



Comune di Noceto
Ufficio Stampa

CONCORSO DEL NOCINO E TORTA DI NOCI – 32^ EDIZIONE – DOMENICA 27 SETTEMBRE 2015

Nocino, fra leggende e tradizioni....

Ogni luogo ha una sua identità precisa, spesso costruita fra leggenda e tradizione, usanze, vicende e costumi, quell' essenza assolutamente unica sulla quale si innestano la sua storia ed il suo sviluppo.

E' certamente il nocino – infuso alcolico di noci acerbe - il prodotto tipico che più di ogni altro caratterizza Noceto.

Le origini di questo liquore dal gusto così particolare sembrano essere diverse.

Alcune tradizioni lo fanno risalire al 55 a.c. all'epoca dei Romani che in questa terra apprezzarono ed impararono a produrre una bevanda a base di noci.

Nel 187 a.c., dopo che Mario Emilio Lepido tracciò la via Emilia, le popolazioni insediatesi sulla sponda sinistra del Taro, come si tramanda, scoprirono e diedero il nome "Noxetum" ad un luogo dove abbondavano le piante di noci.

Per questo gli abitanti iniziarono a produrre il nocino e la leggenda dice che la ricetta prevedesse delle regole precise a cui attenersi:

"...una mano femmineile, a piedi scalzi, dovrebbe raccogliere le noci nella notte di San Giovanni; il frutto poi dovrebbe essere tagliato con una lama di noce e non di ferro..."

Altre fonti sostengono che fu ideato e prodotto dentro le mura della Rocca quando un soldato di ventura alle dipendenze dei Signori di Noceto consigliò il prezioso infuso ad un cavaliere desideroso di conquistare il cuore di una nobile dama ... e si dice che abbia funzionato.

E' inoltre probabile che nell'antichità questa bevanda a base di mallo sia sorta per curare qualche malattia o disfunzione, e che poi il suo sapore sia piaciuto al punto da essere destinato ad altro uso.

Se volete preparare un buon Nocino scegliete, quale periodo migliore la seconda metà di giugno, quando il mallo è ancora molto tenero e sugoso.

Ufficio stampa Comune di Noceto

Simona Sansuini

Tel 0521-622128

Fax 0521-622100

e-mail:

simona.sansuini@comune.noceto.pr.it



**Comune di Noceto
Ufficio Stampa**

La tradizione popolare vuole che la data ideale di raccolta cada esattamente il 21 giugno, durante la "Notte di San Giovanni" e del solstizio, una sorta di momento magico in cui le erbe officinali - e perfino quelle utilizzate per incantesimi e sortilegi... - sarebbero al meglio delle loro potenzialità. C'erano perfino antichi rituali e interdizioni, come quello di non utilizzare per la raccolta attrezzi di ferro o metallo, perché avrebbero intaccato le proprietà delle piante (e infatti i druidi celtici coglievano il vischio con una piccola falce d'oro).

Arrivando poi a giorni nostri, è stato un gruppo di commercianti a Noceto a fare da precursore della produzione del Nocino a livello artigianale. Da qui l'idea di promuovere in onore del prodotto un concorso dapprima nazionale ed ora internazionale organizzato dall'Associazione "Incontriamoci in paese" e dall'Amministrazione comunale, di cui quest'anno si celebra la trentunesima edizione. Entro il mese di agosto arrivano all'Associazione numerosi campioni di Nocino che vengono assaporati e valutati da un'apposita giuria che ne determina i finalisti.

Quindici sono i nocini che, su un totale che oscilla fra i centoventi e centocinquanta campioni, sono ammessi alla finale e giudicati al fine di stilare una graduatoria, durante una manifestazione che ogni anno viene organizzata l'ultima domenica di settembre.

In questa occasione hanno luogo il gran finale del Concorso e le premiazioni, nell'ambito di un appuntamento che si svolge nel Centro storico ad ingresso gratuito. Nell'anno 2000 è stata avviata la produzione del "Nocino di Noceto" che si avvale esclusivamente di noci raccolte in territorio nocetano e della ricetta della famiglia Cotti, nocetana da oltre 400 anni.

Il marchio "Nocino di Noceto" è stato registrato e riconosciuto dalla Regione Emilia Romagna come prodotto tradizionale e la Camera di Commercio di Parma offre il proprio patrocinio al concorso e collabora con l'Amministrazione comunale per riconoscere il nocino a livello nazionale.

Parallelamente al concorso del Nocino si organizza il Concorso della Miglior Torta, un dolce sempre e rigorosamente alle noci.

L'EDIZIONE DI DOMENICA 27 SETTEMBRE

Ufficio stampa Comune di Noceto

Simona Sansuini

Tel 0521-622128

Fax 0521-622100

e-mail:

simona.sansuini@comune.noceto.pr.it



**Comune di Noceto
Ufficio Stampa**

Trentaduesima edizione della manifestazione ove si identificano maggiormente le tradizioni nocetane, che pone al centro la noce, il frutto che appartiene alla storia del nostro paese, origine del toponimo.

Il programma anche quest'anno prevede iniziative orientate su più settori, per arricchire la manifestazione di contenuti che vanno al di là della sua connotazione tipicamente enogastronomica, rappresentata dai concorsi del miglior nocino e della migliore torta di noci.

Novità di quest'anno è la formula itinerante delle degustazioni del nocino, fin dal mese di luglio l'Associazione Incontriamoci in Paese con la giuria si è infatti spostata nei vari bar e ristoranti del paese per gli assaggi, in modo da promuovere sia il prodotto che il concorso e darne maggiore visibilità.

Dalla mattinata verranno ritirate le torte di noci del relativo concorso, dalle 14,30 avrà inizio la manifestazione vera e propria con le degustazioni dei nocini finalisti - sono pervenuti quest'anno circa 160 campioni - e delle torte di noci. Alle 18,00 circa avverrà la proclamazione dei vincitori. Presente quest'anno la Consulta dei Ragazzi, che collaborerà ai vari aspetti della manifestazione.

Per caratterizzare la manifestazione anche quest'anno sono stati organizzati eventi di taglio commerciale: il centro storico ospiterà le bancarelle del "folklore e dell'Arte" che proporranno oggetti creati artigianalmente, maglieria, bigiotteria, ceramiche, lampade, decorazioni, soprammobili e tanto altro ancora. Una bella connotazione che esprime il carattere del mercato, volto a valorizzare il territorio ed i suoi prodotti, è la presenza di alcune bancarelle di Campagna Amica, la fondazione in seno a Coldiretti che promuove la tutela degli interessi di cittadini, consumatori, produttori agricoli intorno ai temi dell'ambiente e del territorio, della qualità dei consumi e degli stili di vita, caratterizzata da prodotti a "chilometri zero".

Per la gioia dei più piccoli ci saranno anche i gonfiabili.

Anche quest'anno grazie alla collaborazione fra l'associazione "Incontriamoci in Paese" e l'azienda "Ciao latte" sarà possibile dalle 18,00 in avanti gustare il risotto al Nocino di Noceto. Ad allietare il pomeriggio ci saranno l'orchestra "Marco & Greco" e le barzellette di "Camilla & Company".

La manifestazione è stata curata dall'Amministrazione Comunale con riferimento particolare agli assessorati alla Cultura ed al Commercio, in collaborazione con l'associazione Incontriamoci In Paese e la locale Proloco .

Ufficio stampa Comune di Noceto

Simona Sansuini

Tel 0521-622128

Fax 0521-622100

e-mail:

simona.sansuini@comune.noceto.pr.it



**Comune di Noceto
Ufficio Stampa**

**Ufficio stampa Comune di Noceto
Simona Sansuini
Tel 0521-622128
Fax 0521-622100
e-mail:
simona.sansuini@comune.noceto.pr.it**