

LA RICETTA

Il Nocino

CULTURA

24_10_2022



IL NOCINO

Ci sono tante ricette di questo squisito liquore, che è difficile riferirsi ad una in particolare. Ogni famiglia ha la sua. Ciò che hanno tutte in comune sono le noci acerbe, lo zucchero e l'alcool. Il resto è lasciato alla fantasia e soprattutto al gusto personale.

Ingredienti:

- *Una quarantina di noci acerbe*
- *10 chiodi di garofano*
- *1 pezzo di cannella*
- *1 kg di zucchero*
- *1,5 dl di alcool a 90°*
- *4 dl d'acqua*
- *Facoltativo (ma consigliato): erbe o spezie supplementari secondo il gusto personale o le tradizioni familiari*

Preparazione:

Raccogliere le noci come da tradizione durante la notte di San Giovanni, esporle alla rugiada, poi pulirle per bene.

Tagliare le noci in quattro, senza privarle del loro guscio e metterle a macerare in un vaso di vetro a chiusura ermetica, assieme all'alcool, alla cannella e ai chiodi di garofano. Lasciare macerare per quaranta giorni. Al termine di questo periodo, preparare lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero e poi farlo freddare.

Filtrare con cura il macerato alcolico e aggiungere lo sciroppo avendo l'accortezza di mescolare per bene e lasciare invecchiare poi il liquore in un luogo fresco e al riparo della luce fino alla notte del 31 ottobre, agitandolo con gentili movimenti circolari di tanto in tanto.

Consiglio pratico: *È possibile riutilizzare gli ingredienti rimasti dall'infusione del nocino per preparare un'altra bevanda dolce e liquorosa che non mancherà di deliziare i più golosi durante le fredde sere d'inverno. Basterà far macerare i suddetti ingredienti in una bottiglia di vino bianco per una decina di giorni per ricavarne una preparazione simile al Vin Santo. (Liana Marabini)*