



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

Parmeggiani Giuseppe
Modena

NOCINO ALL' ESSENZE

Questa ricetta complessa nella sua esecuzione è tuttavia di antica derivazione.

E la riprova di come la sincera passione verso quest'infuso spinga l'autentico modenese alla ricerca del momento ottimale per il nocino di produzione familiare.

Il risultato è straordinario: l'infuso pur dichiarando 43° non ha perduto nulla del magico sapore della noce e gli aromi ne arrotondano solamente il gusto senza tuttavia ucciderlo.

INGREDIENTI (per un litro d'infuso): 15 noci dal mallo tenero ed integro ½ lit. di alcool «buon gusto» a 95° - 600 gr. di acqua distillata - 240 gr. di zucchero.

Si raccolgano le noci quando sono in periodo ottimale per la preparazione dell'infuso intorno alla data di San Giovanni. Le qualità migliori sono: la nostrana e quelle di Pavullo e Pievepelago diverse nella qualità ma entrambe estremamente saporite.

Nella scelta delle noci di montagna bisogna considerare uno sfasamento del periodo di raccolta che potrà arrivare fino a metà luglio.

Lo stato di giusta consistenza delle noci venga controllato con la prova della perforazione totale del frutto mediante ago mentre la riprova del loro esatto «tempo balsamico» per l'utilizzo nell'infuso può essere fatta dopo aver tagliato le noci in quattro spremendo tra le dita una delle fette a mo di limone: deve gocciolare il suo umore! In questo modo il mallo manifesterà la sua giusta tannicità ed il gheriglio immaturo l'esatta quantità di acido gallico.

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

www.ordinedelnocinomodense.it
segreteria@ordinedelnocinomodense.it