

NOCINO POLI

LA CITTÀ DEL NOCINO

20 | 21 GIUGNO 2015

PIAZZA MATTEOTTI
MODENA

Con il patrocinio di



Comune di Modena

SOCIETÀ DI PROMOZIONE DEL CENTRO STORICO
MODENAMOREMIO

Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena

Il Matraccio

Via Malavolti 5, Modena - www.ilmatraccio.it

Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena

Il Matraccio



Benvenuti a Nocinopoli, la città del Nocino, dove questo liquore della tradizione modenese fa gli onori di casa e dove trovate specialità enogastronomiche della nostra terra e di terre ospiti, tanta musica e momenti culturali. Desideriamo, noi de *Il Matraccio*, che questa festa sia un momento di gioia e di degustazione “lenta” dei prodotti eccellenti della nostra comunità .

Il piacere di stare insieme, incontrarci e sederci per due chiacchiere davanti ad un bicchiere di vino, di birra, un succo di frutta o un tè, gustando gnocco fritto e salumi o curiosando tra le tante proposte gastronomiche.

Imparare a riconoscere i profumi e i gusti dei cibi, ricordarsi di quando i nostri “vecchi” non sprecavano nulla (la famosa “ingegneria della miseria”).

Rendere omaggio, nel nostro *Salotto del gusto* a chi ha difeso con orgoglio le denominazioni comunali dei prodotti, perchè in questo momento in cui tutto viene prodotto ovunque è importante difendere e valorizzare le produzioni locali.



Uno dei cinque sensi è l’udito , ascoltare canti e musica con il coro e la banda, che ci legano alla nostra città, musica d’autore da questa terra fertile di talenti musicali e per concludere pop e rock fusi al dialetto per ricordare al mondo che dalle nostre parti ci si prende sul serio quando è il momento ma si riesce anche a sorridere nelle avversità. In due parole restare insieme in armonia.

Ed infine il Nocino, il “padrone di casa” che per noi è un modo di stare insieme, di tramandare una tradizione - ognuno in famiglia si ricorda la mamma o la nonna che con gesti “magici” produceva questo liquore, un liquore da conversazione, Per noi de *Il Matraccio* questa festa significa: invito a rallentare, degustare lentamente e restare attaccati alle nostre tradizioni.

BUON DIVERTIMENTO

Massimo Guidetti

Presidente

Il Matraccio

Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena

COSA TI ASPETTA A

**NOCINO
POLI**
LA CITTÀ DEL NOCINO

Il **NOCINO** tipico di Modena

Il **SORCINO** - sorbetto al nocino

LIBRI e **CULTURA** popolare modenese

Il **SALOTTO DEL GUSTO** *Luigi Veronelli*, dove puoi ascoltare e degustare vere specialità

ASSOCIAZIONI DI DEGUSTAZIONE vini e salumi

SCUOLA DI FORMAZIONE Agraria ed Enogastronomica

L'ACETO BALSAMICO Tradizionale di Modena

IL TÈ e il suo mondo

Il sempre giovane **GNOCCHO FRITTO** con l'immane affettato per uno spuntino appetitoso

la **SFOGLIA** tirata a mano e i suoi tipici tortelloni e tagliatelle in prima fila

Il **PARMIGIANO REGGIANO** di montagna

I **VINI** frizzanti delle nostre terre

La **BIRRA** artigianale di Modena (prima del vino, da queste parti, si beveva birra e altre robe fermentate)

Il **BORLENGO** originale & vegetariano (anche no)

e, ospiti della manifestazione:

I **COCKTAIL** di Cuba

I prodotti **LIGURI**

I prodotti **SICILIANI**





SABATO 20 GIUGNO ORE 18.00
CORO LA GHIRLANDEINA

DOMENICA 21 GIUGNO ORE 10.30
CONCERTO DELLA BANDA
CITTADINA DI MODENA
"A.FERRI"



ALTA
DEFINIZIONE

SABATO 20 GIUGNO ORE 20.30
ALTA DEFINIZIONE
MARCO DIECI
MUSICA D'AUTORE

DOMENICA 21 GIUGNO ORE 18.00
CAGNE PELOSE IN CONCERTO
ASIFORA TOUR 2015
UN ROCK TUTTO DA RIDERE



Albo Assaggiatori Nocino Tipico di Modena

Il Matraccio

Via Malavolti, 5 - Modena - info@ilmatraccio.it - www.ilmatraccio.it

nocino a regola **d'arte**

EDUCAZIONE SENSORIALE IN 6 INCONTRI PER IMPARARE AD APPREZZARE
E PRODURRE ARTIGIANALMENTE IL **NOCINO TIPICO DI MODENA**

1a. SERATA

**ORIGINE DELLA NOCE
E SUOI IMPIEGHI**

2a. SERATA

**INTRODUZIONE
ALL'ANALISI SENSORIALE**

**IL NOCE,
L'ALBERO DEI MIRACOLI**

3a. SERATA

**INDICE DI PRESSIONE DI GRUPPO
PARADOSSI SENSORIALI**

4a. SERATA

**LO ZUCCHERO, L'ALCOOL
E I TANNINI.
LA LORO STORIA E LE
LORO FUNZIONI**

5a. SERATA

**LE BOTTI, IL LEGNO
E LE SUE ESSENZE**

6a. SERATA

COME PRODURRE IL NOCINO

TUTTI GLI INCONTRI, IL CUI CALENDARIO È IN VIA DI DEFINIZIONE, SI TERRANNO NEL MESE DI OTTOBRE PRESSO:

ISTITUTO LAZZARO SPALLANZANI
VIA SOLIMEI 21/23 - CASTELFRANCO EMILIA
alle 20:30



INFO

www.ilmatraccio.it

PRESIDENTE - Massimo Guidetti - mail: massimo.guidetti60@gmail.com

MAESTRO D'ASSAGGIO - Luigi Benassati - mail: benassati@timbriellebi.it

LA RICETTA DEL NOCINO SECONDO

Albo Assaggiatori Nocino Tipico di Modena

Il Matraccio

Ingredienti (dose base)



lt.1 di alcool etilico, 30/33 mali di noci (1kg.) raccolte nel periodo intorno al 24 giugno (la maturazione del frutto non deve essere ancora completata e il mallo deve risultare verde e abbastanza tenero).

gr. 700/800 di zucchero

Preparazione



Le noci, ancora ricoperte dal mallo, vengono tagliate e lasciate macerare nell'alcool e nello zucchero per un periodo di tempo variabile di minimo 4 mesi. L'infuso va tenuto in luogo soleggiato e mescolato frequentemente, soprattutto nel periodo iniziale. Terminato il periodo di macerazione, si rimuovono i mali, si filtrano le impurità (tramite carta in cellulosa, tela o altro materiale idoneo all'uso alimentare) e si lascia affinare il prodotto per minimo 6 mesi in bottiglie di vetro scuro, Ancora migliore è l'affinamento in botticelle di rovere o castagno per poi procedere all'imbottigliamento.

Utilizzo

Il modo migliore per servirlo è liscio a temperatura di 16 - 18 C°, come digestivo alla fine dei pasti. Alcune varianti possibili prevedono l'utilizzo di ghiaccio in estate o caldo, come punch in inverno oppure ancora servito con il formaggio grana o sul gelato per un ottimo dessert.


Risultato

Il nocino deve risultare relativamente denso, bruno brillante, limpido, con sentori e profumi di noce intensi e persistenti, con un buon corpo, con sapore di noce prevalente ed una perfetta armonia di tutti i suoi componenti.

NOCE POLI LA CITTÀ DEL NOCINO

20 GIUGNO 2015
PIAZZA MATTEOTTI

15.00 PRESENTAZIONE DEL LIBRO
QUANDO NON ERAVAMO SPRECONI
CON L'AUTRICE **CLAUDIA RINALDI**

16.00 LEZIONI MAGISTRALE
 **IL NOCE NOSTRANO E IL PAESAGGIO MODENSE**
A CURA DELL'ISTITUTO LAZZARO SPALLANZANI
SEGUIRÀ UNA **DEGUSTAZIONE DI NOCINO** A CURA
DEI MAESTRI ASSAGGIATORI DE IL MATRACCIO

18.00 **CORO GHIRLANDEINA**

20.00 **DEGUSTAZIONE DI SALUMI E VINO**
 A CURA DELL'ACADEMIA JUDICE SALATII
E ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER - DELEGAZIONE DI MODENA

20.30 **ALTA DEFINIZIONE IN CONCERTO** - MUSICA D'AUTORE
MARCO DIECI

M O D

INO

21 GIUGNO 2015
PIAZZA MATTEOTTI

10.30 BANDA DELLA CITTÀ DI MODENA

11.30 DEGUSTAZIONE DI SALUMI E VINO



**A CURA DELL'ACADEMIA JUDICE SALATII
E ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER - DELEGAZIONE DI MODENA**

14.30 COME SI DEGUSTA IL NOCINO TIPICO DI MODENA
A CURA DEI MAESTRI ASSAGGIATORI DE "IL MATRACCIO"



15.30 IL NOCINO IN EMILIA ROMAGNA INCONTRO CONFRONTO
TRA LE ASSOCIAZIONI DI ASSAGGIATORI DI NOCINO TIPICO
DELL'EMILIA ROMAGNA



17.00 VIAGGIO INTORNO AL TÈ - CURIOSITÀ E DEGUSTAZIONE DI
TÈ A CURA DI BARBARA VOLA



18.00 CAGNE PELOSE IN CONCERTO - ASIFORA TOUR 2015
UN ROCK TUTTO DA RIDERE

EMILIA

Albo Assaggiatori Nocino Tipico di Modena
Il Matraccioc
Via Malavolti, 5 - Modena - info@ilmatraccio.it - www.ilmatraccio.it

organizza il
GRAN PALIO
Nocini
d'Italia



**OGNI ANNO RACCOGLIAMO E ASSAGGIAMO NOCINI
ARTIGIANALI PROVENIENTI DA TUTTA ITALIA.**

**SE SEI INTERESSATO
QUI
PUOI AVERE
TUTTE LE INFORMAZIONI PER PARTECIPARE**

INFO

www.ilmatraccio.it

PRESIDENTE - Massimo Guidetti - mail: massimo.guidetti60@gmail.com

MAESTRO D'ASSAGGIO - Luigi Benassati - mail: benassati@timbriellebi.it



SALOTTO DEL GUSTO LUIGI VERONELLI

Il Matraccio con questo spazio vuole rendere omaggio a chi ha difeso con orgoglio le denominazioni comunali dei prodotti, perchè in questo momento in cui tutto viene prodotto ovunque è importante difendere e valorizzare le produzioni locali.

Alcuni pensieri di Luigi Veronelli, strenuo difensore delle produzioni locali:

GLI APPUNTAMENTI DEL SALOTTO A NOCINOPOLI

20 GIUGNO 2015

15.00 PRESENTAZIONE DEL LIBRO
QUANDO NON ERAVAMO SPRECONI

16.00 LEZIONI MAGISTRALE
IL NOCE NOSTRANO E IL PAESAGGIO MODENSE
SEGUIRÀ UNA DEGUSTAZIONE DI NOCINO

20.00 DEGUSTAZIONE DI SALUMI E VINO

21 GIUGNO 2015

11.30 DEGUSTAZIONE DI SALUMI E VINO

14.30 COME SI DEGUSTA IL NOCINO TIPICO DI MODENA
A CURA DEI MAESTRI ASSAGGIATORI
DE "IL MATRACCIO"

15.30 IL NOCINO IN EMILIA ROMAGNA
INCONTRO CONFRONTO

17.00 VIAGGIO INTORNO AL TÈ - CURIOSITÀ
E DEGUSTAZIONE DI TÈ A CURA DI BARBARA VOLA

“

Ho amato molto la cultura e sempre pensato che andasse a pari passo con il vivere.

Vivere è comunicare; comunicare è vivere.

La vita è troppo breve per bere vini cattivi.

La Patria è ciò che si conosce e si capisce

Sobrio non è colui che si priva di qualcosa, ma chi conosce che cosa conviene alla sua natura e alla sua cultura.

Il piacere della tavola è una realtà sempre diversa, sempre in divenire.

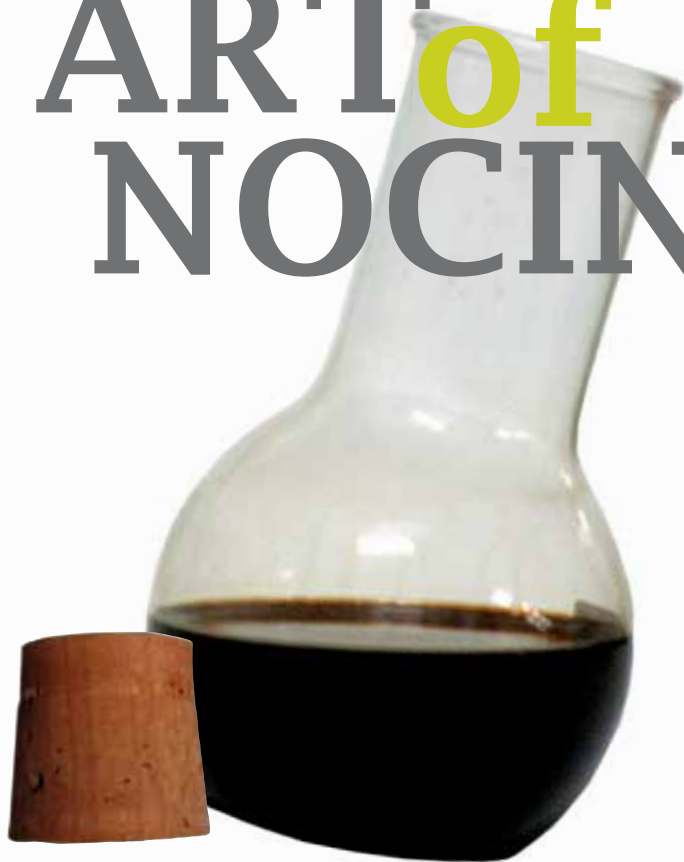
Il peggior vino contadino è migliore del miglior vino d'industria.

Il vino sente l'amore del contadino e lo ricompensa facendosi migliore.

”

Tante e tante le battaglie a difesa della civiltà contadina, dei piccoli produttori, della qualità, della terra, dell'individuo.

THE (not so)
SECRET
ART of
NOCINO



Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena

Il Matraccio

Via Malavolti 5, Modena - www.ilmatraccio.it

Nocino is a sticky dark brown liqueur from the Emilia Romagna region in Northern Italy. It is made from unripe green walnuts. After steeping in spirit, the walnuts are removed and the now black alcohol is mixed with simple syrup. Nocino has an aromatic but bittersweet flavor. It may be homemade; villages and even individual families often have their own recipes, including different additions like cinnamon or clove. Nocino is also available commercially in bottled form.

Commercially available Nocino is typically 40% alcohol by volume, or 80 proof.

During the Middle Ages, Italian monasteries used nocino for its medicinal properties and also as an alcoholic treat.

Nocino is also produced in New Zealand by NewZino, under the name “NutZino Walnut Liqueur” and in Australia by Timboon Railway Shed Distillery in Timboon, Victoria.

In Modena The Typical Walnut of Modena Roll of Tasters “Il Matraccio” (www.ilmatraccio.it) has been operating for years a nonprofit association which aims to spread this product through the world’s first travelling school for Nocino di Modena tasters: “Nocinando” (<http://www.ilmatraccio.it/corsi.htm>).

Furthermore, in collaboration with the Municipality of Modena, the association organizes “Nocinopoli” (<http://www.ilmatraccio.it/nocinopolieventi.htm>) – The Nocino Town: a night where everything is related to Nocino, the star of the event that takes place in the heart of Modena and it is possible to taste other typical products such as Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico, Tradizionale di Modena, Prosciutto di Modena, Lambrusco, etc.



THE RECIPE ACCORDING TO

Albo Assaggiatori Nocino Tipico di Modena

Il Matraccio



Ingredients

lt.1 di alcohol (ethyl alcohol)

30/33 unripe walnuts (aprox. 1kg.) usually ready for the purpose about june 24th. The husks should look green and still quite soft.

gr. 700/800 sugar



Preparation

Cut the walnuts and let them macerate in sugar (first) and alcohol (after sugar melting) for a minum of four months. Keep the liquid in a sunny place and stir frequently. After maceration, filter the liquid through a clean paper, cloth or other mean fit for food. Your product must be left in glass bottles for at least six month or, even

better, in small oak or chestnut barrels.

Nocino should be dense, of a shiny brown, clear, full of walnut persistent scent and taste, with its ingredients perfectly balanced.

How to use

Serve Nocino at the end of your meal. The ideal temperature is 16 - 18 C. You can also drink it cold in summer or warm in winter, or taste it together with parmesan cheese, or as topping on your favourite ice cream.

Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena

Il Matraccio

Via Malavolti 5, Modena - www.ilmatraccio.it

Our activities include:

Nocino a regola d'arte

a six-lessons course to learn how to taste and produce your own Nocino, together with information about walnut tree and fruit, sugar and alcohol.

Gran Palio Nocini d'Italia

a national contest for home made Nocino producers. Every year "Il Matraccio" collects, tastes and awards the best Nocini coming from many italian regions.

Nocinopoli

a two-days celebration in the heart of Modena to talk about, look, smell and taste the unique brown liqueur.



www.ilmatraccio.it

PRESIDENTE - Massimo Guidetti
massimo.guidetti60@gmail.com

MAESTRO D'ASSAGGIO - Luigi Benassati
benassati@timbriellebi.it

