



Ordine del Nocino Modenese
Torre Medioevale C.so Umberto I Spilamberto (Mo)

Raccolta di poesie scritte dalla poetessa dialettale Marisa Ansaloni Zoboli
"Dialetto di Nonantola (Mo)"

AL NUSÈN UN LIQUOR PREZIÓS IL NOCINO UN LIQUORE PREZIOSO

Al bòn nusèn
al-s-tàca a fèr a Zógn,
al dè ed San Zvan,
al madurés al sól
un dè dáp cl'èter,
propria cal chèld
quand la campagna
l'è arsida ch'la pèr brès,
quél per inténdres
ch'al véra in dla tèra dal cherpèd.
Denter in di vès ed véder,
ed frònt al Sól Leòn
taièdi a fèti cìni
a-s mét al nós cal fini,
lasèdi chieti acsè
per pió ed quaranta dè,
al formen cal liquór
ch'a bév anch i dutór.
Tót in descáren bèn,
un pòc a-n fá mèl
gnanch ai putèn,
e a la fèn 'd 'na zèna
con i amigh sincér
et tir fára al nusèn
e t'impés i bicér,
chi cinèn a s'inténd,
perchè al nettare bòn
al dév durèr pió ed 'na stagion.
I amigh tót cuntènt
i fàn tant cumplimènt,
i én tót d'opinìon
che al nusèn fàt in cá
al sia propria al pió bòn.
A la fèn dla serèda
ognun a-n tós la sò strèda
senza préma aver dét
" a sperám ed turnèr
col nusèn a brindèr. "

Il buon nocino
si incomincia a fare a giugno,
il giorno di San Giovanni,
matura al sole
un giorno dopo l'altro,
proprio quel caldo
quando la campagna
è riarsa che sembra una brace,
quello per intendersi
che apre nella terra delle crepe.
Dentro nei vasi di vetro,
di fronte al solleone
tagliate a fette piccole
si mettono le noci quelle fini,
lasciate quiete così
per più di quaranta giorni,
formano quel liquore
che bevono anche i dottori.
Tutti ne parlano bene,
un poco non fa male
neanche ai bambini,
e alla fine di una cena
con gli amici sinceri
tiri fuori il nocino
e riempi i bicchieri,
quei piccoli s'intende,
perchè il nettare buono
deve durare più di una stagione.
Gli amici tutti contenti
fanno tanti complimenti,
sono tutti dell' opinione che
il nocino fatto in casa
sia proprio il più buono.
Alla fine della serata
nessuno prende la sua strada
senza prima aver detto
"speriamo di tornare"
col nocino a Brindare.