



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

Eugenio Giorgini  
(Ancona)

#### COCKTAIL «NOCINO»

1/6 Nocino - 1/6 Sassolino - 1/3 Martini Dry - 1/3 Stravecchio Branca  
- uno spruzzo d'angostura.  
Decorare con una ciliegia e ghiaccio cristallino.

Enrico Poti  
(Milano)

#### COCKTAIL «MARANELLO»

60% Whiskey Bourbon - 20% Cherry Brandy - 15% Succo di limone -  
5% Nocino.  
Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino, servito nel  
bicchiere da cocktail, decorato con una ciliegina ed uno spruzzo di  
scorza d'arancio.

Luciano Ventura  
(Bologna)

#### COCKTAIL «GARDEN»

1/4 Nocino - 1/4 Bitter Campari - 1/4 Mandarinetto 1/4 Wodka.  
Servire con decorazione.

Alberto Chirici  
(Firenze)

#### COCKTAIL «MODENA '71»

1/3 Nocino - 1/3 Menta Bianca - 1/3 Cognac Boulestin.  
Nello shaker e poi servito nel bicchiere decorato con una ciliegia, una  
scorzetta d'arancio e di limone.

In netto contrasto col discorso precedente di alta professionalità la  
ricetta che segue:

#### COCKTAIL CASALINGO ALLE NOCI

1 tazza di latte fresco - 1 tazzina di panna - 1 tuorlo d'uovo - 1  
cucchiaino da tavola di noci tritate fini fini.  
Nel frullatore i primi tre ingredienti. Dopo che il frullato è stato  
versato nel bicchiere (o nei bicchieri) aggiungere le noci ed, a  
piacere, qualche goccia di rhum o di cognac.

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

[www.ordinedelnocinomodense.it](http://www.ordinedelnocinomodense.it)  
[segreteria@ordinedelnocinomodense.it](mailto:segreteria@ordinedelnocinomodense.it)