

IL CONCORSO Oggi in gara i migliori «nocini» di produzione familiare **Al via il «Palio di San Valentino»**

A Spilamberto si rinnova una tradizione lunga 30 anni

Alla ricorrenza di San Valentino è legato il concorso che vuole valorizzare il tradizionale nocino di Modena. Il «Palio di San Valentino», giunto quest'anno alla sua trentesima edizione e di cui è promotore l'ordine del Nocino Modenese di Spilamberto, premierà, domani, i migliori nocini di produzione familiare. Il concorso non è dedicato soltanto ai Modenesi ma a tutte le persone che, anche in altre città, amano e producono questo digestivo, sempre apprezzato. Non è un caso, poi, il binomio «Nocino-San Valentino». A questo liquore, infatti, sono attribuite varie proprietà tra cui quella afrodisiaca. Non basta: anche le origini del nocino sono incerte e «magiche». Documenti romani parlano



Il nocino è protagonista del Palio di S. Valentino

di un nero liquore di noci che i Britanni bevevano, da uno stesso calice, in una notte di mezz'estate, durante una sorta di rito. Il noce, del resto, è l'albero che nell'immaginazione collettiva riporta alle streghe ed agli incantesimi. Pure

la preparazione del liquore, così come la vorrebbe la tradizione, pare quella di un filtro magico. Le noci dovrebbero essere raccolte, con una lama di ceramica, escludendo il metallo per non intaccare le proprietà del mallo, la notte di San Giovanni, a ridosso del solstizio d'estate, dalla donna più esperta della famiglia. La coglittrice dovrebbe salire sull'albero scalza e scegliere solo i frutti migliori. Lasciate alla rugiada per tutta la notte, la preziosa e purificatrice «guazza di San Giovanni», le noci dovrebbero essere messe in infusione il giorno dopo. La tradizione vuole che preparazione del nocino termini la vigilia di Ognissanti, ovvero nella «magica» notte di Halloween. **(Cristina Boschini)**