

NOCINO POLI

2016
RADICI

LA CITTÀ DEL NOCINO

10 | 11 | 12 GIUGNO

PIAZZA MATTEOTTI
MODENA

Con il patrocinio di



Comune di Modena

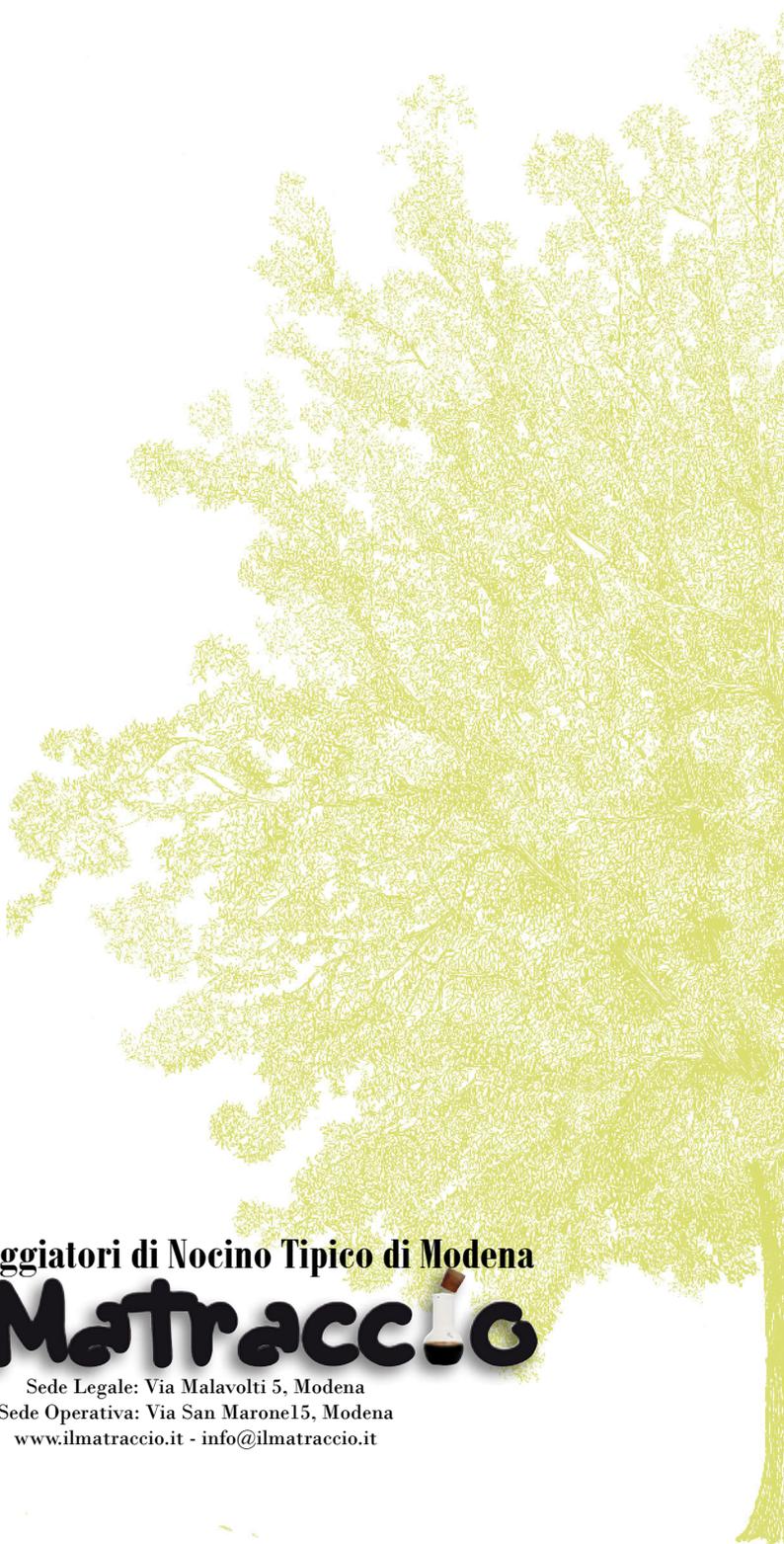
SOCIETÀ DI PROMOZIONE DEL CENTRO STORICO
MODENAMOREMIO

Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena

Il Matraccio

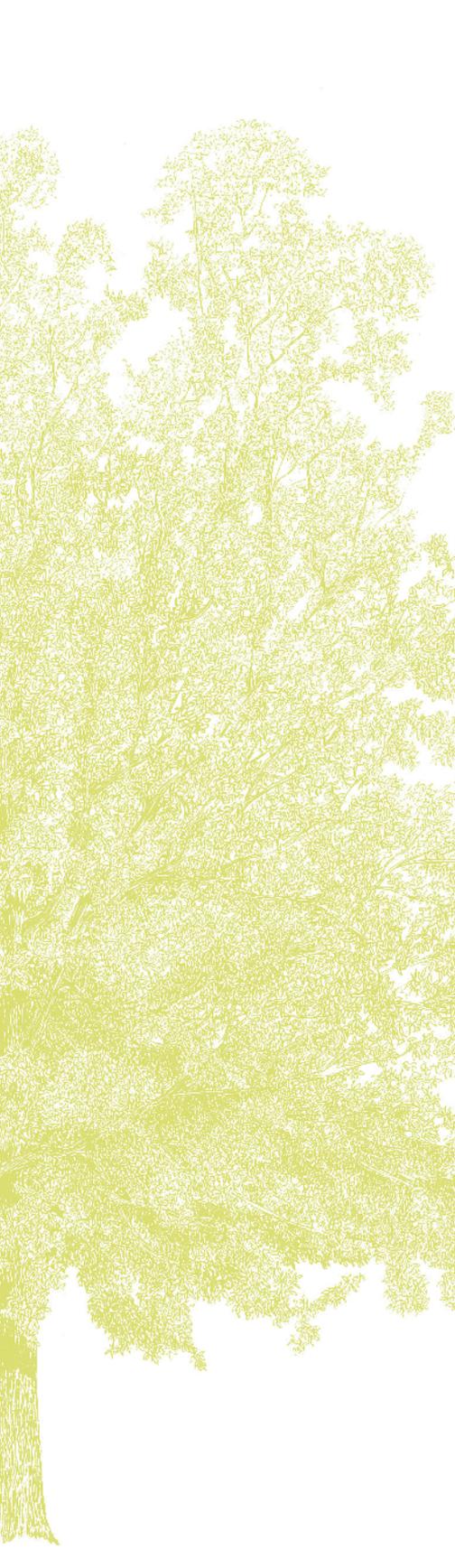
Via Malavolti 5, Modena - www.ilmatraccio.it





Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena
Il Matraccio

Sede Legale: Via Malavolti 5, Modena
Sede Operativa: Via San Marone15, Modena
www.ilmatraccio.it - info@ilmatraccio.it



Benvenuti alla edizione 2016 di **NOCINOPOLI**.
Quest'anno l'abbiamo chiamata "RADICI", per
marcare ancora più del 2015 il nostro legame
con questa terra, ma anche con tradizioni popula-
ri vicine e lontane.

Questo legame lo troverete "ascoltando" la
Festa nei momenti musicali, ben sei, tutti
all'insegna della musica popolare e tradizionale
emiliana che ci riporta a momenti meno "elettro-
nici" ma molto intensi e nati per ballare in compa-
gnia ed allegria sulle aie delle nostre campagne
dopo dure giornate di lavoro.

Tradizione e gusti che cambiano come siamo
cambiati noi rispetto ai nostri nonni, alla sco-
perta delle differenze di materia prima a dispo-
sizione, senza retorica, ma semplicemente per
ricordare le cose buone e distinguerle da quanto
ci viene proposto ogni giorno in modo ossessivo
dai mezzi di comunicazione, imparare a degu-
stare tanti prodotti alimentari e riconoscere il più
possibile il "buono" e sempre le differenze.

Il Nocino Familiare Tipico di Modena sarà il filo
conduttore di questa festa ed i Soci del *Matrac-
cio*, vi guideranno per "rallentare" i ritmi di tutti
i giorni, immergendovi in una festa di campagna
dentro la città.

Questo è il nostro obiettivo, perché non do-
vremo mai dimenticare che cibo e cultura,
insieme alla solidarietà tra le persone diventano
un collante naturale per una società in continuo
movimento ed apparentemente indifferente come
la nostra attuale (troverete associazioni di volon-
tari che lavorano per il bene comune).

Lasciatevi prendere per mano.

Massimo Guidetti
Presidente

Il Matraccio Albo Assaggiatori Nocino Tipico di Modena

LA FESTA IN SINTESI
cosa trovate a

NOCINO
POLI ²⁰¹⁶
RADICI
LA CITTÀ DEL NOCINO

Specialità eno gastronomiche modenesi ed emiliane che troverete (e qualche sorpresa da regioni ospiti):

- **Gnocco Fritto e Crescentine** con Prosciutto , salame ed i suoi fratelli (meglio conosciuto come GNOCCO & TIGELLE) - **Borlenghi** (anche vegetariani) - **Erbazzone** e **dolci tipici della tradizione** emiliana - **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena- Pasta fresca** tirata a mano con il mattarello - Hamburger di Chianina - **Parmigiano Reggiano** di Montagna - Birra Artigianale - Formaggi d'alpeggio - Tè - Lambrusco e Pignoletto e immancabile il nostro buon **Nocino** che insieme al **Sorcino** (un delizioso sorbetto al nocino) chiuderà degnamente ogni degustazione.

Le degustazioni guidate al **Salotto del Gusto**:

Birra Artigianale , **Vini & Formaggi**, Salumi Tipici Modenesi, Pane con grani antichi ed olio extra vergine, **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, Pasta fatta al mattarello, Cioccolato & Nocino, Te, **Nocini a confronto** nelle terre di Emilia e Romagna.

Presentazione di libri di cultura gastronomica e di buon senso etico e pratico: *In cucina non si buttava niente* e *Signora tagliatella* con le autrici, Claudia Rinaldi, Sara Prati e Rina Poletti

La **musica** che accompagnerà le giornate e chiuderà con l'invito a danzare ogni sera: **Drunk Butchers** e le loro atmosfere allegre irlandesi , **Coro Ghirlandeina** con i canti popolari , **Suonabanda** con i balli "staccati" dell'appennino , La **Banda Ferri** del Comune di Modena , simbolo musicale della nostra città , due cori del nostro appennino a sorpresa e per finire **Lanterna Magica** con i suoi suoni tradizionali.

Buon divertimento!

Massimo Guidetti

Presidente *Il Matraccio* - Modena



VENERDÌ 10 GIUGNO ORE 21.00
DRUNK BUTCHERS
ATMOSFERE IRLANDESI



SABATO 11 GIUGNO ORE 18.00
CORO LA GHIRLANDEINA
CANTI POPOLARI MODENESI



SABATO 11 GIUGNO ORE 19.00
**CORO SAN GAVINO
MARTIRE DI MONTI**
CANTI TRADIZIONALI DALLA SARDEGNA

SABATO 11 GIUGNO ORE 21.00
SUONABANDA
MUSICA POPOLARE DEL NOSTRO TERRITORIO



DOMENICA 12 GIUGNO ORE 10.30
**CONCERTO DELLA BANDA
CITTADINA DI MODENA "A.FERRI"**



DOMENICA 12 GIUGNO ORE 17.30
**CORO LA FONTE DI COGNENTO
CORO VOCI DEL FRIGNANO**
NELL'AMBITO DI "CORIAMO"

DOMENICA 12 GIUGNO ORE 21.00
LANTERNA MAGICA
MUSICA POPOLARE DELL'APPENNINO



LA NOSTRA RICETTA DEL NOCINO

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.

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 - info@ilmatraccio.it

10 GIUGNO 2015 VENERDÌ

PIAZZA MATTEOTTI

20.00 **DEGUSTAZIONE DI BIRRA ARTIGIANALE**
A CURA DELL'ASSOCIAZIONE BIRRA DIVIN PIACERE

21.00 **DRUNK BUTCHERS IN CONCERTO**
ATMOSFERE IRLANDESI



11 GIUGNO 2015 SABATO

PIAZZA MATTEOTTI

10.00 **PRESENTAZIONE DEL LIBRO**
IN CUCINA NON SI BUTTAVA NIENTE
RICETTE INSOLITE DI IERI E DI OGGI PER NON SPRECARE CIBO E DENARO
CON LE AUTRICI **CLAUDIA RINALDI** E **SARA PRATI**

11.30 **DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI, SALUMI E VINI**
A CURA DI **ONAF, ACADEMIA JUDICES SALATII** E **ONAV**



14.00 **SLOW FOOD MODENA**
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA EMILIANO: QUESTO SCONOSCIUTO
LABORATORIO DEL GUSTO CON DEGUSTAZIONE A CURA DI
MAURO CARBONI AGRONOMO - PANE DI VILLA SORRA CON GRANI ANTICHI:
PROGETTO PARTECIPATO DALLA SEMINA ALLA TAVOLA
A CURA DELL'ISTITUTO SPALLANZANI DI CASTELFRANCO EMILIA
OLII ESSENZIALI DEL NOSTRO TERRITORIO E SALUTE
A CURA DELL'ISTITUTO SPALLANZANI SEDE DI MONTEOMBRARO



16.00 **SCUOLA DI SFOGLINA / SFOGLINO**
CORSO TEORICO / PRATICO
A CURA DI **RINA POLETTI** E DI **MISS...IONE MATTARELLO**



17.00 **PRESENTAZIONE DEL LIBRO**
SIGNORA TAGLIATELLA
CON L'AUTRICE **RINA POLETTI** E L'EDITORE **CDL**

18.00 **CORO GHIRLANDEINA**
CANTI POPOLARI MODENESI

**NOCC
POLI**
LA CITTA' DEL



19.00

CORO SAN GAVINO MARTIRE DI MONTI
CANTI TRADIZIONALI DALLA SARDEGNA

19.30

DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI DALLA SARDEGNA
A CURA DELL'ASSOCIAZIONE ENOTURISMO DI SARDEGNA
IN COLLABORAZIONE CON L'ASSOCIAZIONE INCONTRO DI MODENA

20.30

CIOCCOLATO E NOCINO
DEGUSTAZIONE GUIDATA
A CURA DEL MAITRE CHOCOLATIER STEFANO DONELLI

21.00

SUONABANDA
MUSICA POPOLARE DEL NOSTRO TERRITORIO

**GUSTIAMO**
rete del gusto modenese

12 GIUGNO 2015 DOMENICA
PIAZZA MATTEOTTI

10.30

CONCERTO DELLA BANDA "A.FERRI" DI MODENA

11.30

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI, SALUMI E VINI
A CURA DI ONAF, ACADEMIA JUDICES SALATII E ONAV CON GRAN FINALE DI ASSAGGIO
A CURA DE "IL MATRACCIO"

**GUSTIAMO**
rete del gusto modenese

15.00

ESPERIENZE A CONFRONTO: IL NOCINO SULLA VIA EMILIA
COME SI PREPARA E SI GUSTA IL NOCINO FAMILIARE
A CURA DE "IL MATRACCIO"

**GUSTIAMO**
rete del gusto modenese

16.30

LA DIFFERENZA TRA IL TÈ IN BUSTINA E I TÈ SFUSI
A CURA DI BARBARA VOLA - TEA SOMMELIER

17.30

CORO LA FONTE DI COGNENTO | CORO VOCI DEL FRIGNANO

19.00

INCONTRO - DIBATTITO: EVOLUZIONE DEL GUSTO
IN COLLABORAZIONE CON GUSTIAMO
A CURA DI MARIO GAMBIGLIANI ZOCCOLI

**GUSTIAMO**
rete del gusto modenese

20.00

PREMIAZIONE PALIO 2016 "NOCINI D'ITALIA"
A CURA DE "IL MATRACCIO"

21.00

LANTERNA MAGICA MUSICA POPOLARE DELL'APPENNINO

Albo Assaggiatori Nocino Tipico di Modena

Il Matracciò

organizza il Gran Palio

Nocini d'Italia



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

QUI

PUOI AVERE TUTTE LE INFORMAZIONI PER PARTECIPARE

INFORMAZIONI TURISTICHE

Modenatur

info e prenotazioni
tel 059/220022 – Fax 059/2032688
info@modenatur.it
www.modenatur.it

Per tutte le visite il ritrovo è l'ufficio informazione turistica in Piazza Grande 14 luogo dove si effettua anche il pagamento dei biglietti.

Per tutte le visite (tranne acetaia comunale) la prenotazione è obbligatoria

VISITA GUIDATA ALL'ACETAIA COMUNALE

venerdì 10 giugno ore 15.30 e 16.30
sabato 11 e domenica 12 giugno ore 10.30, 11.30, 15.30, 16.30
durata della visita 45 minuti

VISITA GUIDATA DEL SITO UNESCO DI MODENA

sabato 11 giugno ore 16.30
domenica 12 giugno ore 16.30
€ 10 a persona
la visita dura 2 ore

VISITA GUIDATA DELLA GALLERIA ESTENSE

domenica 12 giugno ore 14.30
Visita guidata € 10 a persona + ingresso della Galleria Estense € 4 a persona
la visita dura 1h30 minuti
la prenotazione è obbligatoria entro sabato 11 giugno ore 18.00

VISITA GUIDATA DEL PALAZZO DUCALE DI MODENA

SEDE DELL'ACCADEMIA MILITARE

sabato 11 giugno ore 15.00
domenica 12 giugno ore 11.00
€ 8 a persona

La prenotazione è obbligatoria:
Ufficio Informazione e accoglienza turistica tel. 059203660 info@visitmodena.it
prenotazione online www.visitmodena.it/



Camper Club Mutina

Strada Collegarola 76/A
41126 Modena
www.camperclubmutina.it

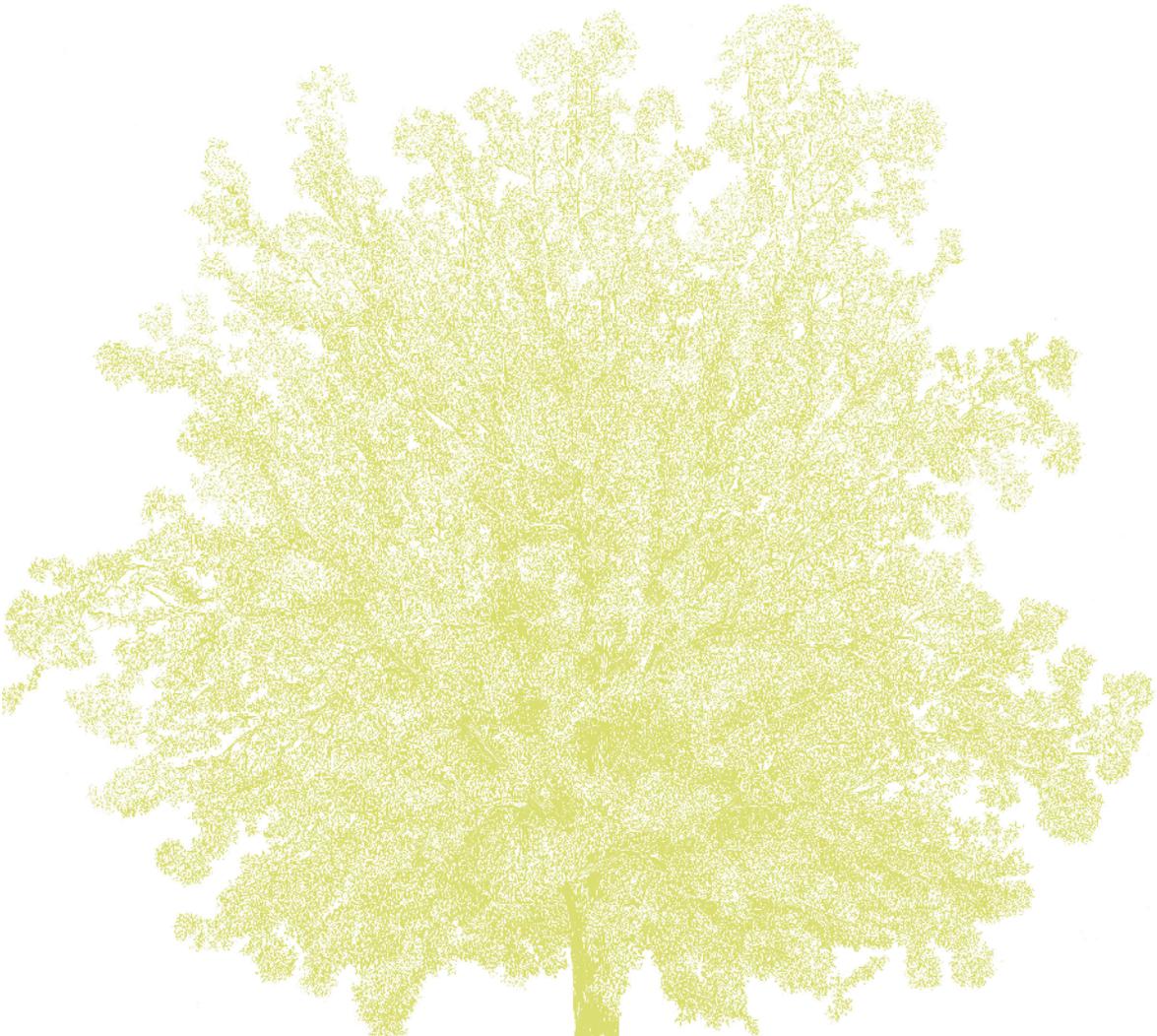
sconto del 25% per le notti del 10, 11 e 12 giugno: 12 € (anziché 16€), inclusi servizi igienici, docce calde, lavaggio stoviglie, carico e scarico acque, distributori automatici bevande e caffè, WiFi free, saletta ristoro.

Bus/navetta verso il centro storico, 5 € ad equipaggio a viaggio (10 € a/r).

Possibile raggiungere il centro storico su pista ciclabile in sede protetta.

Possibile entrare ed uscire col proprio mezzo con utilizzo codice alfanumerico.

Il trasporto pubblico, linea 3A, si trova a 850 mt, fermata Vaciglio, con frequenza di 1 corsa ogni ora (8.11, 9.11, 10.11 ecc orario festivo) destinazione largo Garibaldi.



Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena

Il Matraccio

Sede Legale: Via Malavolti 5, Modena
Sede Operativa: Via San Marone15, Modena
www.ilmatraccio.it - info@ilmatraccio.it