



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

## **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*

(33-35 noci circa a seconda della dimensione ma sempre in numero dispari)

Le noci devono essere rigorosamente di provenienza locale e prive di qualsiasi trattamento.

Esse inoltre devono essere, così come indica la tradizione, 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.

Facoltativi:

*Chiodi di garofano e cannella*

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 4 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, e filtrato non prima di 60 giorni.

Si consiglia di effettuare l'imbottigliamento in contenitori di vetro scuri e/o affinare il prodotto in botticelle di legno.

E' possibile scegliere sia legno di rovere che di castagno a condizione che la botticella sia stata adeguatamente trattata prima dell'utilizzo.

La conservazione del nocino deve essere effettuata 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.

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