

## 2. Teil: Valentinos - Limoncello probieren

### Valentinos - Limoncello probieren

Ein Leben ohne Zitronen könnte sich Valentino Esposito nicht vorstellen. Zu Fleisch, zu Fisch, als Eis, als Saft, mit Wasser verdünnt ... "Köstlich", sagt Valentino und küsst dabei seine Fingerspitzen. "Aber das Beste an ihnen ist", seine Augen blitzen auf, "der Limoncello." Den beliebten Zitronenlikör genehmigt man sich traditionell nach dem Essen, und Bauer Valentinos Limoncello ist natürlich einer der besten. Selbst Jamie Oliver und der Spitzenkoch Gennaro Contaldo sind Fans der vitaminreichen Produkte aus Praiano.

In seiner kleinen Manufaktur "Il Gusto della Costa" braut Signore Esposito dunklen Espresso, den er - natürlich - mit dünnen Streifen Zitronenschale verfeinert. Zwei Mitarbeiter gießen leuchtend gelbe Flüssigkeiten in Glasflaschen. "Für Limoncello benutzt man nur Zitronenschalen, ganz ohne die weißen Fasern", erklärt Herr Esposito. "Das Weiße macht ihn bitter. Die Schale muss drei oder vier Tage in Alkohol eingelegt werden, dann fügen wir einen Sirup aus kaltem Wasser und Zucker hinzu. Nur vier Zutaten. Die kräftige Farbe ist ganz natürlich." Übrigens: Sollte Ihnen mal grüner Limoncello vorgesetzt werden, wundern Sie sich nicht. Er wird im Herbst aus den noch unreifen Zitronen hergestellt. Schon ein Schluck der Flüssigkeit ist eine Offenbarung: süß, stark und randvoll mit dem spritzigen Aroma der berühmtesten Frucht der Amalfiküste.



**Gourmedici** hat ihn, den legendären Limoncello von Valentino.