



Quella del Nocino è un'arte che custodiscono molte famiglie romagnole

Alla Festa Artusiana si sfideranno anche quest'anno i Nocini casalinghi

FORLIMPOPOLI

In attesa della Festa Artusiana, che si svolgerà a Forlimpopoli dal 25 giugno al 3 luglio, torna anche la sfida dei Nocini a confronto dedicata alla produzione casalinga del liquore ottenuto dal mallo della noce che si comincia a preparare tradizionalmente proprio a breve con la raccolta delle noci ancora verdi la notte di San Giovanni, in occasione del solstizio d'estate. Ovviamente i nocini che possono andare in sfida sono quelli prodotti almeno l'anno passato.

L'iniziativa è rivolta a produttori non professionisti ed è promossa dall'Ais Romagna (Associazione Italiana Sommelier) insieme al Comune di Forlimpopoli, Casa Artusi e l'Istituto Alberghiero 'Pellegrino Artusi' di Forlimpopoli.

Alla gustosa gara possono partecipare tutti i produttori casalinghi di nocino residenti in Romagna, Imola compresa, che dovranno consegnare un campione del prodotto di 250 grammi, di qualsiasi annata. Al di fuori

di questo territorio sono ammessi un massimo di 10 campioni per provincia o Compagnia del Nocino di riferimento. Già perché il Nocino è una cosa seria, non solo un vanto familiare per chi ne conservi e replichi ogni anno una ricetta, ma vanta vere e proprie consorzierie di produttori quanto di estimatori.

La scadenza per prendere parte all'iniziativa è giovedì 23 giugno prossimo, i campioni devono essere consegnati presso Casa Artusi a Forlimpopoli.

A valutare i campioni è una giuria composta da cinque membri, proposti dall'Ais Romagna ed esperti degustatori di nocino, che valutano i 5 campioni finalisti che prendono parte alla selezione finale con premiazione. La consegna dei premi Noce d'oro, d'argento e di bronzo è in programma domenica 3 luglio a Casa Artusi in occasione della conclusione della prossima edizione della Festa Artusiana. Il regolamento completo è pubblicato sul sito di Casa Artusi www.casartusi.it