

Origini celtiche, un futuro bio per il nocino modenese

È a giugno, in occasione della festa di San Giovanni, che vengono raccolte le noci per questo prodotto che aspira all'Igp e a cui è dedicato il palio di San Valentino.

alla tradizione», ci dice **Vania Franceschelli**, vice presidente e una delle principali animatrici dell'Ordine del nocino modenese. Vania conosce bene origini, tradizioni e riti e ne ripercorre le tappe addirittura a partire dai "Picti", popolo della Britannia conquistata dai Romani, probabilmente di origine celtica e che dei Celti avevano la pratica druidica dell'utilizzo di prodotti del bosco per infusi e pozioni.

La tradizione passa per i Romani, i Longobardi del ducato di Benevento, Matilde di Canossa, i monasteri, fino ai giorni più vicini ai nostri alla corte degli Estensi. «La prima ricetta a Modena del nocino - ricorda Vania - risale al 1860 ed è di Ferdinando Cavazzoni, credenziere della nobile famiglia Molza. Si tratta di una ricetta molto simile a quella attuale». L'Ottocento è stato il momento storico di "lancio" del nocino, tanto è vero che è entrato anche nel libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi (ricetta n. 750).

Ai cambiamenti climatici, i produttori di nocino hanno fatto fronte con la pratica. «Cominciamo a fare il monitoraggio - dice **Nino Zoboli**, segretario dell'Ordine del nocino modenese - tutti i giorni dal 7-8 di giugno. La noce è pronta quando, forandola con uno spillo, si arriva al

centro avvertendo solo una leggera resistenza del mallo che si sta formando. Si fa poi una verifica più approfondita tagliando la noce: quello che diventerà il gheriglio deve avere in questa fase una consistenza gelatinosa».

UN ORDINE PER CUSTODIRNE I SEGRETI

La scelta della materia prima è talmente importante e meticolosa che, quando si constata il giusto punto di maturazione, non vengono raccolte tutte le noci dell'albero, ma quelle che si trovano sullo stesso lato e nella stessa esposizione al sole, in modo da avere un prodotto uniforme. Per la produzione del nocino, secondo il disciplinare dell'Ordine del nocino



Foto Dell'Aquila

FRANCESCO DIOLAITI

I cambiamenti climatici non rispettano neanche le tradizioni, anzi, a volte stravolgono quelli che sono veri e propri rituali che affondano le loro radici nel profondo dei secoli. È il caso della raccolta delle noci per fare il nocino modenese: quest'anno erano pronte una decina di giorni prima del 24 giugno, data canonica per questa attività almeno fin dal Medioevo, quando la notte di San Giovanni era un concentrato di credenze popolari, che coinvolgevano streghe, sabba e, soprattutto, la guazza, la rugiada che scendeva nei campi, che veniva ritenuta una panacea per innumerevoli mali.

«Sì, in effetti la maturazione delle noci negli ultimi anni si verifica sempre un po' in anticipo rispetto

modenese, viene previsto l'uso di 31-33 noci (il numero deve essere sempre dispari), 7-800 grammi di zucchero, un litro di alcool "buongusto" a 95° (a parte pubblichiamo la ricetta e le modalità).

«L'Ordine del nocino modenese - ricorda la presidente, **Bruna Malmusi Ferrari** - nacque nel settembre del 1978 per iniziativa di un gruppo di signore, capitanate da Luigia Giordano Sirotti. Le fondatrici erano solo donne, in quanto da sempre erano le vere artefici del prelibato infuso di noci. L'obiettivo è mantenere e diffondere la tradizione del miglior nocino». Il consiglio dell'Ordine è stato mantenuto al femminile fino a tre anni fa, quando sono entrati i primi uomini.

«L'Ordine oggi sta lavorando ottenere il riconoscimento comunitario dell'Indicazione geografica protetta - dice Vaspiega Franceschelli -. Intanto abbiamo cominciato a produrre il primo nocino biologico. Entro il 2008, anno in cui Modena ospiterà il congresso mondiale del biologico (16-20 giugno), contiamo di avere tutti gli ingredienti provenienti da produzioni bio, dalle noci, allo zucchero, all'alcool». Altre importanti iniziative dell'Ordine sono anche i corsi di assaggiatori e il "Palio di San Valentino", un concorso che ogni anno, attraverso il giudizio di una giuria di assaggiatori, elegge il 14 febbraio il nocino più buono. «Una volta - continua Vania



Franceschelli - le noci venivano lanciate ai matrimoni come simboli di fertilità e fortuna al posto del riso. A partire da questa tradizione abbiamo promosso il palio di San Valentino, a cui possono partecipare tutti i produttori familiari di nocino, facendo pervenire un loro campione all'Ordine del nocino entro il 31 dicembre. Ne arrivano da diverse parti d'Italia: Emilia-Romagna, Veneto e Lombardia principalmente». L'anno scorso i contendenti furono 480; quest'anno se ne attendono più di 500. ■

A destra Brunna Malmusi Ferrari, presidente dell'Ordine del nocino modenese; al centro la vicepresidente Vania Franceschelli e a sinistra Nino Zoboli, segretario dell'Ordine.

LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della Circolare Ministeriale n. 10/1999)

Bevande analcoliche, distillati, liquori.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Nocino.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Modena. È inserito nell'elenco anche per la provincia di Parma (Noceto).

Descrizione sintetica del prodotto

Gli ingredienti sono noci, alcool, zucchero e aromi naturali.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Per produrre il liquore, la tecnica più diffusa da seguire è articolata in quattro tempi:

- 1) raccolta delle noci, da effettuare durante la prematurazione del frutto. I secoli hanno collaudato il periodo della raccolta delle noci fatta dai contadini, che cade alla seconda quindicina del mese di giugno, verso la solenne festa di S. Giovanni Battista;
- 2) processo d'infusione, che comprende la solubilizzazione di alcuni componenti del mallo. In questo periodo si provvede all'aggiunta degli aromi vegetali naturali, che costituiscono il segreto centenaria di ogni famiglia o ditta. Dopo circa due mesi il nocino si separa dai mali, che a loro volta vengono torchiati;
- 3) Il prodotto della torchiatura, miscelato con quello preesistente, viene filtrato, poi passato nelle botti centenarie di castagno o di rovere, ideali per l'operazione di invecchiamento perché già impregnate dell'aroma liquoroso;
- 4) l'infuso stagionale subisce l'addizionamento di alcool e di zucchero.

A cura di Milena Breviglieri

L'operazione, in dosi determinate, ha lo scopo di ottenere il prodotto finito, dal sapore forte e con una gradazione alcolica di 40° circa.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie. Per l'imbottigliamento il materiale ideale è il vetro, che favorisce un ulteriore, pregiato invecchiamento.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non necessitano di alcuna deroga.

Storia accertata

Ha una ricca storia che si lega alla ricorrenza di San Giovanni Battista, il 24 giugno; questo giorno è designato per la raccolta delle noci ancora verdi e tenere, mentre invece il frutto, a completa maturazione, viene raccolto per Santa Croce, verso la metà del mese di settembre.

Il nocino si inserisce tra i primi liquori ricavati con procedimento di infusione. A Modena presso il Duca d'Este, il nocino costituiva componente indispensabile della raffinata mensa di Corte. Oggi il "nocino di Modena" è stato inserito nell'elenco delle 39 indicazioni geografiche italiane, sul totale comunitario di 329, protette da imitazioni internazionali dal regolamento sulla definizione, designazione, presentazione e etichettatura degli alcolici.

Bibliografia

AA.VV. *È il nocino del modenese* (Modena, 1973);
Gabriele Ronzoni, *Un libro di cucina modenese dell'Ottocento. Il ricettario di Francesco Cavazzoni credenziere di Casa Molza* (Modena, 2001);
Giorgio Maioli, *Civiltà della tavola a Modena* (Bologna, 1985). ■