

CESARE DONDI

Si prepara di San Giovanni, si gusta di Natale, il dolce infuso di noci, il nocino alla maniera modenese



IL BUON NOCINO

Foto di Beppe Zagaglia

Nelle giornate di fine giugno, per la precisione il giorno di San Giovanni, quando in corrispondenza con il solstizio d'estate e la notte è magica e ogni cosa può accadere se, passeggiando in campagna, notate qualcuno che con un piccolo cesto scala un noce e raccoglie con gesti cauti e

religiosa attenzione alcune decine di noci verdi, non stupite. Non si tratta di uno "strano" che confonde il momento della raccolta delle noci, bensì di un cultore della tradizione modenese. Ed è la tradizione modenese che vuole che nella notte di San Giovanni, quando la "guazza" bagna tutto e tutti e rende fertile e proficua ogni cosa che tocca,

siano raccolti i mali ancora verdi di noce e posti in infusione con alcool per produrre il dolce nocino, il più tipico dei liquori del modenese.

Nelle giornate immediatamente successive a San Giovanni Battista ben in vista al sole si possono vedere nelle case di campagna, ma anche sui davanzali di finestre in pieno centro, i classici



vasi per la macerazione del nocino. Per circa 40 giorni nei vasi di vetro o in piccole damigiane ben sigillate i melli resteranno a macerare, affinché tutta la linfa, l'olio di noce e la "rugiada balsamica" della notte di San Giovanni passi nell'infusione e dia il miglior sapore al liquore.

A Modena quella del nocino, è una vera cultura, paragonabile a quella dell'aceto balsamico, una cultura del cibo, del gusto, che nasce dalla centenaria tradizione, dalla storia di un popolo. Il nocino è un tipo di liquore fatto in casa, facile da realizzarsi, non è altro che un semplice infuso, e complicato nelle sue mille varianti, che ognuno tende a proporre e che rende ogni nocino diverso dall'altro.

Un liquore il nocino, pieno e delicato, dal buon sapore dolce e forte, un liquore piacevolmente gustoso e apprezzato in passato

soprattutto dalle donne. Non a caso era il liquore della padrona di casa, fatto dalle sue stesse mani e dalla sua attenzione, e offerto nelle visite importanti dentro a bicchierini di vetro alti, spesso finemente lavorati, bicchieri della festa, bicchieri colorati di Murano. E fra i custodi della tradizione di questo liquore siedono proprio diverse donne; nella Confraternita del Nocino, che come quella dell'Aceto Balsamico ha degna sede a Spilamberto, sono loro le protagoniste.

Oggi il nocino si sta imponendo come liquore che conclude degnamente un pranzo importante. C'è chi sostiene che ha un benefico effetto digestivo, non possiamo giurare sia vero, certo che se ce ne fosse bisogno è un'ottima scusa per versarcene un goccio in più. Non si sa se faccia bene, ma in compenso è tanto buono, che vale la pena uno strappo alle regole.

NOCINO CLASSICO DI SPILAMBERTO

Per san Giovanni raccogliere 21 o 23 noci con mallo integro. Tagliare ciascuna di esse in sei parti, 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 di cannella e del garofano. Sigillare il vaso e lasciarlo al sole per 60 giorni, avendo avvertenza di agitare ogni tanto il recipiente con l'infuso. Trascorso questo periodo, si filtra il liquido con una pezzuola. A questo punto, a parte si fanno bollire per alcuni minuti 300 gr. di zucchero in 30 gr. d'acqua.

Contemporaneamente in un 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 impedirne l'eccessivo aumento del caramellato.

Lasciato quindi raffreddare, si aggiunge il tutto all'alcool d'infusione già filtrato. Lasciare ancora nell'attesa per 30, 40 giorni, con accortezza 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 con l'invecchiamento, la tradizione vuole venga gustato dopo almeno un anno, meglio due.

Ingredienti:

21 o 23 noci con mallo verde intero – 1 l. d'alcool a 95° - cannella – garofano – 1 foglia di noce – 600 gr. di zucchero

Ricetta tratta dal libro

Il nocino
di Renato Bergonzini
Mundici Zanetti Editore
Prima edizione novembre
1978.

