

Nocino 50 cl



Il Nocino è un liquore ottenuto dal mallo delle noci ancora acerbe, lasciate in macerazione in alcool purissimo. Gradazione: 38% vol.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo
16,00 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Scapriccio](#)

Descrizione

Il nocino è un liquore tradizionale italiano ottenuto dalle noci verdi, raccolte tipicamente intorno alla festa di San Giovanni Battista, il 24 giugno. Questo liquore ha radici antiche, con leggende e tradizioni che si intrecciano in diverse regioni d'Italia, ma è particolarmente associato all'Emilia-Romagna, in particolare alla provincia di Modena, dove è considerato un vero e proprio simbolo della cultura enogastronomica locale.

Origini e tradizione del Nocino

La storia del nocino è avvolta in un alone di mistero e folklore. Secondo la tradizione, le noci destinate alla produzione di nocino dovevano essere raccolte la notte di San Giovanni, quando si riteneva che le noci fossero impregnate di rugiada e avessero raggiunto il giusto grado di maturazione. In passato, questa operazione era affidata a donne scalze, che raccoglievano le noci a mano, con grande attenzione per non danneggiare il frutto. Una volta raccolte, le noci venivano tagliate e messe a macerare nell'alcol per un periodo di tempo variabile, a seconda della ricetta familiare o della tradizione locale.

Preparazione del Nocino

Il processo di preparazione del nocino è al tempo stesso semplice e affascinante, poiché ogni fase è carica di significato. Gli ingredienti principali sono pochi: noci verdi, alcol puro, zucchero e, spesso, spezie come cannella, chiodi di garofano e scorza di limone, che aggiungono complessità al gusto del liquore.

Il mallo delle noci, ancora verdi e acerbe, viene tagliate in quarti o a metà e poste in infusione in alcol. Il contenitore viene esposto alla luce solare diretta per diverse settimane o mesi, periodo durante il quale le noci rilasciano nell'alcol i loro oli essenziali, responsabili del sapore intenso e del colore scuro caratteristico del nocino.

Dopo la macerazione, si aggiunge lo zucchero, e il tutto viene lasciato riposare in un luogo fresco e buio per ulteriori settimane o mesi, permettendo al liquore di maturare e sviluppare il suo bouquet aromatico. L'equilibrio tra gli ingredienti, la pazienza nel raccogliere le noci acerbe e nel produrlo rappresentano il vero segreto di questo liquore alle noci.

Caratteristiche organolettiche di questo amaro alle noci

Il nocino è un liquore dal colore scuro, quasi nero, con riflessi ambrati. Al naso, si distingue per un profumo intenso e complesso, in cui le note di noce fresca si mescolano a sentori di spezie, legno e, talvolta, agrumi.

Al palato, è denso e vellutato, con un sapore ricco e avvolgente, che bilancia la dolcezza con l'amaro naturale delle noci. Proprio per questo motivo, risulta meno stucchevole di altri amari e si lascia bere piacevolmente.

Il retrogusto è lungo e persistente, con una piacevole sensazione di calore dovuta alla gradazione alcolica, che solitamente si aggira intorno ai 40 gradi.

Consumo e abbinamenti del Nocino

Il nocino è tradizionalmente consumato come digestivo, dopo i pasti, grazie alle sue proprietà digestive. Negli ultimi anni è diventato anche un ingrediente apprezzato in mixology, utilizzato in cocktail sofisticati che esaltano le sue note speziate e aromatiche.

Noi lo consigliamo anche per guarnire dolci e gelati.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.