



***Oh, oh***

..... 'Je proeft echt citroenen'



Tekst Bianca Roemaat | Beeld Fiorito en iStock

# limoncello!

Op vakantie in Italië na een heerlijke maaltijd. Of in ons (koude) kikkerland bij een Italiaans restaurant. De kans is groot dat je het wel eens hebt geproefd: limoncello. De gele kleur verraadt al dat citroenen de hoofdrol spelen. Deze likeur staat vooral als digestief bekend. Maar wat is het verhaal erachter?

Zoals Nederland citroenbrandewijn heeft, hebben Italianen limoncello. Deze drank heeft meestal een alcoholpercentage tussen de 30 en 35 procent. Het zuiden van Italië is de bakermat. Sorrento, aan de Amalfische kust, wordt traditioneel als dé geboorteplaats genoemd. Maar ook op Sicilië en Sardinië is limoncello al lang ingeburgerd. Het begon allemaal in de 7de eeuw, toen fruitkwekers bij Minori (in de buurt van Amalfi), grootschalige citroenplantages aanlegden. De nabijheid van de zee, een goede bodem en een aangenaam klimaat waren goede condities voor de teelt. Het leverde uiteindelijk een speciale citroensoort op die beroemd werd en waarmee *limoncello di Sorrento* naam maakte.

## Familie recept

De schillen van de gele citrusvruchten vormen samen met 95 procent pure alcohol de basisingrediënten. In plaats van pure alcohol kan ook wodka, grappa of jenever worden gebruikt. De onderlinge verhoudingen van citroen en alcohol variëren, maar meestal bestaat het uit een halve liter pure alcohol en vijf citroenschillen. Na drie weken wordt een siroop van 400 gram suiker en 500 milliliter water toegevoegd. Tien dagen later wordt het goedje gefilterd en gaat de drank de fles in: *ready to drink*. Limoncello is een likeur die in Italië vooral bij mensen thuis wordt gemaakt. Veel families hebben hun eigen recept. Ook de familie van Benno en Franco Fiorito. Hun inmiddels bekende *Limoncello di Fiorito* werd in 2011 op de markt gebracht, gemaakt op basis van een (geheim) Siciliaans familierecept.





## 'Zo heeft de Fiorito-limoncello toch nog een Nederlands tintje'

### Wow-effect

Hoe kwamen ze op het idee? Franco Fiorito vertelt. Zijn opa, Francesco, is geboren en getogen in Taormina. De liefde voor de Hollandse oma van de broers, bracht hem naar Nederland. Tijdens een familiebezoek op Sicilië in 2007 proefden de broers de handgemaakte limoncello van hun bloedverwanten. Dat bracht een wow-effect teweeg. "Het is zacht in de mond en smaakt niet zo zoet als de limoncello's die in die tijd op de Nederlandse markt verkrijgbaar waren. Je proeft écht citroenen." In het begin was het allemaal niet zo serieus. De broers begonnen – terug in Nederland – voor de lol met het stoken van meegebrachte biologische, Siciliaanse citroenen. De limoncello die zij produceerden viel in de smaak en het bleek niet alleen een populair cadeau voor feesten en verjaardagen. De hobby liep al snel uit de hand. Toen de uitbaters van het Italiaanse restaurant Toscanini in Amsterdam de limoncello proefden, reageerden ze enthousiast en plaatsten ze meteen een bestelling van enkele dozen. Dat was voor de broers het startsein om op zoek te gaan naar een productielocatie en een distributiekanaal. Er was een markt voor hun drank.

### Limoncelloboeren

In de winkels van Gall & Gall, Mitra en de betere slijterijen verkopen ze inmiddels de Fiorito-limoncello. De broers zijn niet onverdienstelijk bezig. Ze maakten van hun liefhebberij dagelijkse broodwinning en zegden hun banen als ingenieur en fiscalist op. "We zijn nu limoncelloboeren."

De heren 'boeren' goed. Ze wonnen tweemaal een zilveren medaille (in 2011 en 2014) bij de internationale *Wine and Spirits Competition*. Dat betekent dat ze de op een na beste limoncello ter wereld hebben gemaakt. Niet zo gek dus dat bijvoorbeeld de Noren deze limoncello in hun staatswinkels verkopen. Ook de rest van de wereld wordt langzaam veroverd. Bij distilleerderij Herman Jansen & Zonen uit Schiedam vonden de broers onderdak voor de productie. "Eerst probeerden ze daar machinaal limoncello te maken volgens ons recept, maar omdat het niet te drinken was, vroegen ze ons hoe wij het maakten." Het geheim van 'de stoker' schuilt volgens Franco in het handmatig plukken en schillen van de citroenen. Maar voordat we meer horen over het productieproces nog een gewetensvraag. De originele limoncello komt toch uit Sorrento? "Dat is een eeuwige discussie in Italië. De bakermat van de citroenen in Europa is toch echt Sicilië. Er zijn bovendien niet genoeg citroenen in Sorrento om limoncello van te maken, daar is het gebied te klein voor."



### Schillen met de hand

Wat maakt *Limoncello di Fiorito* zo bijzonder?

“Veel limoncellomakers gebruiken machines om de citroenen te schillen, daardoor komt het witte velletje – dat tussen de schil en de vrucht zit – in de limoncello terecht. Dat maakt de smaak bitter. Ze moeten daarom meer suiker toevoegen om dat te compenseren.” Bij de Fiorito-limoncello schillen ze met de hand. Daardoor kunnen ze de citroenen dunner schillen en bevat het eindproduct 30 procent minder suiker dan andere soortgenoten. In deze limoncello zit minder dan 250 gram suiker per liter. Verder gaan er meer dan 300 gram citroenen per liter in en heeft de drank een alcoholpercentage van 31 procent. De broers Fiorito gebruiken 100 procent biologische, niet gewaxte en onbespoten citroenen met het Europese keurmerk *Indicazione Geografica Protetta*. “Dat betekent dat je met een kwaliteitsproduct werkt dat 100 procent biologisch is. We zijn trots op onze citroenenboer.”

In de oogstperiode worden op woensdag en donderdag 3000 kilo citroenen geplukt. Vervolgens ‘reizen’ ze per vrachtwagen naar ons land. Daar komen ze zondags meestal aan. De dag er na worden ze gewassen en start het schillen met de hand. Daarna worden de schillen in de alcohol gelegd. Deze alcohol komt trouwens uit ons land. Zo heeft de Fiorito-limoncello toch nog een Nederlands tintje.

Voor contactgegevens zie bladzijde 128



### IJskoud!

EL#5 C48 M0 Y100 K0  
Limoncello is vooral in trek als digestief. Het bevordert de spijsvertering. Serveer limoncello het liefst ijskoud, direct na het eten.

**TIP** lekker met een espresso en een stukje pure chocolade.



### In de mix

Zin in een frisse, zomerse drank? Limoncello laat zich goed combineren met tonic en prosecco. Deze vormen een mooie tegenhanger voor de zoete likeur: ze neutraliseren de smaak. Probeer dit recept van Limoncello di Fiorito.

Voor 1 glas heb je nodig:

- 20 ml Limoncello di Fiorito
- 100 ml prosecco frizzante
- 8 ijsblokjes
- verse munt

Neem een groot wijnglas, liefst op een voet. Schenk de limoncello en de prosecco erin en vul af met de ijsblokjes. Roer de drank om hem te mixen. Garneer ten slotte met muntblaadjes.