Nocino di Modena: Toschi dedica una giornata al liquore della tradizione

20240624103209nocino-676c76af

Un open day per celebrare uno dei più tradizionali prodotto modenesi, il **Nocino**. E' quanto ha fatto il 24 giugno **Toschi Vignola**, richiamandosi alla leggenda secondo cui, proprio nella notte di San Giovanni, le donne si arrampicavano sugli alberi di noce delle colline modenesi per raccogliere i malli ancora acerbi e intrisi di rugiada, da usare il dì successivo per la preparazione del Nocino.

Noto come **digestivo** ma abbastanza versatile da essere utilizzato sia come ingrediente per la creazione di cocktail, come lo **Sturm und Drang e l'Americano Balsamico**, sia come elemento per arricchire **creazioni di pasticceria** come torte, creme, semifreddi e gelati, il Nocino di Modena Toschi è lavorato **secondo le direttive del disciplinare produttivo di "Tradizione e Sapori di Modena"** e nasce da una ricetta tramandata da generazioni che prevede l'utilizzo di **soli quattro ingredienti**, tutti naturali: **malli di noce, alcool puro, zucchero e acqua**. Opzionale è l'aggiunta di cannella e chiodi di garofano.

Ancora oggi il Nocino di Modena **Toschi** utilizza come materia prima malli di noci raccolte ancora acerbe. La lunga macerazione in alcol e zucchero, che dura ben **nove mesi**, conferisce all'infuso un profilo sensoriale unico e inconfondibile, con **note intense e complesse che richiamano il cioccolato, il caffè e la liquirizia**.

«Il Nocino di Modena è un prodotto che ci sta particolarmente a cuore perché rappresenta la tradizione e la storia del nostro territorio di cui l'azienda si fa promotrice così come altri prodotti quali l'Amarena», ha detto **Stefano Toschi**, ceo di Toschi Vignola.

Nel 2023 l'azienda ha lanciato la **limited edition firmata Modena Calcio FC** che ha contribuito per il 30% alla crescita delle vendite. Inoltre, per i palati più raffinati, Toschi ha realizzato anche un **Nocino di Modena Riserva**, un prodotto ancora più pregiato ottenuto dalla miscelazione di diverse annate di Nocino lasciate affinare per almeno **cinque anni in botti di rovere.**