

Storia e leggende del nocino, il liquore che fa ballare le streghe

È IL 24 GIUGNO, notte di San Giovanni: secondo un'antica leggenda in questa notte attorno all'albero del nocce si riuniscono a convegno le streghe. È proprio in questa notte che si devono raccogliere dall'albero le noci, dette appunto di San Giovanni, per la preparazione del nocino, il liquore ottenuto dall'infusione delle noci ancora immature nell'alcool per qualche settimana.

Il nocce (*Juglans regia* L.) è una pianta originaria dell'Asia (pendici dell'Himalaya), introdotta in Europa in epoca antichissima per i suoi frutti eduli. Era considerato sacro per le streghe ma non per i contadini che lo piantavano a distanza dagli altri alberi da frutto perché era radicata la credenza che questo albero, che può raggiungere anche i 300 anni di età, fosse velenoso e che la sua influenza negativa contagiava il terreno su cui poggiava. Da qui l'usanza di piantarlo a distanza dagli altri alberi dell'orto.

IN REALTÀ il nocce è un albero molto vigoroso, che può raggiungere anche i trenta metri d'altezza. La raccolta dei frutti avviene nei mesi di ottobre-novembre. Il nocce predilige terreni profondi, freschi e ben drenati, resiste bene al freddo. La zona ideale è la collina con altitudini non superiori ai 600-800 metri, è molto dif-

fusa anche la coltivazione in pianura, dove la maggior parte delle piante è destinata alla produzione del pregiatissimo legno. In Italia il frutto del nocce viene impiegato soprattutto nelle preparazioni dolci, in pasticceria e confetteria. Un tempo, nelle regioni dove non era diffusa la coltivazione delle olive, l'olio si faceva con le noci. E un'altra curiosità: si può fare anche il vino di noci: si ottiene facendo macerare foglie e germogli nell'alcool. Ma è il nocino il liquore più famoso, ottenuto dalla lavorazione del mallo del frutto.

I 'prodotti del venerdì'

ECCO i 'prodotti del venerdì' (prezzi al dettaglio in euro al chilo).

CAROTE

0.80/1.00

CICORIA CATALOGNA

0.80/1.00

PATATE NOVELLE

0.80/1.00

POMODORO GRAPPO-

LO Sicilia 1.20/1.50

POMODORO CILIEGINO

gr. 500 1.20/1.40

RADICCHIO CHIOGGIA

1.50/1.70

SCAROLA IMBIANCATA

1.30/1.50

CILIEGE cestino 500 gr

3.00/3.50

MELE GOLDEN Tr.A.A.

cal. 75-80 1.10/1.30

MELONI RETATI

0.70/0.90

PESCHE

Cal. medio 1.30/1.50

LE RICETTE sono tante, ve ne proponiamo una abbastanza semplice: occorrono 20 noci tagliate a metà, raccolte il giorno di San Giovanni, quando il mallo è nel momento migliore per essere utilizzato, un litro di alcool a 95 gradi, 2 litri di vino rosso, 800 grammi di zucchero. Si lasciano macerare al sole le noci nel vino rosso, per 40 giorni. In minima quantità, si può aggiungere qualche aroma speziato come la cannella e i chiodi di garofano. Passato questo periodo si filtra il tutto e si aggiungono l'alcool e lo zucchero. Uniti tutti gli ingredienti, il preparato di noci va fatto riposare fino a dicembre. Solo a questo punto si potrà imbottigliare.

A cura del Centro divulgazione agricola





Bussola Verde

Orientamento ai consumi



IL VOTO DEGLI ORTAGGI

Voti da 1 a 9

7/8 Bietole da costa, i prodotti a foglia sono tutti di produzione locale. La qualità è molto buona

7 Carote, provengono prevalentemente dalla Piana del Fucino in Abruzzo

6/7 Cavolfiori, anche le produzioni locali evidenziano prezzi abbastanza popolari

7/8 Cicoria Catalogna, dalla Romagna, dalla Puglia e dalla Campania, ottima la qualità per questo prodotto disintossicante

7 Cipollotti, quelli provenienti dalla zona di Tropea, in Calabria, sono di ottima qualità

6/7 Fagiolini, le produzioni stanno rientrando entro limiti normali, la qualità è buona

6 Finocchi, i litorali sabbiosi della Campania, Puglia e Marche sono ottimi substrati per questi meravigliosi ortaggi

7/8 Lattughe, le produzioni nostrane dominano i mercati assieme a quelle meridionali

6/7 Melanzane, anche per questo prodotto iniziano le produzioni locali

6/7 Patate novelle, i prezzi sono accessibili, provengono prevalentemente dal meridione

5 Peperoni, in questo momento sui mercati abbiamo prodotto meridionale, spagnolo e olandese

7/8 Pomodori ciliegini, dal centro Italia e dal Meridione, la qualità elevata si presenta con prezzi medio-alti

7 Pomodori insalatari, la varietà *Marinda* costa molto di più rispetto ai costoluti normali

7/8 Pomodori rossi a grappolo, i prezzi sono ridimensionati in particolare per le provenienze del Centro e Sud Italia

6 Radicchi tipo Chioggia, provengono dall'Abruzzo e dal Veneto, sono quelli rossi tondi e foglie ben serrate

5/6 Radicchio Treviso precoce, proveniente dal Veneto, è quello rosso a foglia lunga e larga di qualità molto buona

5/6 **LA VOTAZIONE DA 9 A 1 VA INTESA COME LA CLASSICA «PAGELLA SCOLASTICA»**

9-8-7-6 prodotto assolto di cui si consiglia l'acquisto e il consumo

5 prodotto incerto

4-3-2-1 prodotto per il quale si rilevano prezzi ancora superiori ai valori normali

Le valutazioni vengono aggiornate ogni settimana www.bussolaverde.it

Il coordinatore del comitato **Dr. Roberto Piazza**

6 Scarole, i prezzi si stanno ridimensionando e le provenienze prevalenti vanno dalla Romagna alla Puglia

7 Zucchine, abbiamo già quelle tipiche bolognesi, piccole e grosse da fare ripiene

IL VOTO DELLA FRUTTA

Voti da 1 a 9

6 Actinidia o kiwi, si tratta prevalentemente di prodotto importato dalla Nuova Zelanda e dal Cile

6/7 Albicocche, dal comprensorio di Imola stanno arrivando sui mercati varietà di ottimo pregio

7 Ananas, le produzioni più significative sono quelle del Costa Rica ed i prezzi si mantengono su livelli medi

7 Angurie e cocomeri, i prezzi si stanno ridimensionando con l'aumento delle quantità

7 Arance, le varietà bionde *Navel* provenienti dal meridione, convivono con quelle d'importazione

6 Banane, i prezzi sono diversi a seconda delle diverse marche

6/7 Ciliegie, le varietà nostrane dominano il mercato a prezzi accessibili

6/7 Fichi, quelli provenienti dalla Puglia hanno caratteristiche organolettiche veramente buone

5/6 Fragole, cominciano ad essere considerate *tardive* e provengono prevalentemente dalle vallate alpine

7 Limoni, provengono dalla costiera amalfitana, da Messina e dalla zona di Siracusa

6 Mele di montagna, vicino a quelle di importazione dall'altro emisfero abbiamo ancora buona la qualità delle varietà nostrane *Golden D.*, *Stark D.* e *Renetta C.*

7 Mele di pianura, è praticamente rimasta solo l'ottima varietà nostrana *Fuji*

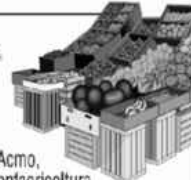
7 Meloni, quelli lisci hanno prezzi generalmente superiori ai retali che pur sono di buona qualità

6 Nespole, sono dette *giapponesi* e coltivate prevalentemente in Spagna

7 Nettarine (pesche noci), il centro nord Italia è in piena produzione, la qualità è buona

7/8 Pesche, dal sud al nord Italia, le produzioni si stanno sovrapponendo su tutti i mercati nazionali

IL COMITATO: Provincia di Bologna, Comune di Bologna, Camera di Commercio, Azienda USL di Bologna, Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, Ascom, CAAB Mercati, Acmo, Ager, Borsa merci, Coldiretti, Cia, Confagricoltura, Confesercenti, Federconsumatori, Adiconsum, Sos Consumatori, Conad nazionale, Coop Italia, Consorzio AgriBologna, AIAB Associazione Italiana Agricoltura Biologica



Storia e leggende del nocino, il liquore che fa ballare le streghe

La Meridiana meridionale

Il coordinatore del comitato Dr. Roberto Piazza

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA*

Parole d'amore dai frutteti emiliani

«**CARA**, quando penso alle tue labbra, vedo il rosso e la carnosità delle mie ciliegie, difficili da cogliere quanto fantastiche da assaporare, ciliegie che mi lasciano la bocca umida e segnata come il tenue colore del tuo rossetto; i tuoi occhi, verdi come smeraldi alle prime luci dell'alba, sono come le susine che stanno maturando e che brillano bagnate dalla rugiada della notte; le tue guance non hanno perso lo stimolo di arrossire e di essere vellutate come il contorno delle pesche più belle; la tua bocca è come un fiore che si apre, si piega, che sorride al mattino e s'imbraccia alla sera, che lascia trasparire un'anima gentile e misteriosa nel suo aprirsi e chiudersi al mio cospetto. Il tuo seno, che vagamente traspare, fa frutto della fatica del baco da seta, che riporta il tuo respiro, mi fa sognare nel movimento come dei frutti appesi ai rami più belli; la tua figura, che toc-

ca il terreno come un albero, di foglie e frutti vestito, richiama la dolcezza dei sentimenti più nobili e la delicatezza di chi ha il piacere di vederlo e di toccarlo. Sei natura fra la natura, e il sudore che mi segna il viso, quando sono accanto ai miei alberi dai dolci e profumati frutti, è come l'affanno che mi prende quando fra gli alberi, bella fra i frutti più belli, tu mi appari e ti fai amare come i frutti del mio lavoro, miei figli, generati da me per mezzo di una natura che vorrei fosse in te».

Anonimo bolognese
Ciliegie, albicocche, susine, pesche e nettarine, questo è il momento di sognare con i migliori frutti della nostra terra, frutti da amare e da consumare così come l'anonimo bolognese ci suggerisce.

*Associazione commercianti Mercato ortofrutticolo di Bologna

