



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

Pellegrino Grappi Boglione di Casalgrande
Reggio Emilia

NOCINO DEI GRAPPI

INGREDIENTI: 15 noci con mallo verde integro - 2 chiodi di garofano - 5 cm. di cannella - 5 grani di macis coriandolo a (piacere) - 1 scorza amara d'arancio 1 lit. di alcool.

Raccogliete 15 noci alla vigilia di San Giovanni, quando esse sono ancora tutte bagnate di rugiada e sia possibile con un ago attraversare la scorza il guscio ed il gheriglio.

Tagliatele in quattro. Prendete un poco di chiodi di garofano di cannella coriandolo e macis. Prima di mettere tutto in infusione nell'alcool aggiungete pure una scorza amara d'arancio.

Riponete ogni cosa in un vaso ben chiuso che terrete nella penombra di un ambiente.

Lasciatelo riposare per alcuni mesi. Aggiungete in seguito 8 once precise di zucchero sciolto in un quartino scarso di acqua di fonte.

A Natale filtratelo e ponetelo nella botticella di quercia o di castagno. E prima di attingervi aspettate un anno.

Un' antica variante a questo nocino consisteva nell' arricchirne l'aromaticità con l'aggiunta di piccole quantità d'erbe come l'anice, la genziana la menta piperita il timo serpillio, il ginepro e l'angelica.

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

www.ordinedelnocinomodense.it
segreteria@ordinedelnocinomodense.it