



Arriva il limoncello sottomarino, Antica Distilleria Petrone sperimenta l'affinamento in acqua

## Descrizione

(Adnkronos) È stata la prima azienda in assoluto a livello mondiale a sottoporre nel 2021 una partita di bottiglie di liquore ad affinamento subacqueo. E l'anno scorso ha deciso di sperimentare questa pratica, finora utilizzata solo per il vino, anche con il limoncello. Così, Antica Distilleria Petrone di Mondragone (Caserta) ha portato avanti questo ambizioso progetto e proprio in questi giorni ha raccolto, o meglio fatto emergere, i suoi frutti. Venerdì scorso, a Napoli, al largo di Castel dell'Ovo, è stata infatti recuperata la cassa contenente le 450 bottiglie di limoncello che l'Antica Distilleria Petrone aveva posto in affinamento underwater il 25 settembre del 2024.

L'operazione di recupero delle bottiglie 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 l'azienda casertana capitanata da Andrea Petrone. Le bottiglie riportate in superficie, e per le quali la Distilleria Petrone sta creando un disciplinare ad hoc per la commercializzazione, verranno rivestite da un esclusivo packaging realizzato dai vincitori del contest "One more pack", Vincenzo Volino e Sara Petrucci.

A supportare la sperimentazione le analisi scientifiche effettuate dal Dipartimento di Agraria dell'Università degli studi di Napoli "Federico II" sulle bottiglie di Elixir Falernum precedentemente emerse dalle acque di Mondragone, presentati presso il Real Yacht Club Canottieri Savoia, con la moderazione del giornalista Angelo Cerulo. Le bottiglie immerse nel 2023, in prossimità dell'antica città sommersa di Sinuessa e riportate in superficie nel 2024, sono state oggetto di un'approfondita attività di ricerca da parte dei professori Pasquale Ferranti e Alessandro Genovesi, dell'Università degli studi di Napoli "Federico II", e Salvatore Velotto, dell'Università "San Raffaele" di Roma.

Lo studio, che si è svolto i due fasi, ha messo a confronto 17 bottiglie affinate sott'acqua con altrettante bottiglie di controllo sottoposte al normale affinamento in cantina, selezionate utilizzando uno schema a croce per garantire un campionamento rappresentativo. In pratica, sono state prese bottiglie sia nella parte esterna della gabbia sia al centro seguendo la diagonale. Nella prima fase, è stato

impiegato un naso elettronico dotato di 10 sensori, mentre nella seconda fase si è passati alle analisi chimico-fisiche.

Lo studio ha portato a concludere che nell'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 subito un processo di invecchiamento più rapido rispetto ai campioni sottomarini.

Le bottiglie di limoncello appena riportate in superficie, dopo un anno di affinamento a 13 metri di profondità cullate dalle correnti marine, a temperatura costante, al completo riparo dalle fasi lunari e in assenza di luce e ossigeno, verranno sottoposte allo stesso programma di ricerca per studiare in modo scientifico gli effetti della permanenza subacquea sulla maturazione dei distillati. Per un liquore affinato sott'acqua non ci sono vantaggi o svantaggi, ci sono dei cambiamenti: nell'Elixir Falernum sono stati riscontrati aromi e profumi superiori rispetto al prodotto non sottomarino, sono prodotti completamente diversi. Ora speriamo che anche con le bottiglie di limoncello che abbiamo appena fatto riemergere ci siano gli stessi risultati.

lavoro/made-in-italy

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

## Categoria

1. Lavoro

## Tag

1. lav

## Data di creazione

Ottobre 8, 2025

## Autore

redazione