



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

Roberto Zacchieri
Spilamberto

NOCINO CLASSICO DI SPILAMBERTO

INGREDIENTI: 21 O 23 noci con mallo verde integro -1 lit. d'alcool a 95° -cannella - garofano - 1 foglia di noce - 600 gr. di zucchero.

Per San Giovanni raccogliere 21 o 23 noci con mallo integro.

Tagliare ciascuna di esse in sei parti longitudinalmente.

Mettere gli spicchi così ottenuti in un litro d'alcool a 95° dentro un vaso di vetro a bocca larga unitamente ad una foglia di noce all'odore della cannella e del garofano.

Dopo aver ben sigillato il vaso lasciarlo al sole per 60 giorni avendo l'avvertenza di agitare ogni tanto il recipiente con l'infuso.

Trascorso questo periodo d'esposizione al sole si filtra il liquido ottenuto con una pezzuola od un colino molto fitto.

A questo punto a parte si fanno bollire per alcuni minuti 300 gr. di zucchero in 30 gr. D'acqua.

Contemporaneamente in altro tegame dai bordi alti si faranno caramellare i rimanenti 300 gr. di zucchero) fino a portarlo al tipico color bruno con l'avvertenza di rimestare continuamente.

Si versa quindi a cucchiaini la soluzione bollente d'acqua e zucchero del primo tegame nel secondo del caramello avendo cura d'eseguire l'operazione con calma e gradualità per impedire l'eccessivo aumento del caramellato.

La procedura più complessa nella descrizione che nella sua realizzazione pratica riveste una notevole importanza per una più armonica amalgama di tutte le componenti aromatiche.

Lasciato quindi raffreddare, si aggiunge il tutto all' alcool d'infusione già filtrato. Ancora un'attesa di 30 o 40 giorni, con l'accortezza di agitare di tanto, in tanto il liquido.

Alla fine di quest'ultimo periodo, nuovo filtraggio al momento di mettere il nocino definitivamente a dimora nella bottiglia.

Questo nocino, di classico sapore, migliora notevolmente invecchiando, la tradizione vuole che venga gustato dopo almeno un anno, meglio due!

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

www.ordinedelnocinomodense.it
segreteria@ordinedelnocinomodense.it