

di **Martina Stocco**

Come dev'essere un buon nocino? «Deve sapere di noce, avere un gusto armonioso, equilibrato e persistente. Il retrogusto, invece, dev'essere amaro, ma non dev'essere troppo alcolico».

Attraverso queste parole, gli esperti assaggiatori dell'associazione Il Matraccio, svelano peculiarità e segreti del liquore tipico della tradizione locale. «Il Matraccio è un'associazione fondata nel 2005 - ha esordito il vicepresidente Luigi Benassati - con lo scopo di "fare scuola" sul nocino e tener viva questa tradizione. Ci riuniamo due volte a settimana (lunedì e giovedì) e facciamo i cosiddetti assaggi, che portano alla selezione dei migliori nocini tra le centinaia di botticine che ci arrivano da valutare. Alla fine si giunge alla premiazione del migliore dell'anno. Questa fase conclusiva, in cui si annuncia il vincitore, si svolge a giugno durante la manifestazione "Nocinopoli". Alla serata di assaggi, svoltasi lunedì in stradello San Marone, ogni partecipante al "Gran Palio Nocino Mio 2018" aveva il proprio posto. I tavoli erano costituiti da tre persone: un Maestro e due assaggiatori.

Come si svolgono gli assaggi?

«La prima cosa da fare - ha precisato Giorgio Gaetani, il nuovo presidente - è considerare gli aspetti visivi: densità, colore e limpidezza. Anche in questo caso, come per l'aceto balsamico, il contenuto della bottiglietta va posto vicino ad una candela, perché la tonalità della luce sia sempre la stessa. Poi, sono gli aspetti olfattivi ad esser giudicati: intensità, persistenza e franchezza. Infine, il gusto: corpo, sapore di noce e armonia sono i criteri che vanno stimati. Per la valutazione si compila una scheda sull'assaggio e si dà un voto finale

I segreti del nocino grazie al Matraccio

L'associazione fondata nel 2005 tra scuola e tradizione
«Prima si guarda con una candela, poi odore e gusto»



Un momento degli assaggi del nocino con il Matraccio



Giorgio Gaetani

del nocino che, per ovvi motivi, non si conosce il nome del produttore».

Come si diventa Maestri assaggiatori?

«S'inizia col corso base ad ottobre - ha ricordato Gaetani - poi in base al numero di assaggi fatti durante l'anno, da allievo assaggiatore si può

passare alla carica di assaggiatore e, infine, di Maestro, ma la strada è lunga».

Qual è ricetta per preparare il nocino?

«Le noci (33 ogni litro d'alcol) vanno raccolte a giugno. Si tagliano a metà, si aggiunge l'alcol - ha elencato Benassati - e lo zucchero: 600/700

grammi. Il liquido va versato in un recipiente di vetro e va lasciato al sole fino a settembre, e continuamente mescolato. A dicembre va filtrato e dopo un anno circa si può iniziare a bere. Ma, per aumentare la qualità si può far invecchiare il nocino in botti di rovere o castagno».