

Grande successo per l'immersione del Limoncello Petrone al Castel dell'Ovo

Nuova immersione per l'Antica Distilleria Petrone, questa volta nelle acque del Golfo di Napoli

Nella mattina del 25 settembre 2024 l'[Antica Distilleria Petrone](#) si riconferma un passo avanti nell'innovazione del loro settore di appartenenza, ripetendo con il loro **Limoncello 33%** ciò che è stato [da loro già fatto](#) nel 2021 e nel 2023 con l'**Elixir Falernum**, grazie all'immersione del limoncello Petrone, con 450 bottiglie di distillato sul fondale del mare al largo del Golfo di Napoli, così come avevano già fatto al largo della costa dell'antica città romana di Sinuessa.

L'operazione, ideata da **Andrea Petrone**, mira ad ottenere col limoncello ciò che è stato ottenuto già con l'Elixir: densità, trasparenza e aromi più intensi. Le variazioni delle proprietà organolettiche dei prodotti sono inoltre oggetto di studio del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli **Federico II**, fondamentali in questo progetto per le analisi sui distillati e su come i movimenti delle onde marine e l'ambiente riparato dalla luce a **15 metri di profondità** alterino i distillati.

La temperatura costante, l'assenza di luce e ossigeno e il riparo dalle fasi lunari trasformano il prodotto, maturando, ma senza perdere la sua essenza. Il general manager ha dichiarato, grazie agli studi effettuati sull'Elixir Falernum, si è constatato **maggior densità** del liquore e **intensità degli aromi** ed è ciò che vuole essere replicato con il Limoncello.

Gli organizzatori dell'evento

Il Reale Yacht Club Canottieri **Savoia**, che si è prestato per

ospitare l'evento, ha accolto lo staff dell'Antica Distilleria che ha potuto realizzare il tutto grazie all'**ArcheoClub d'Italia** e i ragazzi dell'**Area Penale di Napoli** del progetto **MareNostrum** e **Bust Busters**. **Rosaria Santonastasio**, presidente dell'ArcheoClub d'Italia, ha dichiarato che "è una straordinaria sperimentazione, che vedrà anche una fase scientifica e i nostri ragazzi, i ragazzi dell'Area Penale di Napoli che, attraverso il progetto Bust Busters hanno seguito corsi di immersione subacquea, ma anche corsi di teoria mediante i quali hanno conosciuto il patrimonio geologico, ambientale, storico, sono stati parte di una giornata memorabile, in grado di unire il sociale alla ricerca scientifica. È una nuova strada anche per loro".

Il Club Savoia ha preparato per ospiti e addetti ai lavori una rinfrescante **colazione**, seguita poi dallo spettacolo dell'immersione del Limoncello. È stato possibile assistere all'evento da due punti di vista: il primo dalle imbarcazioni messe a disposizione dal Club Savoia, scortate dalla Marina Militare e dalla Guardia di Finanza; il secondo da un privilegiato punto panoramico sulle alture del Castel dell'Ovo. Seguita dall'immersione vi è stato il **brunch** del Club Savoia e in seguito la **degustazione** dell'Elixir Falernum immerso per dodici mesi al largo di Sinuessa, riemerso a luglio 2024, presentata dall'**Associazione Italiana Sommelier** che ha mostrato le differenze tra il distillato "classico" e quello invecchiato in mare.

MARCHIO
STORICO

PETRONE[®]

ANTICA DISTILLERIA

DAL 1858



IMMERSIONE
LIMONCELLO
PETRONE
1^a Edizione

Napoli. Castel dell'Ovo
25/09/2024



FORNITORE
UFFICIALE
Ministero delle
Politiche Agricole
e Alimentari



GRAN
PREMIO
INTERNAZIONALE
DI VENEZIA
Best Company of 2020



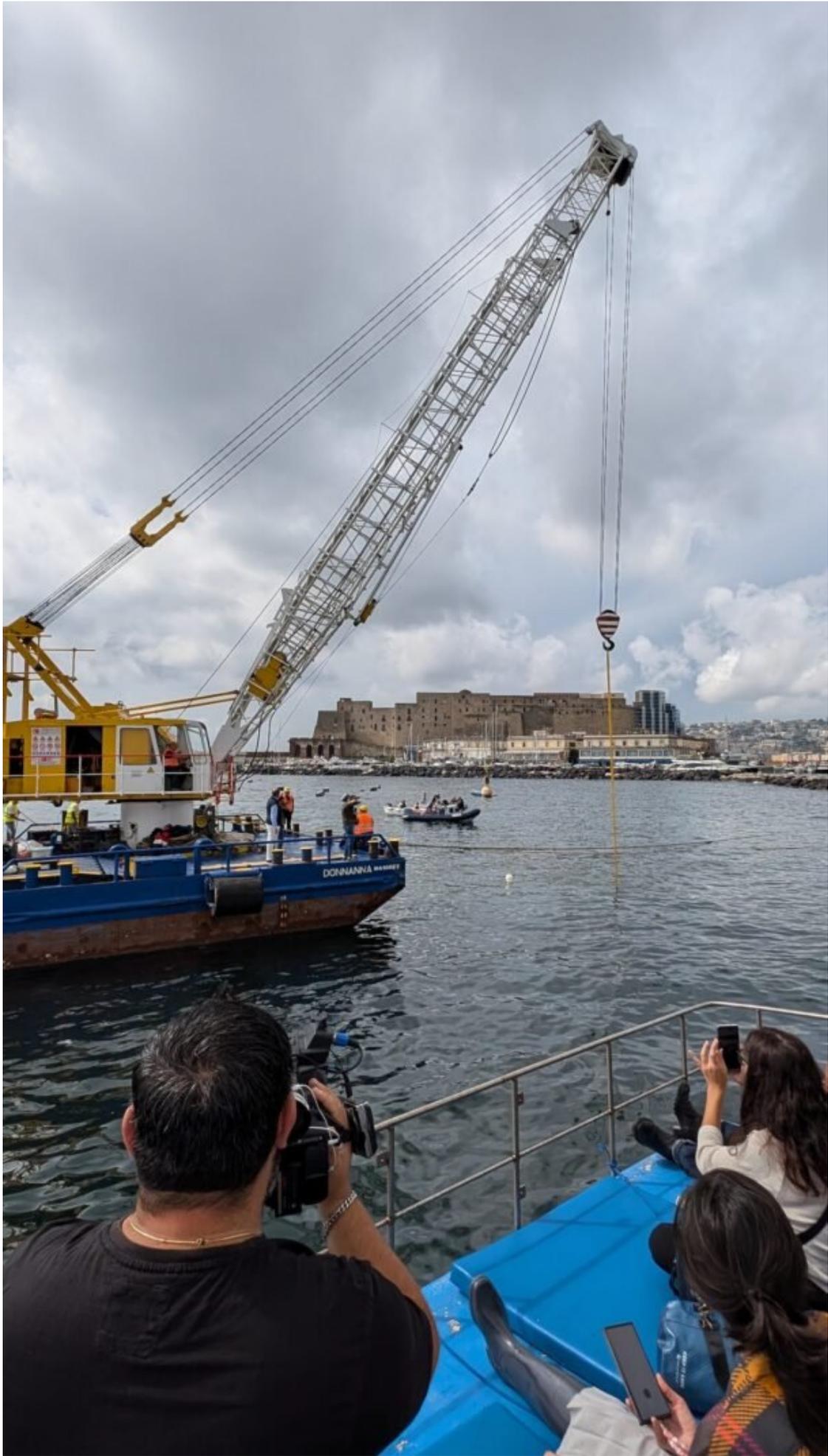
PARTNER
OFFICIALE
ASSOCIAZIONE
ANTICA
DISTILLERIA
ITALIANA



Consorzio
Limoncello
Autentico



www.distilleriapetrone.it





L'organizzazione e la partecipazione a questo evento non sarebbero stati possibili senza l'aiuto di: Comune di Napoli, Marina Militare, Guardia Costiera, ArcheoClub d'Italia, Reale Yacht Club Canottieri Savoia Napoli e YDigital Firm. A curare l'ufficio stampa è stata la giornalista **Laura Gambacorta**.

Un po' di storia della Distilleria

L'Antica Distilleria Petrone nasce nel lontano 1858, fondata ufficialmente da **Domenico Petrone** e ampiamente amata già all'epoca, anche dalle più importanti personalità del Regno delle Due Sicilie e, poi, del Regno d'Italia. **Mondragone**, in cui è situata la casa madre della Distilleria, è la zona perfetta per la sua ricchezza di vinacce, cioè bucce d'uva e semi, usate per distillare il vino; merito dell'azienda è anche quella di aver **rivoluzionato** l'economia del paese, basato fino al suo arrivo sull'agricoltura.

L'Antica Distilleria ha resistito anche alla Seconda guerra mondiale; nonostante la sua distruzione negli anni '40, a causa dei bombardamenti, **Raffaele Petrone** ricostruì l'azienda, ormai parte integrante della storia e della vita di Mondragone. Un luogo già allora familiare a tutta la città e impegnato nel sociale, diventando al tempo anche rifugio per chi aveva bisogno di un tetto sopra la testa.

Oggi l'Antica Distilleria Petrone è guidata da **Andrea Petrone**, rappresentando la **quinta generazione** della famiglia, in attività da oltre 160 anni e portatrice di gusto e novità, con prodotti come il già citato l'Elixir Falernum o la **Guappa** fatta con latte di bufala DOP.

Petrone è legame tra tradizione ed innovazione, ed il nodo che lega questi due elementi può definirsi solo in un modo: **gusto**.





Fonte immagini: archivio personale