

## Il Noce ed il .....nocino

Scritto da Netta Paoletta Cristiani  
Martedì 28 Giugno 2011 10:31

---

Il noce è un albero alto dai 10 ai 20 metri dalla chioma folta.

Presso i romani era sacro a Giove Re degli Dei, diffuso in Europa all'Asia, i romani hanno contribuito alla sua diffusione importandolo nelle aree dell'Europa dalla Persia.

I frutti: le noci vengono consumati sia allo stato fresco sia come frutta secca o candita, torchiandoli se ne estrae un olio, di uso industriale.

Con i frutti immaturi si prepara un liquore detto "nocino", la tradizione vuole che le noci vengono raccolte dopo la rugiada della notte di San Giovanni il 24 giugno.

Il nocino.....

Ecco gli ingredienti per realizzare facilmente in casa il liquore nocino, da una ricetta che mi è stata data dalla signora Angela:

**Ingredienti :**



n. 10 noci con il mallo odoroso verde appena raccolte

## **Il Noce ed il .....nocino**

Scritto da Netta Paolella Cristiani  
Martedì 28 Giugno 2011 10:31

---

un litro di grappa 40°

½ Kilo di zucchero

### **Esecuzione:**

Tagliare a fettine le bucce di mallo esterno alla noce.

Metterle in un contenitore di vetro ermetico, aggiungere la grappa

e lo zucchero, chiudere il contenitore e lasciare macerare per 40 giorni , avendo cura di girarlo tutti i giorni per consentirne lo scioglimento dello zucchero.

Al termine dei 40 giorni, filtrare e versare il liquore nelle bottiglie.

Questo liquore è un ottimo digestivo, il retrogusto rimasto nel palato garantirà non solo la digestione, ma un sapore gradevole e delizioso.

**Netta Paolella Cristiani**