



comitato per la cultura del cibo a Primiero

il nocino di san giovanni battista

Le ricette sono state selezionate da antichi manoscritti primierotti e proposte per la realizzazione durante il laboratorio di nocino. Si ringrazia il Comprensorio di Primiero per aver messo a disposizione le ricette raccolte con la ricerca Saperi e Saperi.

*per informazioni su e comunicazioni a qb:
Antonella Faoro
via Sanguarna, 11 - 38050 Transacqua (Tn)
tel. 349/53 39 496
e-mail: qb@primiero.net*

*Palazzo Sameda
venerdì 24 giugno 2005*

sul nocino...

Il nocino è un liquore semplice, fatto in casa, che non prevede la tecnica complessa della distillazione. È un digestivo, forte e rustico, nato nelle colline modenesi e diffuso in Italia settentrionale e centrale, specie nelle zone montane.

Rispetto ad altri liquori, in origine popolari ma da tempo entrati nei circuiti commerciali, è rimasto per secoli un liquore casalingo, oggetto di scambio tra parenti e amici. Solo negli ultimi decenni il nocino è uscito dalle mura domestiche ed è diventato un prodotto di mercato, grazie soprattutto al Consorzio di tutela del Nocino tipico del modenese.

Il nocino assume diversi aromi e gradazioni alcoliche secondo la ricetta, ma la base è sempre la stessa: un misto tra alchimia, farmacopea popolare e superstizioni montanare.

Secondo la tradizione le noci andrebbero raccolte la notte di San Giovanni, in numero multiplo di ventuno (non a caso 7x3, i numeri magici per eccellenza), a piedi scalzi, da mani femminili.

Per quanto riguarda invece la ricetta, particolare attenzione deve essere prestata al punto di maturazione delle noci: il mallo deve essere verde, al taglio non deve emettere latticello bianco, né deve essersi indurito ma solo solidificato.

Le noci, tagliate in due o sei parti, vengono messe a macerare in grappa o alcool insieme a spezie e aromi vari (chiodi di garofano, cannella, anice stellato, chicchi di caffè, scorza di limone...), secondo ricette dalle infinite varianti. Il tutto viene posto in luogo soleggiato per un periodo da due a sei mesi. Al termine della macerazione si scolano noci e spezie e si ricava così una miscela alcolica bruna che è l'anima del vero nocino. Allungato e dolcificato con zucchero, viene lasciato riposare ancora prima del consumo. Le lunghe stagionature regalano al nocino grande equilibrio e complessità aromatica.

Ne risulta un liquore morbido e armonioso, con una intensa fragranza e dal gusto unico. Ottimo come digestivo, è eccellente anche fresco d'estate e dona i suoi intensi profumi su gelati e semifreddi.

Nell'ottica montanara del massimo utilizzo dei prodotti, le noci e spezie scolate dall'alcool possono essere usate per produrre un vino liquoroso da servire fresco come aperitivo del quale vi proponiamo una ricetta.

... e sul Battista

Fin dall'antichità il cambio di direzione che il sole compie tra il 21 e il 22 giugno, riprendendo la sua discesa sull'orizzonte, è stato salutato come l'inizio di un nuovo periodo di vita. Questo giorno, detto solstizio d'estate, è ancora oggi festeggiato ed è associato alla festa di San Giovanni Battista, piena di risvolti magici.

Il sole muta il suo cammino sull'orizzonte e sembra sostare (di qui "solstizio") per alcuni giorni in un punto preciso, sorgendo e tramontando sempre nella stessa posizione, finché il 24 giugno ricomincia a sorgere, giorno dopo giorno, sempre più a sud sull'orizzonte, determinando in maniera graduale l'abbreviarsi delle giornate.

Fin dall'antichità gli uomini si erano resi conto di questi cambiamenti e avevano celebrato l'evento nel mito di Giano bifronte che affianca un volto giovanile (associato al solstizio d'inverno) e uno anziano e barbuto (il solstizio d'estate). La religione cristiana, conscia della portata di questi festeggiamenti, si preoccupò fin dai suoi inizi di acquisirne le date, sovrapponendole con solenni celebrazioni: il solstizio invernale è stato addirittura sostituito dal Natale.

Il barbuto Giovanni Battista divenne perciò la prefigurazione dell'anno invecchiato che proprio il 24 giugno inizia a dar segno di senilità.

Nel periodo in cui cade la sua festa si credeva anche che le piante avessero proprietà speciali: tra tutte l'iperico, detto appunto *erba di San Giovanni*. Anche la rugiada si ritiene conferisca virtù curative alle piante raccolte la notte di San Giovanni.

Ma questa notte era soprattutto il momento in cui, in tutta Italia, le campagne e le città si riempivano di falò. A Firenze, sui tetti delle basiliche venivano posti dei pentoloni di terracotta, pieni di grasso, che producevano dei magnifici fuochi visibili da lontano. Nei campi si allestivano focolari propiziatori, per allontanare il maligno e proteggere i campi.

Questa festa, originariamente pagana, diffusa in molte culture umane, poiché basata sull'osservazione antichissima del moto del sole, si è quindi fusa con la tradizione Cristiana, dando vita a curiose ricorrenze tra il sacro e il profano.

[NOCINO]

TRASCRIZIONE:

“Nocino

Per 1 litro d’acquavite si prenda 8 noci non mature (la fine di luglio è il miglio tempo) si tagliano a mezzo indi vi si aggiunge cannella garofani anici stellati, tutto al piacere. Poi si chiude bene la bottiglia e se la mette per 40 giorni al sole. Passato questo tempo si filtra l’acquavite e vi si aggiunge per ogni litro 20 deca zucchero pesto indi si mette per 40 giorni di nuovo al sole. Poi se lo mette nelle bottiglie chiuso bene.”

Alberti 1908, man. 10, c. 006

[NOCINO]

TRASCRIZIONE:

“Nocchino

Per ogni litro di buona acquavite si prendono 12 noci, si tagliano in quarti, si mettono per 40 giorni al sole. Dopo i 40 di si predono fuori le noci si stritolano ben bene si fanno passare per il cotone e poi si mette il liquido nella bottiglia aggiungendovi per ogni litro 1/4 kg zucchero, e lo lascierai per altri 20 giorni al sole.”

segue, d’altra mano:

“(Le noci si raccolgono il giorno di S. Giovanni - 24 giugno) 4 - I - 74”

Boschieri 1914, man. 36, c. 009

[NOCINO]

TRASCRIZIONE:

“Nocino (da una ricetta dell’altro secolo, forse della C. Bonetti di S. Martino)

Per ogni litro di buona acquavite (o 1/2 di spirito e 1/2 d’acqua) 12 noci tagliate in quarti (raccolte il 24 giugno S. Giovanni). Esporre al sole per 40 giorni. Poi si stritolano, si filtrano, mescolandovi 250 gr. zucchero, esponendo al sole per altri 20 g.”

Boschieri 1942, man. 34, c. 055

[NOCINO]

“nocino

Loss Z. 2003, int. 15/B, min. 01:14

[NOCINO]

TRASCRIZIONE:

“Nocino (Nosetto)

Per ogni litro di acquevita mettetevi 10 noci a pezzi cannella garofani moscata [s]eratela e mettetela 40 giorni al sole poi filtratela e inzucheratelo a piacimento poi inbottilatela”.

Scalet 1934, man. 9, c. 012

[NOCINO]

TRASCRIZIONE:

“Nosino

Si prende N 12 noci piccolissime se le mette in un litro di grappa se la lascia 24 giorni si toglie poi le noci e vi si unisce 1/4 di zucchero per altri 24 giorni poi si filtra e si imbottiglia.”

Scalet 1934, man. 9, c. 028

[NOCINO]

TRASCRIZIONE:

“NOSÌN

liquore casalingo fatto con le noci ancora tenere, immature, tagliate a fettine e macerate nella grappa all’ombra per 40 giorni con aggiunta di zucchero e di spezie; il liquido viene quindi filtrato e imbottigliato.”

Tissot 1976, p. 170