

23 Giugno 2017

Val Cavallina, nel bioparco si prepara il nocino di San Giovanni

Sabato 24 giugno la raccolta delle noci secondo la tradizione nella Valle delle Sorgenti. Il 12 agosto l'imbottigliamento. Si cena con carni e verdure del parco





Alla notte di San Giovanni è legata la tradizione del nocino, l'antico liquore che nasce dall'infusione

dei mali in alcol. Per chi vuole prepararlo secondo il "rito", il bioparco della Val Cavallina, la Valle delle Sorgenti, a Gaverina Terme, organizza un'iniziativa speciale, in due momenti.

Sabato 24 giugno ci si ritrova per la raccolta delle noci, preceduta da una cena, solo su prenotazione, a base di carni e verdure del bioparco. L'appuntamento è alle 19.30 alla Cà del Valù e il menù - che comprende anche dolce, acqua, vino e caffè - costa 25 euro (ma si può anche mangiare alla carta). Dalle 21 si passerà alla raccolta delle noci e alla prima fase di preparazione del liquore. La ricetta è quella della zia Gina, che vuole che le noci siano raccolte arrampicandosi sull'albero e staccando i frutti bagnati di rugiada e che il loro numero sia sempre dispari, 33 per ogni persona, per la precisione.

Le noci, fatte risposare per qualche giorno in un barattolo, verranno poi coperte con la grappa ed l'infuso sarà esposto al sole per 45 giorni, mescolato di tanto in tanto. Si arriva così al secondo appuntamento: **sabato 12 agosto**, quando si terranno le operazioni di filtrazione e imbottigliamento, sempre precedute dalla cena alla Cà del Valù alle 19.30.

www.valledellesorgenti.it