



LIQUORE NOCINO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone e Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Nocino è un liquore ottenuto dal mallo della noce e da altri ingredienti come i chiodi di garofano, la cannella, la noce moscata, posti in infusione nell'alcol. Il frutto della noce, raccolto con il mallo ancora verde, presenta le caratteristiche ideali per l'infusione, in quanto i tessuti sono più turgidi di linfa, le cellule sono più ricche di oli essenziali, di principi attivi e vitamine e conserva un maggiore profumo. Tonic naturale e ottimo digestivo, grazie alle ben note proprietà della noce, il Liquore nocino è caratterizzato da una gradazione alcolica di 35-40 gradi, da un colore bruno verdastro molto scuro e dal tipico sapore amarognolo.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione del Liquore nocino la prima operazione è quella della scelta delle noci, raccolte manualmente ancora verdi verso la fine di giugno, tradizionalmente il giorno di San Giovanni, dalla pianta giovane, sui rami esterni con la migliore esposizione. Le noci, tagliate in quattro parti, unitamente agli altri

ingredienti (chiodi di garofano, cannella, noce moscata ed eventualmente anche buccia di arancia o limone), vengono poste in infusione in alcol. Per il primo periodo, circa 40 giorni, il contenitore viene lasciato ben chiuso e in un luogo caldo, meglio se esposto al sole. Il calore è infatti un elemento determinante per l'estrazione degli aromi dalle sostanze vegetali.

Successivamente, l'infuso viene filtrato e diluito a freddo con uno sciroppo di acqua e zucchero, in proporzione variabile a seconda del grado alcolico che si intende raggiungere. Il processo di filtraggio prevede due fasi, la prima per eliminare i residui consistenti, la seconda con la cartafiltro sottile, per escludere definitivamente anche i residui minori. Il Nocino necessita di un periodo di invecchiamento che va da alcune decine di giorni fino a circa tre o quattro mesi, in relazione al grado alcolico del liquido, per favorire l'eliminazione del sapore poco gradevole dell'alcool libero. Solo al termine del periodo di invecchiamento, il Liquore nocino raggiunge la maturazione e il giusto equilibrio tra le varie sostanze aromatiche. L'alcool infatti ha la possibilità di miscelarsi intimamente con gli aromi specifici degli ingredienti in infusione: noci, cannella, noce moscata e chiodi di garofano, creando così uno straordinario e armonico *bouquet* delle tre qualità organolettiche: colore, profumo e sapore.

CENNI STORICI È tradizione largamente diffusa che la notte di San Giovanni, il 24 giugno, sia la data migliore per la raccolta delle noci immature destinate alla preparazione del Liquore nocino. Gli erboristi definiscono questo momento preciso col termine di "*tempo balsamico*". Le noci, esposte alla rugiada notturna per l'intera notte, venivano poste in infusione il giorno dopo, fino alla vigilia di Ognisanti, 1° novembre. Le origini del liquore sono incerte. Esistono versioni di liquore di noci in molti paesi europei, fino agli Urali. Antichi documenti romani raccontano che i Picti, cioè i Britanni, si radunassero nella notte del solstizio d'estate e bevessero da uno stesso calice uno scuro liquore di noce. Altre fonti storiche ricordano che tra i francesi era in uso un *liqueur de brou de noix o ratafià di mallo*, e forse proprio dalla Francia fu introdotto in Italia.