



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

## NOCINO DEI RONCHI

INGREDIENTI: 20 noci verdi) piccole e sane - 1 lit. di alcool a 95° - 2 o 3 chiodini di garofano - 2 cm. Di cannella - 900 gr. di zucchero.

Devonsi raccogliere 20 noci alla data di San Giovanni.

Pulite, ma non lavate si pongano senza tagliarle in infusione in un vaso con un litro d'alcool buono (per quantitativi maggiori si dia la preferenza ad una damigiana a collo largo) .

A questo punto preparate un sacchettino di lino in cui porrete le spezie, chiodi d garofano e cannella, avendo cura di chiuderlo per bene affinché queste sostanze non vadano a mescolarsi col resto, ma cedano solo ed esclusivamente i loro aromi. Ponetelo in infusione nell' alcool con le noci.

Sigillato per bene il recipiente collocatelo al buio in cantina, lasciando velo per 60 giorni.

Trascorso questo periodo fate sciogliere in 700 gr. d'acqua tiepida lo zucchero richiesto e lasciate ben raffreddare.

Togliete dal vaso d'infusione le noci ed il sacchettino delle spezie, rimboccandolo con lo sciroppo di zucchero.

Richiudete il recipiente e lasciatelo ancora riposare per un mese, dopodichè filtrate, se possibile con imbuto di vetro e carta-filtro, e collocatelo a dimora nelle bottiglie.

Per poterlo gustare veramente pieno e ben aromizzato si consiglia di attendere almeno un anno.

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

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



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

