

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Bollate, Carlo Verga è il re del nocino di tutta la Città Metropolitana

Redazione · Monday, March 20th, 2017

**Il miglior nocino di tutta la Città metropolitana milanese? È a Bollate ed è quello prodotto Carlo Verga. A deciderlo è stato L'Ordine del Nocino Modenese** che ha incoronato il bollatese dopo una manifestazione dedicata tenutasi nella cornice della Villa Casino Riva di Nonantola, in  provincia di Modena. Qui si è tenuta la premiazione della 39esima edizione del palio di San Valentino, concorso che sancisce il miglior liquore di noci tradizionale fatto in casa. Un evento a carattere nazionale organizzato appunto dall'Ordine del Nocino Modenese, associazione fondata a Spilamberto (MO) nel 1978 da un gruppo di donne, con lo scopo di organizzare, promuovere e sostenere iniziative e manifestazioni studiate per tutelare, valorizzare e diffondere l'antica tradizione dell'elisir a base di noci.

In gara più di 700 campioni della capienza di 250cc del nettare provenienti da tutt'Italia e anche dall'estero (uno anche dalla California), per più di 6mila assaggi eseguiti che si sono svolte a febbraio nella Torre Medioevale di Spilamberto, sede storica dell'Ordine del Nocino, dai maestri assaggiatori. Tra gli "eletti" nella sezione dedicata alle 18 province italiane partecipanti è dunque spuntato il nome del bollatese Carlo Verga. Carlo è riuscito a ottenere il "liquore delle streghe" seguendo la rigida ricetta dell'ordine con le giuste caratteristiche di: brillantezza, moderata densità e dolcezza, giusta dose alcolica, prevalenza del gusto e profumo di noce. Tutti elementi che hanno convinto i ferrei maestri assaggiatori modenesi a premiare il prodotto di Verga come il miglior "nocino" della provincia di Milano. L'attestazione è stata consegnata dalla presidentessa della confraternita, Vania Franceschelli.

**"Sono davvero orgoglioso del riconoscimento** – è stato il commento di Carlo – , anche perchè c'erano tantissimi "campioni" di nocino in gara, in particolare quelli che vengono preparati dagli emiliani sono davvero il top, loro sono specializzati e hanno molta più cura nella scelta delle noci e nel processo di preparazione, senza contare i piccoli segreti che ogni famiglia ha, coltivano questa tradizione quasi in modo maniacale, ma i risultati si vedono e si gustano. Nel corso degli anni ho appreso anche io qualche segreto che ha migliorato il gusto del mio liquore".

### Quando è nata questa passione per il nocino?

"Cinque anni fa – spiega Carlo – , un amico mi ha regalato una bottiglia di questo liquore, e mi ha spiegato che tutti possono farlo è la cosa più semplice che ci sia.

### La ricetta di questo liquore?

"Possiamo definirla la "semplicità al quadrato": quattro soli ingredienti: noci (non ancora mature), alcool (per liquori), zucchero e la natura: il prodotto ottenuto deve essere posizionato in una zona parzialmente esposta al sole".

### **Le noci da dove arrivano?**

"La materia prima, le noci, le prendo da un albero di noce che ho nel giardino di casa a Bollate nell'hinterland milanese".

### **Quale procedimento utilizza?**

"La raccolta, potrebbe, dico potrebbe essere la cosa più complicata, ma l'importante è raccoglierle ancora verdi (nel mese di giugno), controllare che l'interno, il gheriglio, la noce non sia ancora formata (la consistenza deve essere densa o gelatinosa, si ma non facciamoci molto condizionare), in seguito tagliarle in quattro, metterele in un contenitore di vetro aggiungere lo zucchero e in seguito l'alcool, posizionarlo sul balcone di casa e il gioco è fatto. Se volete essere perfetti al 100 per 100, la ricetta tradizionale e il procedimento passo per passo lo trovate sul sito [ordinedelnocinomodense.it](http://ordinedelnocinomodense.it)".

### **Riassumendo?**

"Il nocino è buono; coltivare una tradizione (di qualsiasi regione) vuol dire anche fare cultura; la soddisfazione di offrire agli ospiti ad un pranzo, una cena un liquore in una bottiglia senza etichetta e marca e dire la fatidica frase: è un nocino e l'ho fatto io".

## **Ecco alcuni elementi informativi a proposito del nocino:**

### **Origine e leggenda**

Le origini del liquore sono incerte. Si sa che esistono versioni di liquore di noci in molti paesi europei, dall'Italia, agli Urali, all'Inghilterra.

Documenti romani antichi riportano che i Picti, cioè i Britanni, si radunassero nella notte di mezza estate e bevessero da uno stesso calice uno scuro liquore di noce.

Successive fonti riportano che tra i francesi era in uso un liqueur de brou de noix o ratafià di mallo.

Probabilmente dalla Francia fece il suo ingresso in Italia, diffondendosi prima nella zona del Sassello e poi nel Modenese.

Il noce mantenne sempre un alone di leggenda, legato alla presenza di streghe e incantesimi, che si comunicò alla preparazione del liquore.

Tradizionalmente, infatti, le noci venivano raccolte nella notte di San Giovanni dalla donna più esperta nella preparazione che, salita sull'albero a piedi scalzi, staccava solo le noci migliori a mano e senza intaccarne la buccia.

Lasciate alla rugiada notturna per l'intera nottata, si mettevano in infusione il giorno dopo. La loro preparazione terminava la vigilia di Ognissanti, cioè la notte di Halloween.

Nella raccolta la tradizione chiede di non usare attrezzi di ferro. Il metallo, infatti, intaccherebbe le proprietà delle piante officinali.

È un fatto che i vegetali tagliati con lama di metallo ossidano prima e appassiscono più in fretta di quelli tagliati, ad esempio, con una lama di ceramica. L'usanza è comunque molto antica e già i druidi la seguivano cogliendo il vischio con un falchetto d'oro.

### **Ricetta del nocino tradizionale secondo l'Ordine del nocino modenese**

#### **Ingredienti**

1 litro di alcool 95° buon gusto

1000-1200 gr. di zucchero

1 Kg – 1,2 Kg di noci (35-42 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 San 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 (poco è già molto).

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.

#### **Il tempo della raccolta**

Il periodo della raccolta delle noci destinate alla preparazione del nocino, chiamato dagli erboristi "tempo balsamico", va colto con precisione in quanto dura pochi giorni e può "scappare".

Le noci vanno seguite attentamente durante la maturazione, occorre, infatti, tagliarle in due parti per controllare i quattro incavi presenti all'interno, ove in più fasi si genera il gheriglio.

Dapprima la consistenza appare liquida, poi più densa o gelatinosa, infine consistente nella sua fase finale di maturazione.

Il periodo giusto per la produzione del nocino quindi, o "tempo balsamico" come detto, si ha quando la parte interna del frutto appare gelatinosa.

## Difetti

Le noci troppo acerbe danno per risultato un nocino troppo verde, mentre quelle troppo mature, danno un prodotto legnoso, amarognolo ed allappante causa il troppo tannino.

Anche il nocino messo per la prima volta ad invecchiare in botte sarà difettoso causa il tannino.

La botte dovrà quindi essere spurgata con alcool, vino o soluzioni con acido citrico, per almeno sei mesi.

This entry was posted on Monday, March 20th, 2017 at 12:20 pm and is filed under [Cronaca](#), [Rhodense](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.