

Azienda Agricola Il Convento

Zu den feinen Lebensmitteln aus Kampanien gehört selbstverständlich auch der berühmte und bei den Touristen beliebte Limoncello. Auf der Suche danach war uns Antonio Gargiulo, der Olivenbauer, behilflich. Zwar habe er selbst Limoncello im Verkauf, aber der "Maestro supremo" in Sachen Citrusfrüchte sei sein Kindheitsfreund Pepe – gleich nebenan. So kamen wir mit persönlicher Empfehlung und Ankündigung zur Azienda Agricola "Il Convento". Dort empfing uns nicht Pepe Pollio, der leider unterwegs war, sondern sein Sohn Giacomo und führte uns leidenschaftlich durch die kleine, aber hochmoderne Produktionsstätte. Neben Olivenhainen und Weinbergen besitzt die Familie in Massa Lubrense auch Zitronenplantagen. Erst 1995 entschied sich Pepe, als Nachfolger seines Vaters Antonio Pollio, zu diversifizieren und aus den heimischen Zitronen Limoncello anzusetzen. Der heutige Erfolg gibt ihm Recht.

Der Limoncello wird in einem mehrstufigen Arbeitsgang hergestellt. Zuerst werden die Zitronen gewaschen und geschält. Dabei darf nur die äußere gelbe Schale abgeschält werden, da die darunterliegenden weißen Teile sonst für einen bitteren Geschmack sorgen. Anschließend werden die Schalen für drei bis vier Wochen in ein Gefäß mit 95%igem Alkohol gegeben. Am Ende der Einweichzeit wird ein Aufguss aus heißem Wasser mit Zucker zu den eingeweichten Zitronenschalen und dem Alkohol gegeben. Nach etwa einer Woche wird der Likör gefiltert und kann getrunken werden. Die genauen Mengen der Zutaten und die Einwirkzeiten bleiben natürlich Familiengeheimnis. Selbstverständlich werden nur die eigenen Zitronen verwendet, denn nur dann ist Familie Pollio sich sicher, dass sie die gewünschte Qualität haben und ungespritzt sind. Der Limoncello wird eiskalt serviert. Er wird auch als Zutat für Torten, Eiscreme und andere Süßspeisen verwendet. Peppes Limoncello schmeckt traumhaft fruchtig, frisch und nicht zu süß.

Ein Erlebnis!

