Antica Distilleria Petrone recupera il limoncello affinato sottacqua

20251008112247dsc-4197-8417f1b8

Un anno in fondo al mare, cullate dalle correnti, a temperatura costante, al completo riparo dalle fasi lunari e in assenza di luce e ossigeno. Sono state affinate così 450 bottiglie di limoncello dell'Antica Distilleria Petrone di Mondragone (CE). Per l'azienda casertana non è una novità: già nel 2021 era stata la prima al mondo ad immergere una partita di liquore nelle profondità marine. E se la cosa ha avuto un seguito è anche perché una documentata attività di ricerca ha dimostrato che l'affinamento subacqueo ha un impatto reale sulle caratteristiche del prodotto.

L'OPERAZIONE DI RIPESCAGGIO

La cassa contenente le bottiglie di limoncello era stata calata al largo di Castel dell'Ovo, uno dei luoghi simbolo di Napoli, il 25 settembre del 2024. L'operazione di recupero dai fondali del porticciolo di Santa Lucia è stata effettuata in collaborazione con STS Servizi Tecnici Subacquei e ha visto il coinvolgimento dei ragazzi dell'Area Penale di Napoli partecipanti al progetto MareNostrum, che ha tra i suoi sostenitori la stessa distilleria. Le bottiglie riportate in superficie, e per le quali l'azienda guidata da Andrea Petrone sta creando un disciplinare ad hoc per la commercializzazione, verranno rivestite da un esclusivo packaging realizzato da Vincenzo Volino e Sara Petrucci, vincitori del contest "One more pack".

CANTINA VS FONDALI

Gli aspetti di marketing, pur importanti, non bastano per raccontare l'iniziativa, che può vantare i risultati degli esami effettuati dal Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. La ricerca ha riguardato le bottiglie di Elixir Falernum immerse nel 2023 nelle acque di Mondragone, in prossimità dell'antica città sommersa di Sinuessa, e riportate in superficie nel 2024.

Lo studio – condotto dai professori Pasquale Ferranti e Alessandro Genovesi dell'Università degli Studi di Napoli Federico II e Salvatore Velotto dell'Università San Raffaele di Roma – si è svolto in due fasi e ha messo a confronto 17 bottiglie conservate sott'acqua con altrettante bottiglie di controllo sottoposte al normale affinamento in cantina. Per la selezione si è utilizzato uno schema a croce, così da garantire un campionamento rappresentativo. In pratica, sono state prese bottiglie sia nella parte esterna della gabbia sia al centro seguendo la diagonale.

BUON NASO (ELETTRONICO) NON MENTE

Nella prima fase è stato impiegato un naso elettronico dotato di 10 sensori mentre nella seconda si è passati alle analisi chimico-fisiche. Lo studio ha portato a concludere che "l'ambiente subacqueo, caratterizzato dalla presenza di luce blu-verde e vibrazioni marine, ha contribuito alla maggiore formazione di furani e furanoni nei liquori invecchiati sott'acqua. Questi composti sono noti per arricchire il profilo aromatico con note di caramello, fragola, tostato e mandorla". I campioni affinati in cantina, al contrario, hanno subìto un processo di invecchiamento più rapido rispetto ai campioni sottomarini.

Anche questa parte dell'iniziativa proseguirà, perché le bottiglie di limoncello appena riportate sulla terraferma, dopo un anno a 13 metri di profondità, verranno sottoposte allo stesso programma di ricerca, per studiare in modo scientifico gli effetti della permanenza subacquea sulla maturazione dei distillati.