

ARRIVA DA “SCUPPOZ” IL LIMONCELLO CENTO PER CENTO ABRUZZESE

7 Settembre 2021



CAMPLI - Si arricchisce di un nuovo capitolo il racconto del territorio che **Adriano Cicconi e Anna Iannetti**, i vulcanici imprenditori di Scupoz, hanno cominciato ormai tanti anni fa con liquori della tradizione, ma sempre proiettati verso il futuro.

Questa volta la tradizione recuperata e innovata è quella del limoncello. “Il primo cento per cento abruzzese”, rivendica Anna. Le materie prime del nuovo liquore dell’azienda con sede nel comparto artigianale di Campovalano di Campli (Teramo), creata negli anni ’70, sono ovviamente i limoni, che vengono coltivati proprio in Abruzzo e che vengono sbucciati uno a uno rigorosamente a mano dalla grande famiglia Cicconi. “Abbiamo individuato una coltivazione di limoni sulla Costa dei Trabocchi – racconta a *Virtù Quotidiane* – tra Rocca San Giovanni e San Vito Chietino”.

È a partire da questi agrumi che nascono in territorio abruzzese, che la famiglia ha deciso di creare l’ultima novità, che, in stile Scupoz, parte da una tradizione che viene da lontano. “Dal 1600 – ricorda Iannetti – quando sulla Costa dei Trabocchi già si coltivavano gli agrumi,

importati dai profughi sefarditi. È così che i limoni, elemento distintivo della costa occidentale, colorano insospettabilmente anche le nostre coste con antiche varietà mediterranee. Un filo conduttore che affonda le sue radici nella storia e arriva sulle nostre tavole grazie a una lavorazione completamente artigianale, che ci riunisce tutti". Con lo sguardo proteso sempre al di fuori dei confini regionali Anna e Adriano hanno scelto un simbolo per caratterizzare il racconto del loro limoncello. La mongolfiera, "carica di oli essenziali e di aromi agrumati dei limoni della Costa dei Trabocchi, che sorpassa i confini regionali, porta con sé il racconto del primo limoncello tutto abruzzese e arriva in tutto il mondo".

La ricetta è quella della tradizione, "classica e semplicissima - dice ancora - e che si innova con la certificazione dei limoni 100 per cento abruzzesi".

Il fermento creativo di Adriano e Anna si orienta verso nuovi prodotti che arricchiscono l'offerta dei liquori Scuppoz, ma anche verso altri progetti. Come quello della Maison Scuppoz, un temporary store nella bellissima Campli, che è rimasto aperto all'interno di un locale del 1400 per tutto il mese di agosto e che verrà riproposto in altri luoghi. "È stata una sorpresa - ammette Anna -. Abbiamo visto completamente ribaltate tutte le nostre aspettative. Ha avuto una bellissima risonanza. Ora l'obiettivo è di riproporre questa casa di produttori altrove, per portare il nostro racconto in tante zone diverse, con il sogno di arrivare a Milano".

LE FOTO



www.virtuquotidiane.it ARRIVA DA "SCUPPOZ" IL LIMONCELLO CENTO PER CENTO
ABRUZZESE









www.virtuquotidiane.it ARRIVA DA "SCUPPOZ" IL LIMONCELLO CENTO PER CENTO
ABRUZZESE



www.virtuquotidiane.it ARRIVA DA "SCUPPOZ" IL LIMONCELLO CENTO PER CENTO
ABRUZZESE



www.virtuquotidiane.it ARRIVA DA "SCUPPOZ" IL LIMONCELLO CENTO PER CENTO
ABRUZZESE



www.virtuquotidiane.it ARRIVA DA "SCUPPOZ" IL LIMONCELLO CENTO PER CENTO
ABRUZZESE







www.virtuquotidiane.it ARRIVA DA "SCUPPOZ" IL LIMONCELLO CENTO PER CENTO
ABRUZZESE





www.virtuquotidiane.it ARRIVA DA "SCUPPOZ" IL LIMONCELLO CENTO PER CENTO
ABRUZZESE



pubbliredazionale

www.virtuquotidiane.it ARRIVA DA "SCUPPOZ" IL LIMONCELLO CENTO PER CENTO
ABRUZZESE