

Con «Luigi», un'Ape originale, Andy va in giro per vendere limoncello cremoso (Crema di limone) e limoncello chiaro (Chiaro di limone).



Lavoro completamente manuale: i limoni vengono sbucciati accuratamente. La parte bianca sotto la buccia è molto amara e non si deve utilizzare.

Hobby

AROMA del Sud

Ma chi lo dice che il limoncello deve venire per forza dall'Italia? Andy Grau produce il liquore a St. Ursen nel Friburghese – con passione e di qualità biologica.

TESTO: YVONNE FERTSCH
FOTO: PHILIPP ZINNIKER

La strada che porta a St. Ursen nel canton Friburgo si snoda attraverso un paesaggio tranquillo, caratterizzato da tanto verde e da casali che formano piccoli borghi. Qui, da qualche parte, vive Andreas Grau, che nel tempo libero produce il liquore al limone originario dell'Italia. Niente in queste lande fa pensare al limoncello: da nessuna par-

te fioriscono limoneti. Si notano invece manzi di alta montagna, che pascolano dietro le case. Le terre dove ha origine il liquore – la costiera amalfitana vicino a Napoli e la Sicilia – si trovano a oltre mille chilometri di distanza. E allora sorge spontanea la domanda di come sia cominciato tutto... È iniziato nel 2005, quando Andy subì un grave incidente automobilistico, senza che ne fosse responsabile. A quei tempi lavorava da 21 anni per Fust e da 8 guidava la filiale Münzgraben di Ber-

na. La sua vita cambiò radicalmente, sia nel lavoro che nel privato. «Uscire di casa, vedere persone, mi pesava molto», spiega Andy. In quel periodo un conoscente gli svelò un'antica ricetta del limoncello. «Il liquore aveva un buon sapore, ma prevaleva l'alcol». Pensò che si poteva fare meglio, compere gli ingredienti e iniziò a trafficare a porte chiuse. «Era una sfida, un hobby e non ero costretto a stare tra la gente». Sviluppò ricette per un limoncello chiaro e uno cremoso, venduti per la prima volta a fine 2009 in una liquoreria e in seguito in ristoranti e negozi biologici a Berna, Thun e nei dintorni. Nel frattempo sono passati anni. La produzione iniziata con 2 chili di limoni ha raggiunto un volume di 300 chili l'anno, da cui si ottengono circa 700 litri di limoncello. Il processo, suddiviso in più fasi, coinvolge la famiglia. La mo-

glie Beatrix, che lavora anche lei per Fust, aiuta il marito operosamente. Nel locale adibito alla produzione, accanto all'appartamento, sbucciano 80 chili di limoni al giorno. Gli agrumi vengono dalla Sicilia e sono, come gli altri ingredienti, di qualità bio. «Nel 2011 abbiamo ottenuto il certificato bio», racconta Andy orgoglioso. Le zeste restano 2 - 3 settimane nell'alcol per sciogliere gli oli eterici. Poi Andy aggiunge acqua zuccherata calda all'alcol aromatizzato. Quando il liquido si raffredda, lo filtra per togliere le zeste e lo imbottiglia. In questa fase danno una mano i figli adulti e la madre ottantenne. È sempre una festa di famiglia, commenta con un sorriso Andy, «e come ricompensa, dopo il lavoro, ci gustiamo il limoncello di casa».

www.andys-limoncello.ch

Ritorno alla vita

Quasi 9 anni dopo l'incidente, Andy Grau soffre ancora di emicranie costanti. Tuttavia, dopo un'iniziale inabilità al lavoro, terapie e riabilitazioni, è ritornato a fatica alla vita lavorativa ed ha aumentato gradatamente il carico di lavoro. Oggi è impiegato di nuovo al cento per cento come venditore di articoli elettrici a Niederwangen. Andy è grato ai superiori e ai colleghi di Fust che gli hanno dato l'occasione di tornare al suo amato mestiere. «Mi hanno sempre aiutato molto lungo la mia dura strada, mi sostengono ancora oggi e non hanno perso la fiducia in me», afferma commosso.