

SCHEDA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA “NOCINO DI MODENA”

1. Denominazione: *Nocino di Modena*

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Nocino

Liquore tradizionale ottenuto dall'invecchiamento di infusione idroalcolica di mallo (per mallo di noci si intende il frutto acerbo con il guscio verde non ancora formato raccolto nel mese di giugno) di noci (*Juglans regia* L.) minimo 250 g per litro di prodotto finito. Nella preparazione è consentito impiegare ingredienti facoltativi quali infusi di spezie (cannella, chiodi di garofano e coriandolo).

2. Descrizione della bevanda spiritosa**a) Caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche del prodotto:**

- il prodotto si presenta limpido, di colore bruno scuro più o meno accentuato;
- odore intenso con sentore di noce;
- sapore aromatico, gradevole e persistente, tipico della noce immatura.

b) Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa rispetto alla categoria di appartenenza:

- il titolo alcolometrico è 38-43% in volume;
- il tenore di zuccheri è 150-400g/litro, espresso in zuccheri invertiti;
- l'acidità è pari a 0,4%±0,1, espressa in acido citrico;
- la densità relativa a 20 °C (d 20/20°) è pari a 1,08±0,03;
- l'estratto secco netto è pari a 290 g/litro ±60;
- il valore delle ceneri è pari a 0,12±0,03, espresso in g per 100 ml.

c) Zona geografica interessata

La zona di produzione dell'infuso di noci, del relativo affinamento ed invecchiamento del liquore “Nocino di Modena” è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Modena.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa e metodi locali

Preparazione dell'infuso di noci. Le noci ancora ricoperte dal mallo verde e tenero, non ancora legnoso, vengono tagliate irregolarmente oppure affettate e lasciate macerare nell'alcool per un periodo di tempo variabile di minimo 4 mesi.

Affinamento ed invecchiamento. Terminato il periodo di macerazione l'infuso (avente un grado alcolico compreso tra 46% e 65% in volume) viene spillato e lasciato affinare per minimo 6 mesi.

Preparazione del liquore. All'infuso di noci così ottenuto vengono addizionati gli zuccheri, l'acqua, l'infuso di spezie ed alcool fino al raggiungimento della gradazione alcolica prevista. Quando è stata raggiunta la gradazione stabilita (38%-43% in volume) il liquore viene lasciato maturare per minimo 10 giorni e poi filtrato prima dell'imbottigliamento. Gli zuccheri possono essere preventivamente disciolti.

Confezionamento. Il “Nocino di Modena” deve essere confezionato in bottiglie di vetro aventi la capacità massima di 1,5 litri.

Materiali ed attrezzature, metodi locali. La lavorazione artigianale, tuttora segnalata a livello casalingo, mantiene l'uso di strumenti tradizionali che fanno parte della storia del prodotto quali, ad esempio, botti in legno di castagno o di rovere impiegate per l'affinamento dell'infuso e panni

di tela e cotone per filtrare il liquore. L'analisi condotta sul territorio ha rilevato l'impiego di alcuni strumenti specifici e una dose di manualità nella fase di produzione:

- il taglio delle noci viene effettuato a mano oppure tramite l'utilizzo di affettatrici meccaniche,
- l'affinamento e l'invecchiamento avvengono in contenitori di acciaio inox o in recipienti di legno di rovere,
- la filtrazione avviene tramite l'impiego di carte filtranti in cellulosa od altro materiale idoneo all'uso alimentare.

e) Legame con ambiente geografico o con l'origine geografica

Il Nocino è un liquore di antica tradizione tipico della provincia di Modena. La materia prima dalla quale è ottenuto e che lo caratterizza sensorialmente è rappresentata dalle noci, raccolte prima che avvenga l'indurimento del guscio e con le quali viene realizzato un infuso in alcool. La tradizione vuole che le noci vengano raccolte il 24 giugno, giorno di San Giovanni Battista, allorché la maturazione del frutto non è ancora completa ed il mallo risulta verde e tenero. Gli erboristi definiscono la giusta fase di maturazione il "tempo balsamico", ovvero quando "il frutto, ancora verde nella sua drupa, è nella fase giusta per l'infusione; ha profumo intenso, i tessuti sono ricchi di linfa e le cellule abbondano di oli essenziali e principi attivi" ("La cucina bolognese", di M. Cesari Sartori e A. Molinari Pradelli). L'antica credenza popolare voleva che la rugiada (guazza) formatasi nella notte tra il 23 e il 24 giugno fosse una panacea per ogni male, specie per i problemi dell'apparato digerente e per i disturbi gastro-intestinali, per i quali il Nocino era considerato un rimedio eccellente. Proprio il collegamento tra la festa del Santo e l'epoca di preparazione del liquore rileva una consuetudine ed una valenza culturale che ancora oggi ruotano attorno al consumo di Nocino. Tra il 1860 e il 1867 Ferdinando Cavazzoni, credenziere presso "Casa Molza", influente aristocrazia modenese, avvia una raccolta delle ricette locali e delle migliori specialità "all'uso modenese" con l'intento di realizzare un ricettario che, pervenuto a noi, rappresenta un'importante testimonianza della gastronomia tipica di Modena. L'autore include la tecnica di preparazione del "Liquore detto Nocino", tuttora impiegata per la sua produzione casalinga. Pochi anni più tardi la ricetta del Nocino è riportata anche dall'Artusi nel testo "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (1891). Il metodo di lavorazione indicato dall'Artusi e la scelta degli ingredienti sono gli stessi del suo predecessore, ad eccezione della buccia di limone aggiunta come aromatizzante e non prevista dalla ricetta del Cavazzoni. La storia del Nocino vanta un preciso luogo di nascita, il territorio fra Secchia e Panaro, dove la materia prima è sempre stata abbondante e tale da indurre la popolazione locale a sfruttarla per la preparazione del liquore. E' una radicata consuetudine, tramandata secondo la bibliografia locale da quasi due secoli, quella che ha creato nella zona un legame non solo culturale ma anche economico con il prodotto, dimostrato dalla presenza di numerosi piccoli e medi liquorifici specializzati nelle produzioni locali (Nocino e Sassolino) e nazionali. Nel 1968 alcune delle ditte storiche produttrici di Nocino si associano per dar vita ad un Consorzio di Tutela, rimasto in attività fino alla seconda metà degli anni '80, con lo scopo di tutelare il marchio "Nocino Tipico del Modenese", promuovere iniziative volte a salvaguardare la tipicità del prodotto e diffonderne il consumo fuori del mercato locale e nazionale. Il modo più semplice e tradizionale per gustare il Nocino è servirlo liscio ed a temperatura ambiente, come digestivo alla fine dei pasti. La diffusione e il radicato legame con la cultura alimentare locale ha esteso le sue modalità d'impiego a nuove e moderne varianti: con ghiaccio in estate o caldo come un punch durante l'inverno.

f) Nome e indirizzo del richiedente

FEDERVINI - Federazione Italiana Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Liquori, Acquaviti, Sciroppi, Aceti ed affini - Via Mentana 2/b, 00185 Roma.

g) Norme specifiche in materia di etichettatura

Oltre alla dicitura “*Nocino di Modena*” l’etichetta reca a caratteri chiari e leggibili la menzione “riserva” per il prodotto immesso sul mercato dopo un tempo di affinamento di almeno 32 mesi o la menzione “invecchiato” per il prodotto immesso sul mercato dopo un tempo di affinamento di almeno 20 mesi.