

# Sapore di noce

Rivista ufficiale dell'Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena **Il Matraccio**

Direzione e redazione Via Malavolti 5 Modena tel. 059 924 253 / 059 216 531 Web Site: <http://www.ilmatraccio.it>  
E. mail: [rezdor@ilmatraccio.it](mailto:rezdor@ilmatraccio.it) / Direttore Giovanni Boccaletti

## Ancora un grande successo di "Nocino Mio"

Il Gran Palio dei nocini di famiglia giunto alla seconda edizione

E' giunto alla seconda edizione "Nocino Mio: Gran Palio Estense delle ricette di famiglia", il concorso che vede la collaborazione tra l'Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena "Il Matraccio" e Coop Estense. Si tratta di un'occasione in cui protagonista è un liquore profondamente legato al nostro territorio e che fa parte del nostro patrimonio culturale, la cui ricetta è spesso tramandata in famiglia di generazione in generazione. Il conferimento dei campioni quest'anno è stato riservato ai soli soci Coop che, dal 21 gennaio al 16 febbraio 2008, hanno potuto usufruire di un numero maggiore di punti vendita impegnati nella raccolta rispetto alla scorsa

edizione. I campioni, resi anonimi, sono passati ai palati degli esperti assaggiatori de "Il Matraccio" i quali, nei mesi precedenti al conferimento, sono stati impegnati in numerose



serate di formazione, approfondimento ed allenamento in cui *Nocinando* (il primo Liceo itinerante per aspiranti assaggiatori di nocino) si è avvalso della collaborazione della Facoltà di Chimica dell'Università di Modena e Reggio Emilia. Per valutare i campioni in gara gli esperti de "Il

Matraccio" sono stati impegnati negli ultimi tre mesi, assegnando i punteggi in base alle caratteristiche organolettiche del liquore; la degustazione, come da regolamento, si è basata sull'esame visivo (densità, colore e limpidezza), olfattivo (intensità, persistenza e franchezza) e gustativo (corpo, sapore di noce e armonia) del prodotto. I punteggi sono stati registrati su apposite schede computerizzate messe a punto dall'Associazione "Il Matraccio" ed in base ad essi sono stati selezionati i 12 campioni di nocino migliori.

Valentina Michellini

Premi Coop	Cognome e nome	Comune	Prov.	Class.	Cognome e nome	Comune	Prov.
1	Ferri Umberto	Modena	Mo	31	Benetti Deanna	Ravarino	Mo
2	Marinelli Gino	Modena	Mo	32	Bisi Uber	Ravarino	Mo
3	Ferraguti Antonio	Modena	Mo	33	Magni Ivalda	Castelfranco Emilia	Mo
4	Seminati Maurizia	Colombaro di Formigine	Mo	34	Costantino Angelo	Bomporto	Mo
5	Foca Giorgia	Ravarino	Mo	35	Palai Natalina	Modena	Mo
6	Scudieri Domenica	Modena	Mo	36	Ciancio Romina	Modena	Mo
7	Chieffo Domenico	Modena	Mo	37	Crivellaro Andrea	Sassuolo	Mo
8	Franchini Samantha	Formigine	Mo	38	Propato Vincenzo	Modena	Mo
9	Vanzini Giulietta	Castelfranco Emilia	Mo	39	Barbieri Erika	Castelfranco Emilia	Mo
10	Tonelli Giorgia	Castelvetro di Modena	Mo	40	Propato Barbara	Bomporto	Mo
11	Turdo Manuela	Serramazzoni	Mo	41	Ciancio Claudia	Levizzano	Mo
12	De Paola Saverio	Colombaro di Formigine	Mo	42	Brandoli Gian Paolo	Modena	Mo
Class.	Cognome e nome	Comune	Prov.	43	Manzini Ruggero	Castelvetro di Mo	Mo
13	Serio Rosa	Modena	Mo	44	Zuffi Maria Luisa	Castelfranco Emilia	Mo
14	Aquilini Tiberia	Modena	Mo	45	Seminati Gian Carlo	San Martino in Rio	Re
15	Scaramelli Fabrizio	Modena	Mo	46	Barbieri Tiziano	Formigine	Mo
16	Lorenzoni Paola	Castelvetro di Modena	Mo	47	Vandelli Valeria	Modena	Mo
17	Caleffi Ivo	No carta famiglia		48	Mantovani Giordano	Modena	Mo
18	Bertoni Stefano	Castelfranco Emilia	Mo	49	Fantuzzi Ivano	Modena	Mo
19	Simonini Lidia	Ravarino	Mo	50	Fava Maurizio	Modena	Mo
20	Gallicchio Francesco	Modena	Mo	51	Propato Oscar	Modena	Mo
21	Pavirani Roberta	Ravarino	Mo	52	Ferrari Marco	Formigine	Mo
22	Ciancio Sabrina	Modena	Mo	53	Borsari Roberto	Castelvetro	Mo
23	Faillace Antonietta	Colombaro di Formigine	Mo	54	Gardini Nicola	Castelfranco Emilia	Mo
24	Mangone Vincenzo	Modena	Mo	55	Bortolotti Roberto	Modena	Mo
25	Forti Franca	Modena	Mo	56	Moretti Franca	Gaggio di Piano	Mo
26	Caleffi Ivo	Modena	Mo	57	Bertacchini A. Maria	Castelfranco Emilia	Mo
27	Olivari Maurizio	Modena	Mo	58	Baccolini Paolino	Castelfranco Emilia	Mo
28	Pignatti Patrizia	Modena	Mo	59	Malagoli Nadia	Castelfranco Emilia	Mo
29	Foca Novello	Ravarino	Mo	60	Moretti Elsa Ivonne	Modena	Mo
30	Vasile Elena Cristina	Ravarino	Mo	61	Fava Ilario	Ravarino	Mo

# Intervista a Giovanni Boccaletti Rezdòr dell'Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena **Il Matraccio**

**Sig. Boccaletti, so che si sono svolte le elezioni in seno al vs. gruppo e Lei è stato rieletto presidente all'unanimità, mi informa sugli altri consiglieri?**

*-Volentieri. Intanto precisiamo che da statuto il responsabile della ns. associazione non si chiama presidente, ma Rezdòr, nel rispetto delle ns. tradizioni modenesi. Per le votazioni poi, le riconferma nette, oltre al sottoscritto, anche di Luigi Benassati come vice presidente, di Novello Baraldi come cantiniere e di Tiberia Aquilini come segretaria, stanno a testimoniare la continuità con il vecchio consiglio a dimostrazione che quanto è stato fatto sin d'ora è stato considerato positivo. Poi ci sono notevoli segnali di novità come l'ingresso nel consiglio di Gabriele Draghetti, imprenditore di notevoli capacità, che metterà a disposizione dell'associazione tutta la sua esperienza; come l'ingresso di moti giovani laureati o laureandi come Valentina Michellini alla quale sono stati*

*affidati i compiti di aggiornamenti del sito internet e dei rapporti con la stampa. Il dr Luca Morisi poi, laureato in chimica, si occuperà dei preparati olfattivi e gustativi che si adatteranno per le lezioni di **Nocinando**, il ns. corso per assaggiatori. Abbiamo inoltre costituito un gruppo di volontari che si occuperà degli stand espositivi nei vari eventi ai quali parteciperemo e che è stato affidato a Giuliano Biancani e M. L. Zuffi.-*



**Presidente, pardon, Rezdòr, anche quest'anno eravate presenti alla sagra dell'Agricoltura di Castelfranco, ci vuole spiegare in quale forma? -Con il 5° Palio Città di Castelfranco nel quale abbiamo raccolto 103**

*campioni ed uno stand nel quale abbiamo proposto nocino, borlenghi, cioccolatini al nocino, sorbetti al nocino, nonché consigli e suggerimenti sulla preparazione del nocino stesso.-*

**Perché questa fedeltà?**

*-Abbiamo debiti di riconoscenza e gratitudine con Maurizio Casarini, presidente della sagra dell'agricoltura, Siamo stati accolti nella sua manifestazione quando eravamo ancora un embrione di associazione, ci ha tenuto a battesimo e ci ha portato fortuna. In questa manifestazione siamo nati, siamo cresciuti ed è in questo evento che noi abbiamo potuto sciorinare tante novità nelle quali la ns. associazione è riuscita a mostrare la sua dinamicità, la sua competenza, sino a salire sul gradino più alto delle analisi sensoriali, dimostrando di essere la prima associazione sul territorio che si occupa di nocino.-*

**Ce ne può fare un elenco?**

*-Certamente!*

## L'Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena

*è stata la prima associazione di assaggiatori presente sul territorio della provincia di Modena a:*

*Istituire una scuola per assaggiatori nocino (**Nocinando** -10 giugno 2004 -Sagra dell'agricoltura a Castelfranco)*  
*Modernizzare, modificando in modo radicale, la scheda degli assaggi di nocino (**Nocinando** -10 giugno 2004 -Sagra dell'agricoltura a Castelfranco)*  
*Pubblicare una dispensa sulla metodologia di assaggiare il nocino (**Dispensa indispensabile** -10 giugno 2004)*  
*Adottare una nuova scheda per gli assaggi di nocino con metodologia scientifica (9 giugno 2005 -Sagra dell'agricoltura)*  
*Computerizzare le schede del palio (**Nocino Mio** -gennaio 2008)*  
*Organizzare allenamenti per assaggiatori di nocino e classifiche di merito con metodologia scientifica (**Nociniadi** -ottobre 2005 San Cesario)*  
*Effettuare premiazioni con premi di sostanza oltre a pergamene e l'attestati (1° palio Castelfranco Emilia -giugno 2005)*  
*Organizzare il primo vero palio di nocino a livello interregionale (**Nocino Mio** -gennaio 2007 Modena)*  
*Organizzare allenamenti per assaggiatori di nocino (**Nociniadi** -ottobre 2005 San Cesario)*  
*Proporre sorbetti al nocino (**Sorcino** -San Nicola a Castelfranco Emilia -settembre 2007)*  
*Proporre tazzine di cioccolato (**Tazzinella** -11-18-24-settembre 2007 al Baluardo di Modena)*  
*Proporre cioccolato caldo in tazza corretto al nocino (**Cioccolazzino** -31 marzo 2007 38° anniversario Boccaletti Coperture a Castelfranco)*  
*Proporre borlenghi al profumo di nocino (**Borlenghino** -giugno 2007 -Sagra dell'agricoltura a Castelfranco Emilia)*  
*Proporre cioccolatini ripieni di nocino (**Nociotto** -11-18-24-settembre 2007 al Baluardo di Modena)*  
*Proporre tartufo al cioccolato affogato al nocino (**Tartufino** -26 gennaio 2008 a Montefiorino)*  
*Infine saremo i primi a presentare al prossimo palio di Castelfranco proprio qui alla sagra dell'agricoltura una nuovissima scheda, cioè la scheda con la CONFORMAZIONE GENETICA DEL NOCINO. Una novità in senso assoluto che ci consente di poter dire: LA PRIMA ASSOCIAZIONE DI NOCINO TIPICO DI MODENA SIAMO NOI.*

**Diffidate dalle imitazioni!**

Carlotta Grattacapi

# Non solo Nocino!

## PREMIO INTERPROVINCIALE DI POESIA DIALETTALE

E' in un territorio a dir poco fertile e vivace dal punto di vista culturale, nonostante la cultura occupi di rado un posto di rilievo, che è stato indetto il primo premio interprovinciale di poesia dialettale "La Gratusa d'or". A bandire il concorso è l'Industria Casearia Pelloni che si avvale del supporto tecnico dell'Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena "Il Matraccio" che nella persona del suo presidente, al Rezdòr Giovanni Boccaletti, lo ha ideato e proposto. E' importante sottolineare il fatto che queste due realtà non si limitano ad occuparsi di Parmigiano l'una e di Nocino l'altra, ma si impegnano a valorizzare quello che è il nostro patrimonio culturale. I

patrocinatori sono di prestigio e si



sono dichiarati onorati a sostenere l'iniziativa. Essi sono: *Città di Castelfranco Emilia, l'Università degli studi di Modena e Reggio, il Consorzio del Parmigiano-Reggiano, il Consorzio del Prosciutto di Modena, il Consorzio marchio storico dei lambruschi modenesi, il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, la San Nicola e Slow Food.* Il concorso interessa i dialetti del territorio di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano: sono dunque invitati a partecipare tutti coloro che risiedono, o sono nati, nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna sinistra Reno e Mantova destra Po.

Valentina Michellini  
(nella foto)

## PREMIO INTERPROVINCIALE DI POESIA DIALETTALE

# La Gratusa d'or

"La Grattugia d'Oro"

1<sup>a</sup> Edizione 2008

L'Industria Casearia Pelloni, bandisce il concorso di poesia dialettale

"LA GRATUSA D'OR" che ingloba i dialetti del territorio di produzione del Formaggio Parmigiano Reggiano.

Per informazioni tel. 059 924 253

Regolamento

1) I partecipanti dovranno inviare da una a massimo tre composizioni poetiche dialettali, inedite, a tema libero. Le opere dovranno essere dattiloscritte, corredate dalla traduzione in lingua italiana, portare nome, cognome, indirizzo, nonché numero telefonico dell'Autore.

2) Il concorso è riservato ai soli Autori risiedenti e/o nati nel territorio di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano, ovvero nelle province di Parma, Reggio, Modena, Bologna sinistra Reno e Mantova destra Po, come da disciplinare. Agli Autori premiati verrà richiesto un documento comprovante la loro residenza e luogo di nascita.

3) I testi dovranno pervenire:

-per posta ordinaria a: **Segreteria "La Gratusa d'or" 41013 Castelfranco Emilia -Mo- Via della Scienza 10**

-via fax: **059 924 797**

-per E. mail: [rezdor@ilmatraccio.it](mailto:rezdor@ilmatraccio.it)

4) Termine ultimo: entro il 30 giugno 2008

5) La partecipazione al premio è completamente gratuita.

6) I giudizi e le decisioni della Giuria saranno insindacabili.

7) La cerimonia di premiazione si terrà mercoledì 10 settembre alle ore 21,30 in piazza Garibaldi a Castelfranco Emilia, nell'ambito della locale Fiera di San Nicola.

### PREMI

al 1°: Classificato: Il trofeo "La Gratusa d'or" ed una forma di Parmigiano Reggiano -o equivalente bonus-

al 2°: 1/2 forma di Parmigiano Reggiano -o equivalente bonus-

al 3°: Un prosciutto intero disossato

al 4°: un bottiglia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

al 5°: Una cassa di bottiglie di lambrusco

al 6°: Una bottiglia di Nocino Tipico di Modena "Il Matraccio"

al 7° Una bottiglia di olio di fegato di merluzzo di Modena con chicchi di uva passa

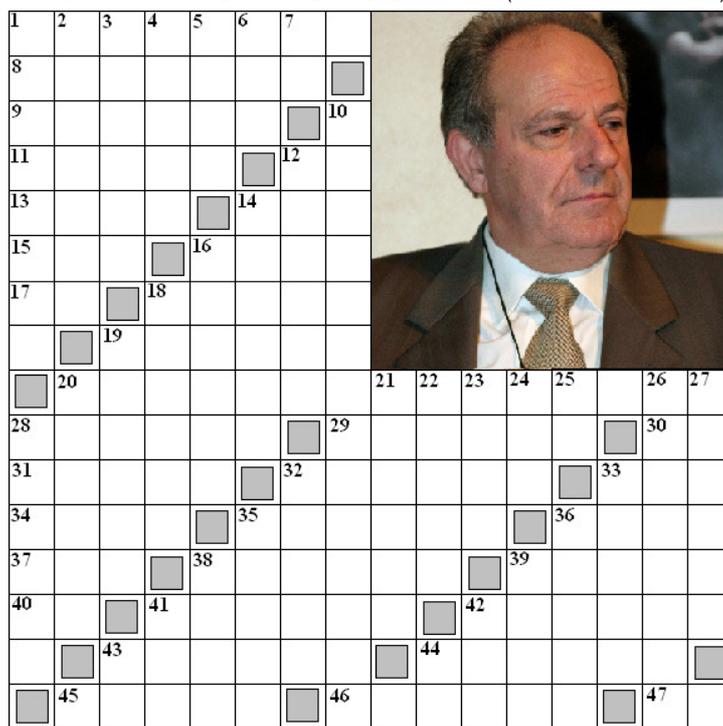
E' inoltre facoltà della Giuria e a suo insindacabile giudizio, assegnare diplomi di segnalazione ad Autori meritevoli.

Il Comitato Organizzatore

## Orizzontali

1. Disegno che non contempla figure umane -8. Di cattivo augurio, infausto -9. Orifizio nasale -11. Si occupa del recupero dei giocatori d'azzardo -12. Napoli -13. Canova lo immortalò con Ercole -14. Il Sebastian grande 1500metrista inglese -15. Collera, sdegno -16. Il capo banda -17. Nel caso -18. L' Hugo di Corto Maltese -19. Grande ristorante di Amsterdam -20. *Un grande protagonista del Matraccio* -28. La compianta signora Gorbaciova -29. Il giorno che verrà -30. Il centro del CONI -31. Il nome di Flajano -32. Grande trampoliere -33. Tutte le dispari di mille -34. La dea della salute -35. L'Umberto dei Gatti di Vicolo Miracoli -36. Il Bruno pittore di Sacile -37. Mezzo da autostrada -38. Attrezzo per bigliardo -39. *Il nome di Pirandello* -40. Così finisce ogni idea -41. Accademia-42. Canoa -43. Il povero monsù di Bersezio-44. *Sigilli, suggelli* -45. Così sono le lacrime -46. A questo punto -47. Officine Meccaniche.

## 00004 PAROLE CROCIATE (Giovanni dell'Ercolina)



Le definizioni in corsivo riguardano l' assaggiatore di nocino ritratto

la sposa 1 e 2" 36. Scaltri, perspicaci -38. La stella del cinema -39. Raspa, correzione -41. Altare per sacrifici -42. La maratona di Praga -43. Le dispari in tema -44. Taranto in auto.

**Orizz. :** 20- Un suo ruolo in seno al Matraccio. 39- Il suo nome di battesimo. 44- I prodotti del suo lavoro

**Vert. :** 1- Il nome della sua nipotina. 10- Un suo ruolo nella Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. 27- Il nome della moglie

## Lettere a: **Sapore di nocce**

Egr. direttore,  
complimenti per la vostra bellissima rivista. Era ora che qualcuno s'interessasse del nostro amatissimo nocino. Ora vorrei porvi un quesito: Ho appena tolto il nocino dall'infusione ed ora mi appresto ad imbottigliarlo. Quali bottiglie mi consiglia di scegliere? Sono meglio le bianche o le nere?  
Franca Bonfatti      Mirandola

Grazie per i complimenti, ti rispondo con la saggezza popolare dello zio Domizio: **"Il nocino deve stare al sole quand'è giovane, ma deve stare al buio da vecchio."**

*Le bottiglie le trovi nei negozi specializzati e se non trovi le nere, accontentati delle verdi, l'importante è che siano scure*



Egr. direttore,

Anche quest'anno ho fatto il nocino con le noci rigorosamente colte il 24 giugno. Qualcuno però mi ha detto che questa data non è importante. E' vero? Desidererei diventare assaggiatore di nocino, come posso fare?

Oriano Ferraguti Modena

*Una risposta alla volta: 1° La data non è rigorosa, ma importante tener d'occhio le noci perché troppo acerbe*

*non ti danno sufficientemente sapore e profumo, ma troppo mature ti*

*daranno un nocino pieno di tannino e che saprà di legno. 2° Per venire a far l'assaggiatore con noi è facilissimo, iscriviti al nostro gruppo, ti faremo fare un corso (il prossimo in programma è per settembre) poi, per farti fare pratica, ti prenderemo con noi in uno dei tanti palii che organizziamo in giro per la provincia In bocca al lupo.*

Al Rezdòr