

## Eclipse, il nuovo liquore dai noccioli delle nespole di Casa Limonio

3 Aprile 2025



PARTINICO - Si chiama Eclipse ed è un liquore artigianale ottenuto dall'infusione di noccioli di nespole biologiche, coltivate nelle campagne di Partinico in provincia di Palermo: l'ultimo nato di Casa Limonio, l'azienda a conduzione familiare, certificata biologica, che produce e commercializza limoncello e distillati artigianali e autoctoni dagli anni '90. Sarà in degustazione al Vinitaly dal 6 al 9 aprile a Veronafiere.

A produrlo sono i fratelli **Vincenzo, Giusy, Rita e Valeria Russo**. "L'idea è nata circa 15 anni fa. Noi viviamo in azienda e intorno alla casa siamo circondati da alberi da frutto, da limoneti, da uliveti e da vigneti. Non mancano gli alberi delle nespole, che d'estate brillano con il loro colore giallo arancio - spiegano i fratelli -. Abbiamo fatto diverse prove fino a raggiungere la ricetta desiderata utilizzando non la polpa, come a volte si faceva per le preparazioni 'home made', ma i noccioli. Il risultato ci ha sorpreso perché degustandolo ad occhi chiusi è quasi indecifrabile l'origine del frutto da cui è fatto. Da qui la scelta del nome,

perché evoca un viaggio ad occhi chiusi, tra profumi esotici e mediterranei. Ha un colore mielato, che evolve in nuance ambrate. Ed è enigmatico con i suoi profumi di mandorla, frutta secca, nocciola, zucchero a velo. Lascia sensazioni morbide e lievemente amare sul finale”.



Per la lavorazione, il frutto viene raccolto verso fine maggio quando è giunto ad una giusta maturazione e la buccia è di colore arancio deciso. Si prendono solo i noccioli, ripuliti a mano perché ogni macchinario potrebbe danneggiarli e rischiare il rilascio di sostanze amare. I

noccioli vengono lasciati in infusione per circa dieci mesi per poi subire il processo di affinamento. Segue il passaggio in barrique per altri sei mesi. E a seguire ancora sei mesi in bottiglia. Un lungo processo per una tiratura limitata di circa 1.000 bottiglie.

“Siamo molto felici di presentarlo per la prima volta al Vinitaly, riportiamo in auge una ricetta che attinge dalle tradizioni familiari per far conoscere le proprie tipicità al mondo. La fiera di Verona, inoltre, è un po’ casa per noi. Siamo stati i primi a commercializzare liquori in Sicilia, giungendo al Vinitaly nei primi anni Novanta quando vi erano circa una ventina di cantine. Abbiamo ricordi bellissimi con degustatori d’eccezione come **Luigi Veronelli** e **Giacomo Tachis**”.

Eclipse si aggiunge alla collezione di liquori artigianali di Casa Limonio e rende così protagonista un frutto estivo, solare e tipico. Le nespole hanno tantissime proprietà benefiche per salute grazie alla elevata presenza di betacarotene e vitamina E, importanti contro lo stress ossidativo; prevengono l’invecchiamento della pelle. Contengono anche grassi essenziali come omega 3 e omega 6 utili alla salute del cuore e dei vasi sanguigni.

“Erano le merende preferite dai bambini, e venivano raccolte direttamente dall’albero, che stava sempre accanto ad ogni casa di campagna, a portata di mano. Per noi è come mettere in bottiglia essenza e tradizioni siciliane”, concludono i fratelli Russo.