



Comune di Noceto  
Ufficio Stampa

# CONCORSO DEL NOCINO E TORTA DI NOCI - 36<sup>^</sup> EDIZIONE - DOMENICA 29 SETTEMBRE 2019

Presenti:

Fabio Fecci - Sindaco

Daisy Bizzi - Vicesindaco con delega al Commercio ed Attività Produttive

Manuel Marchinetti - Consigliere delegato alle Politiche Giovanili

Bazzini Nelso - Associazione Pro Costamezzana

Lamberto Colla - Giornalista e direttore della Gazzetta dell'Emilia, Presidente  
Commissione De.C.O.

Ivana Brambilla - Autrice di numerose pubblicazioni di enogastronomia locale

ùPietro Pilotti e Giuseppe Troisi - Associazione Culturale Olimpo

Maria Chiara Utini - Food blogger

Gabriele Gandolfi - Proloco Cella di Noceto

## La programmazione

Trentaseiesima 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.

Ricco e articolato, come di consueto, il programma della manifestazione, che quest'anno si presenta decisamente rinnovato rispetto al passato e prevede alcune iniziative inedite sorte dalla volontà dell'Amministrazione Comunale di dare maggiore centralità alle tradizioni enogastronomiche locali, in alcuni casi riproposte in chiave di modernità, nell'ottica di una valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze, tra le quali spicca in maniera indiscussa il Nocino, che ora si fregia del marchio De.C.O., Denominazione Comunale di Origine, a sancirne il forte legame identitario con il territorio.

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.

---

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**

Per tornare al programma, dalle ore 9,00 nel centro storico saranno presenti i produttori agricoli con i loro prodotti a chilometri zero e le relative degustazioni, gli hobbisti con il loro artigianato creativo, maglieria, bigiotteria, ceramiche, lampade, decorazioni, soprammobili.

Dalle ore 10,00 si apriranno le iscrizioni al Concorso della miglior torta di noci e dalle 14,00 avrà inizio la degustazione sia dei dolci che dei dieci nocini finalisti sugli oltre cento campioni pervenuti - provenienti da tutt'Italia e anche dall'estero - risultanti dall'apposita selezione della giuria incaricata.

A rafforzare il legame con il territorio e le tipicità che hanno contribuito a scriverne la storia sarà lo Street Food Nocetano, preparato dalle locali associazioni di volontariato, che proporranno i piatti tipici della più antica tradizione nocetana, che hanno ottenuto il marchio De.C.O.: salame fritto, gnocchi, polenta, pesce gatto, anolini da passeggio. New entry dell'edizione di quest'anno sarà il Cocktail al Nocino in collaborazione con il bar Boulevard, e spiedini di frutta vaporizzati al Nocino e focaccia di Noci.

Dalle 14,00 la manifestazione si arricchirà di una piacevolissima connotazione anche musicale per le esibizioni nel centro storico dei balli country proposti dai gruppi Freedom e Valceno Country Dance

Alle ore 14,45 ci sarà uno spazio presentato dal giornalista e direttore della Gazzetta dell'Emilia Lamberto Colla, presidente della Commissione del marchio De.C.O - Denominazione Comunale di Origine sorto con la finalità della promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari locali - nel quale verranno presentati i componenti dell'organismo, il regolamento che ne disciplina il funzionamento (approvato il 30 aprile 2018 dal Consiglio Comunale del Comune di Noceto) e verrà illustrata l'attività svolta dal suo insediamento ad oggi.

Alle 15,00 il Nocino, con la sua storia intessuta di leggende e le sue preparazioni in cucina e non solo - sarà al centro di uno spazio di intrattenimento, moderato dalla corrispondente locale della Gazzetta di Parma Maria Grazia Manghi, nel quale intervverranno personalità che a vario titolo hanno portato un contributo significativo nel campo dell'enogastronomia, la food blogger Chiara Utini, il sommelier Claudio



**Comune di Noceto**  
**Ufficio Stampa**

Piazza, la Peppa - redattrice della Gazzetta di Parma ed esperta nell'arte culinaria - ed Ivana Brambilla, autrice di numerose pubblicazioni sull'enogastronomia locale.

A partire dalle 18,30 circa, l'associazione Incontriamoci in Paese offrirà a tutti i presenti il tradizionale risotto da passeggio al Nocino.

*Il Sindaco « Veramente ampio il programma della 36esima edizione di questa manifestazione fortemente identitaria per il nostro paese, che quest'anno presenta delle novità di grande interesse. La collaborazione con i nostri partner tradizionali - l'associazione Incontriamoci in Paese e la locale Proloco - è stata importante nell'organizzazione dell'evento, che quest'anno in maniera ancora più forte riafferma da parte dell'Amministrazione Comunale la volontà di rilanciare il nostro territorio e la sua vocazione agricola e agroalimentare, così bene espressa attraverso le sue tipicità locali. Un ringraziamento sentito alle aziende che sostengono questa manifestazione, con particolare riferimento a Casa Modena »*

Daisy Bizzi, Vicesindaco con delega alle Attività Produttive e Commerciali « *Il format di quest'anno è stato rivisitato assieme alla **Associazione Incontriamoci in Paese** per cercare di dare maggior risalto alla enogastronomia in un'ottica di condivisione di un progetto di "focus" su scala regionale, ossia la valorizzazione del territorio, a questo proposito ricordo che Noceto è entrato 3 anni fa nella rete "**Destinazione Turistica Emilia**" insieme alla maggior parte dei Comuni delle province di Parma Reggio e Piacenza. Ci siamo quindi concentrati su una offerta che potesse dare maggior risalto alla tradizione culinaria, crediamo nel valore aggiunto delle tradizioni locali e delle manifestazioni che le valorizzino, in particolare avranno da parte nostra sempre maggiore attenzione sia la fiera patronale di San Martino sia questa del Nocino. Il nostro impegno è di continuare a lavorare per oltrepassare i confini territoriali locali e dare risonanza e promozione alle nostre tipicità ed ai nostri eventi, partecipando a fiere di settore, facendo rete con altre realtà e supportando le associazioni locali e tutte le attività commerciali che vorranno fare proprio questo obiettivo. Dopo l'approvazione in Consiglio Comunale ad aprile 2018 del **Regolamento Comunale De.C.O.**, sono già compresi nel relativo registro circa 7 prodotti registrati a cura di Associazioni, Proloco e attività commerciali del territorio comunale e altri stanno arrivando proprio in concomitanza con la Fiera del Nocino.*

---

**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**

*Quindi sono veramente soddisfatta e grata della collaborazione con tutti quanti hanno collaborato alla presente edizione del 2019»*

### ***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.*

*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.*

---

**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**

*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.*

*Il Nocino ha ottenuto il marchio De.C.O. nel 2019*

---

**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)**