

# Il liquore delle streghe

Tutelato dall'Ordine del Nocino Modenese, è un amaro tipico del territorio, legato ad una storia e cerimoniali che si perdono nella notte dei tempi: si parte dalla raccolta del mallo delle noci fatta da donne scalze nella notte di San Giovanni per preparare il famoso elisir profumato e digestivo che si chiama Nocino.

## L'Ordine del Nocino

Il 28 settembre 1978 un gruppo di signore formato dalle mogli dei soci fondatori della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e capitanate da Luigia Giordano Sirotti, accolse la sfida di alcune istituzioni (Comune di Spilamberto, Camera di Commercio di Modena, Regione Emilia Romagna) e si riunì per decidere le strategie di recupero, promozione e rilancio della produzione tradizionale del nocino familiare.



*In alto, la presidente Bruna Ferrari Malmusi consegna una targa per il lavoro svolto all'Ordine del Nocino Modenese alla signora Mirella Giacobazzi. Nella fotografia a fianco, il menù del Trentesimo Palio di San Valentino patrocinato dalla Banca Popolare dell'Emilia Romagna e dalla Provincia di Modena. Al centro: il consiglio dell'Ordine del Nocino Modenese. Da sinistra in prima fila la vice presidente Vania Franceschelli, la presidente Bruna Ferrari Malmusi, Michele Venturi del comitato tecnico, il consigliere Giorgio Preti.*

La peculiarità di questo Ordine risiedeva nel fatto di essere formato da sole donne, in quanto la tradizione vedeva nella figura femminile l'artefice principale della produzione del prelibato infuso di noci. Ancora oggi l'Ordine del Nocino Modenese ritiene fondamentale questi capisaldi riservando alla donna la parte più rilevante all'interno dell'Associazione.

L'Ordine ha come scopo principale quello di organizzare, promuovere e sostenere iniziative e manifestazioni atte a tutelare, valorizzare e diffondere l'antica tradizione del nocino, con il patrocinio della Provincia di Modena.

## Festa del trentennale e vincitori Palio 2008

Recentemente si è concluso il Trentesimo Palio di S. Valentino, gara annuale tra i nocini modenesi di produzione familiare. Quest'anno l'Ordine del Nocino ha accettato in gara anche nocini provenienti da





*Nella pagina precedente, nella fila dietro, il segretario Duilio Zoboli, la consigliera Daniela Muracchini, il consigliere Davide Lonardi, la consigliera Tiziana Bergonzini, la responsabile del comitato tecnico Marina Turrini, Claudio Giovannardi e Marco Ciancio del comitato tecnico. A lato: la "vela" dell'Ordine del Nocino Modenese posizionata all'ingresso e, sotto, tutto il consiglio al taglio della torta.*

*In questa pagina: la consegna di attestati e diplomi durante la manifestazione.*

*Una stanza della sede dell'Ordine con la divisa tipica dei membri del consiglio. Una fotografia dei tanti matracci che hanno partecipato al palio.*

zone diverse dalla provincia di Modena, nocini che sono stati valutati secondo la ricetta tradizionale promossa dall'Ordine. Grazie alla collaborazione con la Provincia di Modena, che quest'anno ha concesso il suo patrocinio, e grazie alla partecipazione dell'Ordine del Nocino Modenese a Gusto Balsamico e all'aiuto di Slow food, quest'anno i nocini familiari in gara hanno raggiunto lo straordinario numero di 626.

La festa è iniziata al mattino nella Torre Medioevale di Spilamberto, la sede storica dell'Ordine, con la presenza di Siusi Blady di "Turisti per Caso" (programma di Raitre) ed è continuata presso il Ristorante "La Quercia di Rosa" dove sono stati consegnati i premi ai dodici finalisti ed è stata fatta una carrellata degli ultimi trent'anni di storia modenese.

L'Ordine ha visto la partecipazione di ben 19 province italiane, tanto da portare a credere che questo sia il primo campionato nazionale del nocino (Modena 472 campioni, Bologna 46, Reggio Emilia 45).

I vincitori del Palio di San Valentino  
 MENABUE MANUELA - primo classificato  
 SARTI MARIA - secondo classificato



SIGHINOLFI GIUSEPPE - terzo classificato  
 STROZZI GIUSEPPE - quarto classificato  
 BARBIERI STEFANO - quinto classificato

Di grande rilevanza il fatto che tra i primi dodici finalisti sono presenti campioni di liquore che provengono da Reggio Emilia e da Parma, segno evidente che la tradizione del Nocino modenese sta prendendo piede al di fuori dei confini provinciali.

Il Palio di San Valentino è il primo di una serie di eventi che si concluderanno a febbraio 2009. Tra gli appuntamenti più rilevanti, l'Ordine del nocino sarà presente al Congresso mondiale dei prodotti biologici (Ifoam) che si terrà a Modena in giugno.

**Le origini del nocino**

Il primo popolo che gustò questo liquore considerato nell'antichità la panacea di tutti i mali è quello dei "Picti", popolo della Britannia conquistata dai Romani, probabilmente di origine celtica e che dai Celti aveva ereditato la pratica druidica dell'utilizzo di prodotti del bosco per infusi e pozioni.

La tradizione è poi passata attraverso i Romani, i Longobardi del Ducato di Benevento, Matilde di Canossa, i Monasteri, fino ai giorni più vicini ai nostri: la corte degli Estensi.

La prima ricetta modenese del Nocino risale al 1860 ed è firmata da Ferdinando Cavazioni, credenziere della nobile famiglia dei Molza. Si tratta di una ricetta molto simile a quella attuale.

L'Ottocento è stato un momento storico di lancio del nocino, tanto è vero che è entrato anche nel libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi (ricetta n°750, Einaudi Editore).



*Una bottiglia di nocino che ha partecipato al palio 2000, debitamente Sigillata e, a fianco, una sala allestita per l'assaggio nella torre medioevale di Spilamberto. Le bottiglie di nocino dell'Ordine, il torrione medioevale di Spilamberto, sede dell'Ordine e infine un particolare per la valutazione del nocino, la limpidezza.*



**La raccolta delle noci**

Le noci dovrebbero essere raccolte la notte del 24 di giugno, data canonica per questa attività almeno già dal Medioevo, quando la notte di San Giovanni era un concentrato di credenze popolari che coinvolgevano streghe, sabba e, soprattutto, la GUAZZA... la rugiada che scendeva nei campi, ritenuta una panacea per innumerevoli mali.

In questi ultimi anni la maturazione delle noci si verifica sempre un po' in anticipo rispetto alla tradizione, in quanto i cambiamenti climatici stanno stravolgendo tutto. Per questo motivo i produttori oggi iniziano a monitorare le noci tutti i giorni dal sette/otto di giugno. Le noci raggiungono la maturazione ottimale per la produzione del nocino quando, forandole con uno spillo, si arriva al centro avvertendo solo una leggera resi-



stenza del mallo ancora in formazione. Si procede poi a una verifica più approfondita tagliando la noce: quello che diventerà il gheriglio deve avere in questa fase una consistenza gelatinosa.

### **Ricorrenza del Palio di S.Valentino**

Un tempo le noci venivano lanciate ai matrimoni innanzi alle spose come simbolo di fertilità e fortuna al posto del riso. A partire da questa tradizione è stato promosso il Palio di San Valentino: una gara nazionale dei nocini di produzione familiare.

Patrocinata dalla Provincia di Modena, la gara aperta a tutti coloro che abbiano voglia di cimentarsi nella produzione di uno dei più gustosi digestivi della tradizione nazionale, mettendo alla prova con il sorriso la propria abilità.

Unico requisito: tutti i nocini, indipendentemente dalla zona di provenienza, verranno giudicati all'uso modenese, ossia secondo la ricetta tipica approvata dall'Ordine del Nocino Modenese.

A valutare i nocini sono commissioni formate da esperti degustatori dell'Ordine, che al termine di varie serate d'assaggio stilano una graduatoria finale comprensiva dei dodici prodotti migliori, da cui uscirà il vincitore assoluto.

Domenica 17 Febbraio, in occasione della premiazione del miglior nocino di produzione familiare, l'Ordine ha festeggiato il suo trentesimo anno di attività.

Chi desidera dettagli e informazioni sul regolamento del Palio, può contattare l'Ordine con un'e-mail a [segreteria@ordinedelnocinomodense.it](mailto:segreteria@ordinedelnocinomodense.it), oppure contattare la Vice Presidente Vania Franceschelli +39.335.6303613.

[www.ordinedelnocinomodense.it](http://www.ordinedelnocinomodense.it)



## **Ricetta del nocino secondo l'antica tradizione dell'Ordine del Nocino modenese**

### **INGREDIENTI**

1 litro di alcool 95°

700-900 gr di zucchero

1 Kg di noci: circa 33-35 noci a seconda della dimensione ma sempre in numero dispari.

Le noci devono essere rigorosamente di provenienza locale e prive di qualsiasi trattamento. Come indica la tradizione, devono essere raccolte nel periodo a cavallo della festività di S. Giovanni Battista. La giusta consistenza della noce va valutata forandola con uno spillo e/o verificata visivamente spaccandola a metà con un coltello.

Chiodi di garofano e cannella (facoltativi) in minime quantità e dosati in modo tale che l'aroma prevalente nel liquore sia sempre quello della noce e che il bouquet complessivo che si crea risulti armonioso.

### **PROCEDIMENTO**

Le noci, una volta raccolte, devono essere tagliate in quattro parti e riposte in un contenitore di vetro, privo di guarnizioni di gomma, insieme allo zucchero.

Dopo averle conservate al sole per 1-2 giorni e mescolate periodicamente, le noci sono pronte per essere addizionate dell'alcool e degli eventuali aromi.

Il prodotto così ottenuto dovrà essere posizionato in una zona parzialmente esposta al sole, saltuariamente aperto e rimescolato. Deve essere filtrato non prima di 60 giorni.

### **Imbottigliamento**

Si consiglia di utilizzare contenitori di vetro scuri e/o affinare il prodotto in botticelle di legno. È possibile scegliere tra legno di rovere e di castagno a condizione che la botticella sia stata adeguatamente trattata prima dell'utilizzo.

### **Conservazione**

I contenitori con il nocino vanno riposti in un luogo fresco e per un tempo minimo di 12 mesi se si desidera apprezzare a pieno tutte le caratteristiche organolettiche di questo liquore.