



Penisola sorrentina

L'oro giallo della costiera tra storia e tradizione

Il limone Ovale di Sorrento e lo Sfusato amalfitano protagonisti di dolci e piatti. Entrambi tutelati dal marchio Igp, hanno ispirato la Delizia e il Limoncello

Salvatore Tuccillo

Con il suo colore giallo oro, come il sole che lo matura, ed il gusto intenso come la sua storia millenaria, il limone è il prodotto che più di tutti ha legato il proprio nome e destino al tratto di costa campana che va da Vico Equense a Vietri sul Mare. Penisola sorrentina e costiera amalfitana, luoghi storici del turismo internazionale, sono le due patrie delle varietà di limone più conosciute ed apprezzate: l'Ovale di Sorrento e lo Sfusato di Amalfi, entrambi tutelati dal marchio Igp. Ed entrambi, essendone gli ingredienti principali, sono diventati il simbolo di alcune produzioni d'eccellenza, come il Limoncello ed il dolce la Delizia al limone, che rappresentano le pagine più conosciute della bella ed importante storia gastronomica della Campania. La Delizia, creata dal com-

pianto pasticciere sorrentino Carmine Marzuillo, è composta da pan di Spagna bagnata da uno sciroppo a base di limoncello e farcita di crema al limone. Mentre il Limoncello, ottenuto per infusione con le bucce di limone che si lasciano a macerare nell'alcool, è uno dei prodotti che ha avuto molta fortuna, arrivando persino a condizionare, oltre al modo di concludere il pranzo in tutta la regione ed in mezza Italia, i dati sull'inflazione dell'Istat che dal 2000 lo ha incluso nel paniere della spesa degli italiani. Nato, agli inizi del secolo scorso, nelle case della nobiltà della costiera è diventato tra i liquori più amati, tanto che numerose aziende della penisola sorrentina e della costiera amalfitana lo esportano in tutto il mondo facendo lievitare non poco il bilancio positivo dell'econo-

mia turistica della zona. Il limone, quindi, al pari degli scorci panoramici unici, porta ricchezza e attira i più golosi. Ovale di Sorrento, Sfusato amalfitano e Limone di Procida sono le tre "cultivar" esistenti sul territorio regionale e sono per caratteristiche organolettiche, ma anche visive, diversi tra loro avendo, però, in comune un indiscusso valore alimentare e nutrizionale, una potente capacità antiossidante utile alla prevenzione di numerose malattie che ne fanno uno dei prodotti simboli della vitamina C più salutari e gustosi. Anche il paesaggio, dei suggestivi luoghi del Grand Tour, è condizionato da questo prezioso frutto, con i tipici terrazzamenti, dette piazze e circondati di muri di pietra a secco, che scivolano dolcemente verso il mare e che sono il terreno di

coltura delle piante di limone che a migliaia colorano la divina costa inondandola di profumo, in primavera, con il fiore chiamato zagara. La sua origine risale al mito di Ercole che superò immani fatiche per donarlo ai comuni mortali. Per la storia è parte integrante della cucina mediterranea dai tempi dei romani e dopo un periodo di oblio, risalente al medioevo, è risorto durante l'occupazione araba dove si presume si sia sviluppata la coltivazione e la tecnica di irrigazione ancora in uso, quella per "sommersione". Comunque i primi documenti ufficiali che parlano del "limon amalphitanus" risalgono intorno al 1200 e nel 1600 è comparso il nome, ancora usato, di Sfusato Amalfitano volendo indicare con questo termine la caratteristica forma affusolata ed il luogo di provenienza.