



Comune di Noceto  
Ufficio Stampa

## CONCORSO DEL NOCINO E TORTA DI NOCI - 39^ EDIZIONE - DOMENICA 24 SETTEMBRE 2022

Trentanovesima edizione del Concorso del Nocino e della Torta di Noci prevista per domenica 24 settembre, la manifestazione ove si identificano maggiormente le tradizioni enogastronomiche del paese, organizzata dalla sinergia fra Amministrazione Comunale e la locale associazione di volontariato Noceto 2020.

L'evento, che sarà ospitato dal centro storico ha una programmazione che ricalca il modello organizzativo degli anni passati e si presenta ricca e variegata: dalle 9,30 saranno presenti gli stand del Mercato Contadino con i prodotti del territorio a chilometri zero, le bancarelle degli artigiani della creatività, i truck dello Street Food Parma e i giochi per bimbi con "Si Gioca".

Alle ore 15,30 il pomeriggio sarà allietato dall'esibizione del gruppo musicale rock Banda Larga e dalle barzellette raccontate da Giampaolo Cantoni.

Alle 17,30 è previsto il momento centrale della festa, la premiazione del miglior nocino in concorso e della miglior torta di noci.

Per concludere la manifestazione alle 19 sarà possibile la degustazione della fantasie di dolci alle noci, dei nocini e delle torte che hanno concorso alla competizione enogastronomica.

**Il Sindaco** « *Come sempre è particolarmente ricco il programma della 39esima edizione di questa manifestazione fortemente identitaria per il nostro paese, che riafferma costantemente la volontà dell'Amministrazione Comunale di rilanciare il nostro territorio e la sua vocazione agricola e agroalimentare, così bene espressa attraverso le sue tipicità locali. Ringrazio l'associazione Noceto 2020, nostra partner nell'organizzazione e tutte le aziende del settore che sostengono questo evento e contribuiscono insieme a noi nel renderlo ogni anno possibile* »

**L'assessore alla Cultura e Pubblica Istruzione Antonio Verderi** « *Sono certo che sarà come sempre una festa partecipata, che unisce la nostra miglior tradizione enogastronomica locale all'intrattenimento ed alla musica* »

---

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 Vicesindaco Daisy Bizzi « La De.C.O. parteciperà anche quest'anno alla manifestazione con il suo banner promozionale, i suoi ricettari ed il suo stand, una presenza ormai strutturata all'interno della festa e assolutamente ben inserita nel suo contesto. Il marchio De.C.O, di cui si fregiano i nostri prodotti enogastronomici d'eccellenza e più rappresentativi, è un modo per promuovere il nostro territorio e le sue caratteristiche »»*

*Il presidente dell'associazione 2020 Marco Del Maestro, presente insieme al Vice Nicola Verderi « Noceto 2020 è scesa in campo anche quest'anno per il 39esimo Concorso del Nocino e delle Torte di Noci, hanno aderito molti campioni con un incremento dei campioni nocetani che nelle ultime edizioni risultavano calati, complice la pandemia lasciata alle spalle. Altri campioni sono arrivati da Modena, Reggio Emilia, Piacenza, Lodi, Mantova, Cremona, Bologna. L'edizione di quest'anno prevede un mercatino con creatori dell'ingegno, mercato contadino, truck food e i giochi in legno per i bimbi, le degustazioni delle torte in concorso e dei 10 nocini finalisti, si effettueranno presso la piazza Repubblica a coronamento con lo spettacolo musicale del gruppo Banda Larga e le barzellette di Giampiero Cantoni.»»*

---

**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**

## **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 sugoso.*

*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.*

---

**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**

*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 dall'*

*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)**