

23 Giugno 2016

Nocino, tre appuntamenti per imparare a prepararlo

La proposta del Bioparco della Val Cavallina nella notte di San Giovanni Battista, il 24 giugno, quando la tradizione vuole che si raccolgano le noci per un liquore perfetto



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 validata nelle varie tappe; tutti coloro che avranno partecipato almeno a due appuntamenti riceveranno gratuitamente un litro del liquore preparato.

www.valledellesorgenti.it