

il tuo Nocino

In cucina,
con lo spirito
giusto!

Il nocino è un liquore antico, che si presta a infinite personalizzazioni.

Anche tu puoi provare a preparare il tuo nocino. Bastano ottime noci, alcol, zucchero, e un po' di pazienza, perché il nocino diventa quello che è grazie a una lunga macerazione. Scoprirai che ne vale la pena.

Tipico dell'Emilia e del mantovano, il nocino è un ottimo liquore digestivo, nato nelle campagne e tramandato di madre in figlia. Un tempo quasi tutte le massaie tenevano sulla finestra, esposto al sole, un vaso pieno di tenere noci messe a macerare nell'alcol. Ognuna di esse aveva una ricetta particolare che custodiva gelosamente, orgogliosa di sentirsi dire che il suo nocino era migliore degli altri. Le varianti alla ricetta di base consistono nell'aggiunta di spezie o agrumi, o in una variazione delle quantità di zucchero, ma la partenza è uguale per tutti: occorrono noci acerbe, con il mallo tenerissimo, non ancora lignificato, tanto da poterlo passare con un ago da calza da parte a parte. La tradizione vuole che le noci per fare il nocino debbano essere raccolte il 24 giugno, giorno di San Giovanni, quando hanno appunto il giusto grado di maturazione.

Se non la conosci già, qui trovi la ricetta base della tradizione per preparare il nocino. Con l'esperienza imparerai a farlo proprio come piace a te, e metterai a punto il tuo piccolo segreto, la tua ricetta!

Preparazione

- 1) Con un telo leggermente umido strofinate le noci per togliere eventuale polvere, poi con un coltello tagliatele in quattro parti e mettetele in un vaso di vetro. Quando tagliate le noci riparatene le mani con un paio di guanti per evitare di annerirvi le dita.
- 2) Nel vaso, insieme alle noci, versate lo zucchero, chiudete bene il recipiente e mettetelo al sole per 24/48 ore, mescolando ogni tanto.
- 3) Trascorso questo tempo, unite alle noci l'alcol, chiudete di nuovo il vaso e mettetelo al sole lasciandolo per 60 giorni (applicare sul vaso un'etichetta sulla quale segnerete la data di inizio della lavorazione), ricordando di scuoterlo almeno una volta al giorno.
- 4) Trascorsi i 60 giorni filtrate il liquido che è nel vaso con un colino fritto lasciandolo scendere in un secondo contenitore (possibilmente di vetro scuro).
- 5) Chiudetelo e tenetelo in un luogo fresco, non è ancora pronto da usare. Il nocino necessita di almeno 12 mesi di invecchiamento. Vi accorgete quando è pronto da usare perché avrà perso il colore verdastro che aveva all'origine, per divenire di un colore marroncino.

Varianti

A seconda delle preferenze personali si possono aggiungere al liquore degli aromi, come chiodi di garofano, pezzetti di cannella, semi tostati di caffè, scorza di arancia o di limone. Gli aromi vanno aggiunti all'infuso al "punto 3)" insieme all'alcol, e devono essere ovviamente dosati secondo il gusto personale, ma con molta attenzione, perché influenzano decisamente il gusto finale del liquore.

Un'altra variante vuole che, dopo aver filtrato il liquore, si unisca alle noci rimaste nel vaso un secondo litro di alcol e ½ kg di zucchero, lasciando nuovamente macerare il tutto al sole per 30/40 giorni. Trascorso questo tempo, si filtra anche questo infuso e lo si unisce al primo, quindi si lascia riposare il tutto per un anno.

Ingredienti

- 25 noci acerbe
(il mallo deve essere tenerissimo)
- 1l di alcol 90°/95°
- 1,2Kg di zucchero bianco o di canna
- 1 vaso di vetro a chiusura ermetica di 3 litri di volume (1 vaso per ogni litro di alcol)

facoltativi (vedi "le varianti"):
chiodi di garofano, cannella, semi tostati di caffè, limone, arancia.



Torta al cioccolato con nocino

Ingredienti

- 200 gr di cioccolato fondente
- 50 gr di farina 00
- 50 gr di fecola di patate
- 100 gr di burro
- 1 bicchierino di liquore Nocino
- 3 uova
- 1 bustina di lievito per dolci



Preparazione

- 1) Monta le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso e omogeneo, poi aggiungi la farina, la fecola e il lievito.
- 2) Fai sciogliere in una casseruola a bagnomaria il burro e 100 gr di cioccolato a pezzetti, aggiungendo alla fine anche il nocino.
- 3) Unisci questo composto di cioccolato e nocino all'impasto e versa il tutto in una tortiera precedentemente imburrata e spolverizzata con un po' di farina.
- 4) Prendi il cioccolato rimasto e mettilo in pezzi sull'impasto, quindi cuoci la torta nel forno a 180° per circa 30/40 minuti.

