



**Comune di Noceto
Ufficio Stampa**

CONCORSO DEL NOCINO E TORTA DI NOCI - 33^ EDIZIONE - DOMENICA 25 SETTEMBRE 2016

La programmazione

Trentatreesima 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.

Programma ricco anche quest'anno, articolato su una programmazione che prevede tante iniziative, 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.

Dopo il successo della scorso anno è stata riproposta la formula itinerante delle degustazioni del nocino, che si è conclusa questa settimana: 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, arrivando così ad individuare la rosa dei dieci nocini finalisti sugli oltre 160 campioni pervenuti.

Per tornare al programma, dalle ore 9,30 nel centro storico saranno presenti i produttori agricoli con i loro prodotti a chilometri zero e gli hobbisti con il loro artigianato creativo - maglieria, bigiotteria, ceramiche, lampade, decorazioni, soprammobili- , previsto anche un coreografico raduno di Fiat 500 d'epoca.

Dalla mattinata verranno ritirate le torte di noci del relativo concorso, dalle 14,30 avrà inizio la degustazioni dei dieci nocini finalisti.

Alle 18,00 circa avverrà la proclamazione dei vincitori.

Presente anche quest'anno la Consulta dei Ragazzi, che collaborerà ai vari aspetti della manifestazione.

Grazie alla collaborazione fra la locale associazione "Incontriamoci in Paese", l'enogastronomia Mazzini di Noceto e l'azienda "Ciao latte" di Borghetto sarà possibile dalle 18,00 in avanti gustare il risotto al Nocino di Noceto, degustare i vini della cantina Nebbia e Sabbia del Podere Crocetta ed il nocino del Liquorificio Colombo di Salsomaggiore Terme, per terminare con il dolce finale di "Delizia alle

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**

noci" preparato Alfredo, noto pasticciere. **Il ricavato sarà devoluto alle popolazioni dei territori colpiti dal sisma del Centro Italia.**

Ad allietare il pomeriggio la cantante Barbara Barbieri e dalle 19,00 musica dal vivo con Matteo Mazzoli.

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, ed il patrocinio di Gola Gola Food and People, festival 2016.

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 femmine, 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.

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**

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 sughoso.

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 33ma edizione.

Quindici sono i nocini che, su un totale che oscilla fra i centoventi e centosessanta campioni, sono ammessi alla finale e giudicati 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.

**Ufficio stampa Comune di Noceto
Simona Sansuini
Tel 0521-622128
Fax 0521-622100**

e-mail: simona.sansuini@comune.noceto.pr.it