

Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena
Il Matraccio

NOCINO di MODENA

(Dialecto di San Cesario)

Quando un giorno Boccaletti
raccontò a noi addetti,
con un foglio stretto in mano,
che il prode Magellano,
aveva scritto sul brogliaccio,
che un ed Castel tal Gioannaccio,
visto che il capo era un po' giù,
per tirarlo subito su,
l'aviva tolt da na scansia,
un liquor di Frè ed Bastia,
ch'era si corroborante,
che guarì quasi all'istante,
era solo un liquorino,
fat col naus, ciamè Nocino.
Una voce s'alzò in sala.
"Quasta lèè na grosa bala.
Come ogni lattoniere
cunter dal bal è il tuo mestiere!"
Pizzicato nell'orgoglio
lui mostrò a tutti un foglio,
insam a na fotografia
fata da uno chicchessia
che mostrava Gioannaccio
con un foglio del brogliaccio
che riportava quell'evento
scattata là nel cinquecento,
ma la prèma foto fata
in dl'otzaint vanne scattata.
Queste sono bagatelle,
buone per le zirudelle.
Boccaletti uomo capace
e perciò molto tenace,
poi esperto anche di noci
chiamò a sé alcuni soci,
in'n'eren ménga di bagai,
un l'era l'Esperto dal furmai,
fu un successo il primo assaggio
di Nocino col formaggio.
Per aver sempre più lumi,
arrivò qual dei salumi,
ci pensate però che strano
che per onor di Magellano,
ha inventato Nocinando,
per ricordare Ferdinando.
Oggi son tanti gli addetti
insieme a quel Boccaletti.
A Montecavolo l'esperto
È Lusetti il buon Roberto,
lui si è specializzato

nel Nocino un po' speziato.
Mentre a Montefiorino
il più esperto del Nocino
il più grand tra i campioni
lé secur Vanni Foroni.
Chi del Nocino non sa niente
ascolta e guarda questa gente
che per poter giudicare
s'è dovuta diplomare,
(con dal nocino e dal parsòt
ed secur i pasen tot).
L'altro giorno Boccaletti
era lì coi suoi addetti,
che il Nocino degustava
e a tutti un voto dava.
Laur i tosn'un cucchiaino
con tre gocce di Nocino,
sulla lingua va appoggiato,
e poi dopo degustato,
tu li vedi sti signori
fare tot gli intenditori,
che la lingua fan schioccare
perché voglion dimostrare
agli astanti, al personale,
che han capito quanto vale.
Un al giva "Troppo aromato!"
N'etr'invece "E' un po' salato!"
"Se guardate è troppo chiaro!"
"Io lo sento molto amaro!"
"Ha una punta un po' dolciastra!"
"Sai la lingua mi si impiastra!"
"Sto' Nocino per me ha qualcosa
una punta un po' acidosa!"
"No la cosa non è quella,
per me ha troppa cannella!"
"Io invece di sicuro,
si lo trovo molto scuro!"
Di una cosa sono certo
che non c'è nessuno esperto
che gustand ste gran baun queel
al s'esprema in mod uguel.

N.B.

Se tra gli Illustri, se tra gli expert
agh'è anc qual ed' Spilambert,
ve lo dico in modo franco,
a voj dir Balestra Franco,
sa li fa baun un come lu lè
a li pos fer un dè anca me.

Luciano Tacconi e Ferdinando Tisi