



Comune di Noceto  
Ufficio Stampa

## **CONCORSO DEL NOCINO E TORTA DI NOCI - 35^ EDIZIONE - DOMENICA 30 SETTEMBRE 2018**

### **Presenti**

**Fabio Fecci - Sindaco**

**Daisy Bizzi - Vicesindaco con delega al Commercio ed Attività Produttive**

**Antonio Verderi - Assessore alla Cultura e Pubblica Istruzione**

**Camillo Cotti - Presidente Associazione Incontriamoci in Paese**

**Sergio Torri - Presidente Proloco Noceto**

### **La programmazione**

Trentacinquesima edizione della manifestazione ove si identificano maggiormente le tradizioni nocetane, che rende la noce - il frutto che appartiene alla storia del nostro paese, origine del toponimo - l'indiscussa protagonista di una giornata ricca di appuntamenti ed iniziative.

Anche quest'anno il programma è particolarmente articolato, 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.

Sinergica la collaborazione fra Comune di Noceto e le locali associazioni di volontariato, con riferimento ad Incontriamoci in Paese e Proloco Noceto, significativo il sostegno economico di numerose aziende del territorio.

Per tornare al programma, dalle ore 9,00 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.

Dalle ore 10,00 alle 13,00 verranno ritirate le torte di noci del relativo concorso, dalle 14,00 avrà inizio la degustazione sia dei dolci che dei dieci nocini finalisti sui 120 campioni pervenuti - provenienti da tutt'Italia e anche dall'estero - , risultanti dall'apposita selezione della giuria incaricata.

Dalle ore 15,00 si esibirà l'orchestra Ivana Group e Felice , ospite d'eccezione sarà Marianna Lanteri, ex cantante dell'orchestra Bagutti.

---

**Ufficio stampa Comune di Noceto**

**Simona Sansuini**

**Tel 0521-622128**

**Fax 0521-622100**

**e-mail:**

**[simona.sansuini@comune.noceto.pr.it](mailto:simona.sansuini@comune.noceto.pr.it)**



**Comune di Noceto  
Ufficio Stampa**

A partire dalle 18,30 circa, l'associazione Incontriamoci in Paese offrirà a tutti i presenti il tradizionale risotto da passeggio al Nocino, innaffiato con i vini della azienda vinicola Nebbia e Sabbia.

Il 30 aprile scorso il Consiglio Comunale, sancendo il proprio ruolo attivo nel favorire le condizioni per la sostenibilità dello sviluppo locale attraverso la valorizzazione dei patrimoni ambientali, territoriali e culturali dei propri luoghi, ha approvato un regolamento per l'istituzione del marchio D.E.C.O. - Denominazione Comunale di Origine - , primo passaggio per la disciplina della promozione dei prodotti agroalimentari locali, fra i quali il Nocino è certamente un'eccellenza.

E Noceto sarà rappresentato anche a FICO, il parco del cibo più grande del mondo, dove sarà presente nei prossimi giorni il Vicesindaco Daisy Bizzi.

***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 femminile, 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*

---

**Ufficio stampa Comune di Noceto**

**Simona Sansuini**

**Tel 0521-622128**

**Fax 0521-622100**

**e-mail:**

**[simona.sansuini@comune.noceto.pr.it](mailto:simona.sansuini@comune.noceto.pr.it)**



**Comune di Noceto  
Ufficio Stampa**

*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.*

*La tradizione popolare vuole che la data ideale di raccolta cada esattamente il 23 giugno, durante la "Notte di San Giovanni" o comunque in una data attorno al solstizio d'estate, , 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.*

*Dieci sono i nocini che, su un totale che ogni anno 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.*

*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](mailto: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](mailto:simona.sansuini@comune.noceto.pr.it)**