



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

Appennino Modenese  
Antica ricetta

## NOCINO DEL FRIGNANO

INGREDIENTI: 15 noci di Pavullo o Pievepelago con mallo verde integro - 1 lit. d'alcool a 95° - 5 chiodi di garofano - corteccia di cannella (un pizzico) - 5 bacche di ginepro - 1/2 kg. di zucchero - mirtilli freschi (alcuni).

Nella seconda metà del mese di giugno (San Giovanni) si raccolgano nella zona di Pavullo o di Pievepelago quindici noci dal mallo integro. Si spezzino ognuna in quattro parti, quindi si collochino in un recipiente a larga bocca di vetro scuro.

Si ricoprano con un litro d'alcool a buona gradazione, aggiungendo contemporaneamente i chiodi di garofano, il pizzico di corteccia di cannella e le bacche di ginepro.

Il tutto sia accuratamente tappato e tenuto nella penombra fresca della cantina. Dopo due mesi la prima filtratura. A questo punto aggiungere all'infuso il mezzo chilo di zucchero preventivamente liquefatto in mezzo litro d'acqua e lasciato ben, bene raffreddare.

Nello stesso recipiente di vetro verranno pure messi i mirtilli freschi di stagione. Dopo quindici o venti giorni si farà la seconda filtratura e la collocazione definitiva dell'infuso nella bottiglia.

Sarà pronto affuso per Natale, ma un'ulteriore attesa premierà la pazienza con un nocino straordinariamente amalgamato nella componente delle sue sostanze aromatiche.

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

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