



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

Francesca Slitti  
Salsomaggiore

## NOCINO TRADIZIONALE

INGREDIENTI: 21 o 25 (a seconda della loro grossezza) noci verdi integre - 1 lit. d' alcool a 95° - ~ litro di vino bianco, buono, non frizzante - 1 kg. di zucchero - chiodi di garofano e cannella a piacere. Raccogliere le noci dopo la rugiada di S. Giovanni (è una consuetudine dei vecchi) vera o falsa si rispetta.

Il loro numero, sempre dispari, può variare da 21 a 25 a seconda della loro grossezza.

Si tagliano in quattro spicchi e si pongono in infusione in un vaso a bocca larga di vetro trasparente della capacità di 5 litri, unitamente all'alcool, al vino bianco secco, allo zucchero (ed, a piacere, alle spezie).

Si chiude ermeticamente il vaso e lo si espone al sole, con avvertenza, ogni tre giorni, di mescolare l'infuso per circa due minuti con un cucchiaino di legno mai usato per altre cose.

Lo si lascia in esposizione per la durata minima di 40 giorni, dopodichè si filtra con garza o stammina collocandolo in bottiglia di gusto personale.

Si usa un anno per ' altro.

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

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