

Le bottiglie di limoncello dell'Antica Distilleria Petrone tornano sotto le acque del mare

30 Giugno 2026

di **Redazione**



CAPRI – Ieri le acque dell'isola di Capri, al largo di Marina Piccola, hanno accolto sui propri fondali la cassa contenente le 450 bottiglie di Limoncello dell'Antica Distilleria Petrone di Mondragone (Caserta), prima azienda in assoluto a livello mondiale a sottoporre nel 2021 una partita di bottiglie di liquore ad affinamento subacqueo. Le bottiglie resteranno un anno a 16 metri di profondità cullate dalle correnti marine, a temperatura costante, al completo riparo dalle fasi lunari e in assenza di luce e ossigeno.

Dopo l'immersione sono stati presentati i risultati scientifici dei primi studi effettuati dal Dipartimento di Agraria dell'Università degli studi di Napoli Federico II sulle bottiglie di Limoncello immerse nel settembre 2024 a Napoli nel porticciolo di Santa Lucia e riportate in superficie lo scorso 3 ottobre dopo un anno di affinamento underwater.

L'attività di ricerca condotta dai professori **Pasquale Ferranti** e **Alessandro Genovesi** della Federico II e **Salvatore Velotto** dell'Università San Raffaele di Roma, che in questo studio preliminare si sono concentrati sulla parte sensoriale, ha evidenziato che il limoncello affinato per 12 mesi sui fondali marini sviluppa caratteristiche diverse rispetto allo stesso prodotto conservato in cantina.

L'ambiente subacqueo, grazie alla temperatura più stabile, alla minore esposizione all'ossigeno e all'assenza di luce diretta, contribuisce a preservare meglio il colore e le tipiche note fresche e agrumate del limoncello, favorendo una maggiore conservazione dei composti aromatici naturali responsabili del suo profilo sensoriale (per esempio i terpeni). Il prodotto affinato in cantina, invece, mostra una maggiore evoluzione ossidativa, con un lieve affievolimento della freschezza aromatica. La parte chimica sarà oggetto della seconda fase di studio che verrà effettuata sulle bottiglie immerse nelle acque di Capri.

Lo studio, che si è svolto in due fasi, esattamente come già avvenuto per l'Elixir Falernum dell'azienda capitanata da Andrea Petrone, ha messo a confronto 18 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.

L'evento, che ha aderito alla Giornata Nazionale del Made in Italy e ha ottenuto il patrocinio del Comune di Napoli, dell'Università degli Studi di Napoli Federico II e del Dipartimento di Agraria, è stato realizzato grazie alla preziosa collaborazione di: BCC Roma, YDigital Firm, Form & ATP, Guardia Costiera, Comune di Capri, Luxurya Parfum, Caffè Domizia, Ristorante Le Colonne, Gelateria La Fenice, Casatiè, Pasticceria Benito, Serao 1978 e Consorzio di tutela Mozzarella di bufala campana Dop.