Non solo Amalfi e Sicilia: i limoni rari che stanno conquistando bar e cucine

Il limone massese, coltivato tra Massa e la Versilia, è la sorpresa toscana raccontata da **Il Gusto** attraverso Fabio Fanni, bartender del Locale di Firenze: buccia gialla ricca di oli essenziali, acidità più morbida rispetto ai limoni comuni, protagonista di un vino di limone ottenuto fermentando succo e bucce con lieviti selezionati per lo Champagne, ben distante quindi dal classico limoncello. Altrettanto poco noto è il rosso di Calabria, ibrido naturale tra limone, cedro e arancio amaro, buccia arancio-rossa e polpa aspra, coltivato nella zona della Locride e usato dallo chef Pietro Parisi in un risotto con limone rosso fermentato, rosmarino e pesto di olive. Sul fronte orientale, lo chef stellato Heros De Agostinis lo abbina all'Ada Lebu (il "limone del Bangladesh") in un sashimi di tonno e al black lime dell'Oman in un risotto con zucca e seppia, mentre la Mano di Buddha, agrume asiatico dalla forma frastagliata, resta più una curiosità visiva che un ingrediente diffuso. Il filo che lega questi casi, più che l'esotismo del singolo agrume, è la ricerca di identità territoriale in un ingrediente che il fuoricasa tende a trattare come intercambiabile. Per un bar o un ristorante che lavora su una drink list o una carta stagionale, la lezione pratica è che il limone "generico" può diventare un elemento di differenziazione reale quando si sceglie una varietà locale poco conosciuta invece del solito fornitore all'ingrosso, a patto di saperne raccontare la provenienza al cliente.