallo paglierino è molto succulenta ed il succo, caratterizzato da un'elevata acidità è ricco di vitamina C e sali minerali. Per verificare che il limone sia fresco è utile controllare che la rosetta a cui è attaccato il picciolo sia di colore verde.

Con un clima favorevole, il limone fiorisce e fruttifica dalle 2 alle 3 volte l'anno: La prima fioritura, chiamata primofiore, a livello qualitativo, produce i frutti migliori chiamati appunto *Primofiore*, la cui raccolta dura poi tutto l'inverno; la seconda fruttificazione avviene a marzo, i limoni di questo tipo sono conosciuti anche come *Bianchetti* e sono di minor pregio commerciale: nel corso della terza fruttificazione, tra giugno e luglio, maturano i limoni *Verdelli*, dalla polpa molto succosa, e così chiamati per il colore della buccia, che è particolarmente compatta e aderente alla polpa.

Dal limone lo scienziato ungherese Albert Szent-Gyorgy riuscì per primo a isolare la vitamina C, di cui il frutto è particolarmente ricco.



Mise en place

-Ricetta Fuori Concorso-

INGREDIENTI

200 g di panna fresca

25 g di glucosio

25 g di zucchero invertito

200 g limoncello Capri Più

50 g di olio di noce di cocco vergine BIO

775 g di copertura bianca temperata

boule di copertura bianca

PREPARAZIONE

Scaldare la panna, il glucosio, lo zucchero invertito e il limoncello a 35°C.



Aggiungere la copertura temperata e l'olio di cocco. Passare il tutto nel cutter (in mancanza del cutter omogeneizzare nel bimby o pimerizzare con frullatore ad

immersione) al fine di favorire l'emulsione della massa. Con l'aiuto di un sac à poche riempire i corpi cavi (le boules). Quando la ganache si è rappresa trappare le boules nella copertura bianca temperata e disporre su una gratella in modo ordinato. Ogni dieci boules "graffiare" ruotando la boule prima in orizzontale e poi in verticale.



Disporre in pirottini e presentare...

