

Nocino, tre appuntamenti per imparare a prepararlo



Al via venerdì 24 giugno, a Gaverina Terme, la tradizionale preparazione del nocino secondo la “Ricetta della Zia Gina”, in base alla quale le noci devono essere raccolte a mano proprio in quella data, la notte di San Giovanni Battista.

Il programma – promosso dalla Valle delle Sorgenti / Bioparco della Val Cavallina – prevede la cena alle 20, a Cà Valù (al costo di 20 euro) e quindi la raccolta delle noci. Domenica 26, invece, si parte alle 9,30 con la camminata nel Bioparco, la visita guidata alla Grotta di Calcite e al Cristo della Forcella, quindi pranzo alle 12,30 (25 euro) sempre a Cà Valù e il via alla preparazione del liquore.

L'ultimo passaggio si terrà ad agosto, domenica 7. Si comincerà alle 9,30 con la visita guidata al centro Coltivazione di Valle, seguita dal pranzo a Cà Valù (25 euro) e il via alla filtrazione e all'imbottigliamento del nocino. Ogni partecipante riceverà una tessera che verrà vidimata nelle varie tappe; tutti coloro che avranno partecipato almeno a due appuntamenti riceveranno gratuitamente un litro del liquore preparato.

www.valledellesorgenti.it