

# RICETTE

## ***Öle 'd nüs (Olio di noci)***

L'olio di noci, per i Biellesi, è diventato solo un ricordo. Nei tempi passati l'olio di oliva era quasi sconosciuto, in molte famiglie veniva prodotto quello di noci, in quasi tutti i paesi c'era a disposizione degli abitanti un torchio particolare. Nel nostro paese in fraz. Mino, ne esiste uno ed è funzionante. E' stato curato in modo da renderlo quasi vivibile, un museo-laboratorio. In una casa di tre piani rimasta com'era agli inizi dell'ottocento, grazie ad una iniziativa congiunta dell'Amministrazione comunale di Mezzana, della Pro Loco e del doc.Bi, Centro Studi Biellesi, sono state raccolte le attrezzature che un tempo servivano per la vita quotidiana domestica e per i lavori di cui quella piccola comunità necessitava. Nell'ultima domenica di ottobre, quel torchio viene messo in funzione e si può osservare la fatica che deve compiere chi si accinge a preparare questo intingolo dorato. Tutto questo grazie alla capacità, volontà e fatica di persone che amano profondamente questo paese e che vogliono riportarlo agli antichi albori: la favola dell'olio di noci è finita. Per consolarci proviamo a prepararlo anche noi. Pestare nel mortaio 50 gr di noci fresche sino a ridurle in poltiglia, versare in una bottiglia con  $\frac{1}{2}$  litro di olio d'oliva di buona qualità, tappare, tenere in luogo tiepido per due settimane agitando una volta al giorno. Ottimo per le insalate e per la bruschetta.

## ***Bagna cauda***

Questo intingolo fumante nel tegame di terracotta, interpreta il sapore della terra che l'ha inventato secoli addietro; non è nato nel Biellese ma vi è entrato attraverso amici piemontesi, si pensa monferrini. Re Vittorio Emanuele I, che era goloso di questo piatto, si era fatto cesellare dei fornelli d'argento per gustarlo degnamente. La bagna cauda veniva cotta in un recipiente di terraglia e lasciata borbottare a lungo nell'angolo della stufa sino a che il composto avesse assunto sul fondo una densità cremosa. Cibo di poveri, si consumava tra le botti delle cantine intingendo verdure appena colte nell'olio di noci e spicchi d'aglio scaldati e si beveva il vino nuovo appena spillato. Le acciughe arriveranno più tardi, nel '600,

come eredità delle truppe spagnole e come merce di scambio con la Liguria. Questo piatto verso fine '800 diventa antipasto da ricchi che smorzano l'aggressività dell'aglio con latte o panna ed aggiungono tartufo affettato. Ecco la ricetta.

**Ingredienti per 8 persone:** 600 gr di olio di oliva, 100 gr di burro, 350-400 gr di acciughe sotto sale, 16 spicchi d'aglio o più (se piace) privati dell'eventuale germoglio e, per dare il profumo antico, qualche gheriglio di noce. Lavare le acciughe in acqua e aceto, diliscarle e metterle in un recipiente di coccio con le lisce tritate finissime. Unire l'aglio passato attraverso lo spremi-aglio, l'olio ed il burro. Mettere il recipiente entro un altro di poco più grande contenente acqua che deve raggiungere i  $\frac{3}{4}$  di altezza del tegame di coccio, porlo sul fuoco e, quando l'acqua raggiunge il bollore, abbassare il calore mantenendo in leggera ebollizione per circa tre ore. Risulterà una crema densa, profumata ed assolutamente non indigesta, per via della cottura lenta e prolungata come quella che si otterrebbe cuocendola sull'angolo della stufa a legna. Il meglio da intingere nella bagna cauda è il cuore del cardo che va tenuto in acqua fresca e acidulata con limone. Poi vengono i peperoni, i cavoli raccolti dopo la prima brinata, i topinambour, le cipolle al forno, il sedano, il finocchio, le rape crude tagliate sottilissime o fette di patate lesse... e c'è pure chi vi intinge fette di polenta arrostita. Se nel fondo del recipiente restasse ancora un po' di sughetto è possibile strapazzarvi dentro qualche uovo. Secondo una versione moderna, si possono intingere dadini di filetto di vitello, fette di cotechino, polpettine di carne trita e magari qualche fetta di tartufo. Il vino nuovo è il più indicato all'occasione.

## La "balla"

E' di turno la polenta preparata imbottita da buoni sapori. Per la buona riuscita e per creare atmosfera, ci vorrebbe la brace del camino o della stufa come una volta...

Cuocere nel paiolo di rame una morbida polenta usando farina nostrana macinata a pietra piuttosto finemente; con metà di essa foderare una terrina, mettere nel centro (per 4 persone) 300 gr di formaggio fondente anche misto come fontina o tometta grassa e morbida nostrana, ridotta a pezzetti; aggiungere fiocchi di burro, sale e pepe, coprire con altra polenta, racchiudere bene il ripieno formando una palla e toglierla dal recipiente. Un tempo la palla veniva posta sul "barnas o brandagio" (paletta larga che serviva per togliere la cenere) e veniva posta sulla brace e rigirata per farla indorare. Oggi, costretti a rinunciare a questa poesia, possiamo accomodare la palla su di un pezzo di carta stagnola, avvolgerla e porla in

forno preriscaldato a 180° e cuocerla per 15 minuti. Disporre il cartoccio su di un piatto, svolgerlo e gustare attingendo con il cucchiaino.

## ***Fritüra dunschia (Frittura dolce)***

Antica ricetta conosciuta non solo nel Biellese; nel Veneto viene denominata “*crema veneziana*”. Delizia i ragazzi e gli anziani, ma ben si adatta a comparire nel composto del fritto misto.

**Ingredienti per 6 persone:** *½ litro di latte intero fresco, 100 gr di zucchero, 80 gr di burro, 110 gr di farina bianca, scorza di limone, un pezzettino di vaniglia (quest'ultima non era sempre disponibile), 1-2 uova, grissino fresco. Mettere la farina in una pentola, versare a filo il latte tiepido mescolando con un cucchiaino di legno, unire lo zucchero, il burro, il limone e la vaniglia. Sempre mescolando, portare a bollore, abbassare il calore e lasciare cuocere per 8-10 minuti. Versare il composto su di un piano di marmo, livellarlo allo spessore di 2-3 cm e lasciarlo raffreddare. Al momento di portare in tavola, scaldare un po' di olio e burro in una padella, tagliare a losanghe il composto ben freddo, impanare le frittelle nell'uovo sbattuto e nel grissino tritato finissimo; rosolarle dalle due parti, disporle su di un piatto tenuto al caldo e servirle.*

## ***Ris e malastre***

La viola del pensiero (*viola tricolor*) è ormai presente (*senza essere stata seminata*) negli orti, giardini, prati e, con l'avanzare della stagione, sempre più su in montagna. Questo leggiadro fiore viene anche conosciuto con i nomi: *malastra, pensè, violetta blu, pansè salvégh, pansè suocera e nöra, viola di san Giuseppe*. I suoi fiori sono leggermente profumati e di tanti colori: bianco, giallo, lilla, viola, azzurro e blu. Venivano usati nella medicina popolare ed oggi si trovano in erboristeria. Un'antica leggenda delle nostre valli narra che il nome “*malastra*” è stato dato a questo fiore per significare la posizione privilegiata della matrigna e delle sue due figlie rispetto alle due figliastre. Infatti, in basso, sul petalo maggiore, sostenuto da due sepali verdi, sta comodamente seduta la “*malastra*”; ai lati, i due petali sorretti dal sepal, rappresentano il sedile per le figlie; i due petali che si trovano in alto (*nel solaio*) rappresentano invece il sedile per le figliastre. A ricordo di questa leggenda, si consuma con piacere una deliziosa minestra. Si prepara in questo modo: *far bollire delle patate in poca acqua, nella quale aggiungere una bella manciata di “malastre” appena raccolte. Cotte le patate, schiacciarle aggiungendogli del buon burro. In una pentola mettere poca acqua e far cuocere il riso insaporendolo con il sale.*

*Versare un bel po' di latte intero caldo con la panna affiorante mescolando ed aggiungendo le patate schiacciate. Dopo dieci minuti di lenta cottura, scodellare la minestra e cospargerla con qualche "malastra". Lasciare riposare per qualche minuto fino a quando comparirà sulla superficie della minestra un velo di panna invitante all'assaggio: veramente squisita!*

## **Panadda (Minestra di pancotto)**

Questa nutriente minestra veniva cucinata anche in piena estate perché era gradevole persino gustata tiepida. Inoltre veniva preparata appositamente per le partorienti e per le mamme durante il periodo di allattamento; giovava pure alle persone anziane o debilitate e, pure in questo caso, si poteva usare il pane raffermo.

**Ingredienti per 4 persone:** otto fette di pane casereccio, sale, burro, tre tuorli d'uovo e due cucchiari di latte o di panna. Disporre le fette di pane in un largo tegame con un po' di acqua e sale. Lasciare sobbollire senza mescolare, aggiungere un pezzo di burro, mescolare bene il tutto. Deve risultare un composto cremoso; sbattere a lungo i tuorli con il latte o la panna, togliere il tegame dal fuoco, incorporare il composto di uova mescolando bene. Servire caldo o tiepido. Se possibile, si univa un po' di formaggio grattugiato quando il pancotto era già nel piatto.

## **Quaiëtte**

Le "quaiëtte" non erano altro che involtini di carne ripieni con avanzi di salumi, erbe e aromatiche, mollica di pane, un uovo e, quando era possibile, un po' di formaggio grattugiato. Questa pietanza appariva raramente a tavola, se non in qualche occasione festosa.

**Ingredienti per 4 persone:** 8 fettine di carne di vitello o vitellone ben battute, 100 gr di prosciutto o altro salume a piacere, una manciata di erbe e prezzemolo, erbe aromatiche a piacere, uno spicchio di aglio, la mollica di un panino intrisa nel latte, un uovo, parmigiano grattugiato, sale e pepe, olio e burro per condimento, un rametto di rosmarino, una foglia di alloro. Tritare il salume prescelto con le erbe e il prezzemolo lavati ed asciugati e l'aglio; incorporare la mollica di pane strizzata, l'uovo, il parmigiano, sale e pepe. Velare con questo composto le fette di carne, arrotolarle, legarle con filo bianco. Scaldare il condimento in padella con il rosmarino e l'alloro, rosolare gli involtini rigirandoli, unire un po' di concentrato di pomodoro, poco brodo o acqua, regolare di sale e portare a cottura, la quale sarà più lunga se la carne è di vitellone e sarà quindi necessario aggiungere brodo o un po' di vino bianco secco. Gli involtini dovranno annegare in questo sughetto.

## **Pan e nüsüc**

Si spalmava la crosta del pane con uno spicchio di aglio e l'interno con il fondo saporito costituito dal rimasuglio lasciato in seguito alla preparazione dell'olio di noci.

## **Involtini di cavolo (Capunet)**

Cavolo e carne di maiale sono ingredienti ideali per la preparazione di piatti invernali; anche se le foglie di cavolo si prestano a farne di tutti i tipi e, di conseguenza, si possono preparare durante tutto l'anno. I "capunet" biellesi sono famosi e ricercati.

**Ingredienti per 6 persone:** 18 foglie di cavolo ben croccanti, 150 gr di polmone, 200 gr di spalla di maiale, 150 gr di salame morbido sbriciolato o pasta di salame, 2 uova, una mela grattugiata, sale e pepe; una cipolla rossa, olio di oliva, poco burro, aglio e rosmarino. Lavare le foglie di cavolo, scottarle in acqua bollente salata, appoggiarle su di un telo pulito. Lavare il polmone, tagliarlo a cubetti; rosolare il pezzo di carne in padella con poco condimento con l'aglio ed il rosmarino, aggiungere il polmone tagliato insaporire con il sale, mescolare e portare il tutto a lenta cottura, aggiungendo poca acqua, se necessario. Lasciare intiepidire, tritare le carni, unire il salame, le uova sbattute e la mela grattugiata, insaporire con il pepe e mescolare bene. Sciogliere un po' di condimento in una padella, sbucciare la cipolla, tritarla e lasciarla appassire dolcemente. Riempire le foglie di cavolo con il composto, chiuderle con uno stecchino, se si avanza del ripieno formare delle palline che verranno rosolate nel condimento di cipolla con gli involtini, insaporire con poco sale, spruzzare con un bicchiere di vino bianco secco, coprire e lasciare evaporare. Anche questo piatto veniva quasi sempre gustato con la polenta.

## **Frittelle di riso**

Quando si preparava il risotto per la famiglia, se ne cucinava in abbondanza in modo da averne a sufficienza il giorno dopo per preparare delle frittelle. Era una pietanza che piaceva a tutti ed inoltre permetteva di utilizzare avanzi di formaggio o salumi; nell'orto cresceva rigogliosa l'erba di San Pietro, se ne tagliuzzava una foglia e si incorporava all'impasto. Ancora oggi possiamo usare il risotto avanzato oppure si può preparare appositamente un risotto per ottenere la base di questo piatto.

**Ingredienti per 4 persone:** 300 gr di riso Carnaroli, una cipollina, poco burro, circa un litro di brodo di carne ben sgrassato o brodo vegetale, parmigiano grattugiato; 6 cucchiaini di pangrattato, 100 gr di fontina o tometta biellese morbida, 2 uova, sale, pepe e olio di oliva. Rosolare in padella la cipollina con il burro, aggiungere il riso, mescolare con il cucchiaio

*di legno, lasciare tostare leggermente, versare il brodo poco alla volta e cuocere per 18 minuti, unire il parmigiano, pepe e sale se necessario. Lasciare intiepidire, unire un po' di parmigiano, un uovo ed il formaggio tagliato a dadini. Formare delle frittelle un po' schiacciate, passarle nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, friggerle nell'olio rigirandole, appoggiarle sulla carta da cucina e servirle ben calde.*

## **Pomodori con le uova**

Con la patata arriva il pomodoro (*frutti americani*) e velocemente conquistò il mondo. Pianta originaria dello Yucatan; Fernando Cortez ne aveva appreso il nome: "tomati", poi "tomato" e "pomi d'oro"; per i piemontesi, "tümatiche". Al suo arrivo in Europa questa pianta fu accettata come pianta ornamentale. Nel Biellese i pomodori iniziano a maturare a luglio se la primavera non è stata troppo fredda e piovosa, quindi se ne possono raccogliere a piene mani per circa tre mesi per allestire insalate, sughi composti e accantonarne una buona scorta per l'inverno, trasformando questa rossa polpa in salse, salsine, passati e pelati. Salse e sughi di pomodoro possono condire e insaporire piatti a base di carne, rane, pesce, verdure, minestrone e questa buona pietanza.

**Ingredienti per 4 persone:** poco burro e olio, uno spicchio di aglio, un kg di pomodori maturi, sale, basilico, un pizzico di zucchero, 8 uova. Pulire, lavare i pomodori, pelarli, eliminare i semi o passarli al passaverdura; scaldare il condimento in un tegame con l'aglio passato, versare i pomodori, mescolare, portare a lenta cottura.

Prima che il sugo si restringa troppo, aggiungere il sale e lo zucchero (questo servirà ad eliminare l'eventuale acidità dei pomodori) e, all'ultimo momento, il basilico spezzettato con le dita. Sbattere le uova in una terrina, insaporire con il sale, versarle a filo nella salsa, mescolare vigorosamente per poter amalgamare il tutto.

Il composto deve risultare morbido e cremoso per poterlo gustare con una morbida polenta anche se è estate. Volendo, prima di incorporare le uova, si possono aggiungere ad esse dei pezzetti di formaggio fondente. Quest'ultima versione, anticamente denominata "cacimpèrio", permetteva di sostituire il pomodoro con latte e brodo.

## **Mach**

Prendere un etto e mezzo di castagne secche e metterle a bagno per una notte e mezza giornata.

Far bollire le castagne in un recipiente con due litri d'acqua per circa due ore e mezza e aggiungere del sale. Frantumare le castagne, rimetterle nel recipiente senza l'acqua e con circa un litro di latte facendo cuocere il tutto

*fino ad ottenere una crema leggermente densa. Servire la minestra calda o tiepida.*

*Questo piatto è ottimo anche gustato il giorno dopo freddo o fritto in un po' di burro.*

## **Ris e lacc**

*Mettere in una pentola un litro e mezzo di latte, versarvi 300 gr di riso e 50 gr di burro, salare.*

*Far cuocere il tutto a fuoco moderato per circa venticinque minuti continuando a mescolare. Servire ben caldo.*

*Questo piatto deve risultare una via di mezzo tra un risotto e una minestra.*

## **Ris zücca e lacc**

*Prendere mezza cipolla, tagliarla finemente e farla appassire lentamente in una casseruola con cinquanta grammi di burro appena sciolto.*

*A parte pulire e tagliare a dadini una zucca (dal peso di settecento grammi circa). Mettere la zucca nella casseruola con la cipolla, far cuocere per qualche minuto e poi versarvi sopra un litro e mezzo di latte bollente. Quando il latte inizierà a bollire, aggiungere duecentocinquanta grammi di riso, salare, pepare e lasciar cuocere per circa venti minuti.*

*A piacere servire con abbondante grana.*

## **Mnestra 'd pör**

*Pulire un chilo di porri, lavarli quindi staccare la parte verde dal bianco e tagliare quest'ultimo ad anelli ed il verde a listarelle.*

*In un recipiente far scaldare quattro cucchiari di olio con trenta grammi di burro; unire il bianco dei porri e lasciar appassire per dieci minuti, mescolando. Cospargere il tutto con due cucchiari di farina, mescolare, versare un litro di brodo, unire il verde dei porri, salare e pepare.*

*Far cuocere il tutto a fuoco basso, con coperchio, per quarantacinque minuti. Servire la minestra calda accompagnata da fette di pane precedentemente tostate.*

## **Frittatine di patate crude**

*Usando la grattugia da parmigiano, grattugiare due patate crude, lasciare scolare l'acqua in eccesso, incorporare quattro uova sbattute, una grossa manciata di parmigiano, un cucchiaino da tè di farina bianca, sale. Mescolare bene, versare il composto a cucchiaiate nell'olio caldo.*

## **Ravisce e sausciscëtta (Rape e salsicetta)**

*Per la festa di San Martino ogni famiglia preparava questo piatto.*

*Si raccoglievano alcune manciate di ravisce (foglie di rapa) scegliendo le più*

*belle, si cuocevano in acqua salata, cambiando una volta l'acqua, se era necessario, per togliere l'eventuale gusto troppo forte delle foglie, si lasciavano sgocciolare, si tagliuzzavano e si passavano in padella con burro ed un filo di olio di oliva, si insaporivano con il sale e si gustavano con salsicetta passata al burro, con cotechino affettato, oppure con costine o bistecche di maiale.*

## ***Frità vërda (Frittata verde)***

*Quando in primavera, nei prati spuntavano le prime erbe, la massaia sperava che le sue galline fossero generose nel deporre le uova: infatti a causa delle molte "poste" (ossia delle prenotazioni fatte da conoscenti, negozianti, parenti, amici), si poteva programmare questa deliziosa frittata primaverile, gustosa e salutare, soltanto se rimanevano ancora uova.*

*Si raccoglieva un pugno di punte di ortiche, uno di tenere foglie di primula con qualche fiore, tre foglie di violetta, due di fragola selvatica e due di erba brusca; si lavavano molto bene, si asciugavano e si tritavano. In una terrina si rompevano sei uova, si insaporivano con sale e pepe, si univano due cucchiainate di latte e si sbatteva bene unendo il trito di foglie. Si ungeva con olio la padella, si scaldava, si versava il composto e si cuoceva la frittata, rivoltandola perché si indorasse bene. Nei tempi passati, si gustava con la polenta, ora si può gustare con fresche insalate.*

## ***Perse pien-e***

*Prendere delle pesche, non pelarle e tagliarle a metà. Svuotare le pesche della polpa e formare delle coppette. In un recipiente mettere la polpa tolta dalle pesche e schiacciarla, aggiungere degli amaretti sbriciolati, cacao, zucchero ed un uovo intero crudo; a piacere aromatizzare con un bicchierino di marsala. Mescolare il tutto e riempire le pesche. Su ognuna mettere un fiocco di burro e quindi porle in un recipiente unto di burro e bagnato con marsala. Mettere in forno sino a completa cottura.*

## ***Torta di mele***

*Mettere in una terrina un uovo intero più un tuorlo, cento grammi di zucchero e sbattere gli ingredienti fino ad ottenere una crema fluida. Aggiungere lentamente duecento grammi di farina mescolando bene per non formare grumi. Versare contemporaneamente mezzo bicchiere di latte (poco alla volta), in modo da ottenere una pasta morbida. Unire un cucchiaino di lievito sciolto in poco latte e la scorza grattugiata di un limone. Prendere un chilo di mele, sbucciarle e tagliarle a fettine sottili.*

*Ungere bene una tortiera con del burro, versare l'impasto e coprire con tutte le fettine di mela. Cospargere le fettine di mela con altri cento grammi di*

*zucchero e bagnare queste del burro sciolto. Mettere in forno per circa mezz'ora.*

## ***Friciö at fiür ad gasia (Frittelle di fiori d'acacia)***

Le api percorrono chilometri per andare a succhiare il nettare dai fiori d'acacia e, quando piove per parecchi giorni, volano ugualmente verso di essi e tornano con un carico di acqua troppo pesante per il loro esile corpo; riescono a trascinarsi fino all'alveare, ma non hanno più la forza di deporre quel poco nettare impregnato d'acqua: si accasciano ai piedi dell'arnia e vi rimangono per qualche ora, fino a che le forze non sono tornate. I fiori d'acacia ci offrono l'opportunità di preparare confetture, dolci, torte e queste antichissime frittelle primaverili.

Raccogliere i grappoli ben asciutti quando i fiori non sono perfettamente dischiusi, appoggiarli su di un vassoio e lasciar cadere su di loro alcune gocce di miele d'acacia.

***Ingredienti per la pastella:*** 150 gr di farina bianca, un cucchiaino di olio di oliva finissimo, 200 gr di birra, 200 gr di succo di mele o di latte, 2 chiare d'uovo (questa pastella può essere utilizzata per qualsiasi altra cosa).

*Versare la farina in una ciotola ed incorporare a filo mescolando: la birra, il succo di mele o il latte, l'olio ed il sale; mescolare a lungo sino a che appariranno in superficie delle bollicine, quindi lasciare riposare per circa 30 minuti.*

*Poco prima dell'uso, incorporare le chiare montate. Usare un tegame non molto largo e piuttosto alto, versare abbondante olio d'oliva leggero, scaldarlo senza lasciarlo fumare, intingere nella pastella un grappolo di fiori alla volta e friggerli rivoltandoli per lasciarli indorare; appoggiarli su carta da cucina e servirli caldi e fragranti.*

## ***Zabajone***

Classico dolce al cucchiaino che piace a tutti, nell'occasione delle feste veniva preparato con buon vino bianco, possibilmente con il passito di Caluso, ottenuto con le uve maturate nelle zone solatie della Serra; chiusura di un vero pranzo da Signori, in esso si intingevano i torcetti o le "paste 'd meglia" (paste di meliga) preparate in casa, più recentemente il panettone. E' buono sia caldo che freddo.

***Ingredienti per 4 persone:*** 4 tuorli d'uovo, 8 cucchiaini rasi di zucchero, 4 mezzi gusci d'uovo di Passito o Marsala o vin santo o moscato dolce. In un recipiente di rame versare i tuorli con lo zucchero e sbatterli con la frusta sino a che diventino bianchi; sempre sbattendo, unire il vino prescelto. Porre il tegame di rame in un bagnomaria, senza smettere di sbattere, portare a lenta cottura (l'acqua deve solo fremere), togliere dal fuoco quando appare il primo

*sbuffo e continuare a sbattere per qualche secondo. Versare nelle tazze e servire.*

## **Fritün (Frittone)**

*Semplicissimo dolce che preparavano le nonne. Si formava una pappa con farina bianca, acqua, un po' di sale e zucchero. Si sbatteva bene il tutto, si ungeva la padella di ferro con un po' d'olio, si versava il composto e lo si lasciava indorare.*

## **Nocino**

Il noce, questo bellissimo albero, ha dato sempre ai biellesi tutto di sé: il suo legno per fare mobili, ancora oggi ricercati dagli intenditori, le foglie per lo strame nelle stalle, i frutti per fare l'olio, per essere mangiati come companatico e, immaturi, per fare il nocino.

Andando a ritroso nel tempo, si riteneva che le noci fossero sacre a Proserpina e capaci di riaccendere l'amore. Una leggenda narra che Caria, una fanciulla della Laconia, per aver offeso Apollo, venne trasformata in noce da Bacco, suo innamorato, per salvarla.

Una volta, in molte località, il 24 giugno si festeggiava l'estate che iniziava, con canti e balli, attorno ai grandi fuochi che si accendevano nei paesi e nei casolari di campagna. Si incendiavano delle vecchie ruote e si facevano ruzzolare giù per i prati, fra la gioia e la felicità dei bambini e della gente: uno spettacolo troppo bello per essere dimenticato. In quella notte la rugiada di san Giovanni aveva dato il suo tocco magico alle noci ancora immature; quindi si raccoglievano e si controllavano con uno spillo che doveva passarle da parte a parte: così erano pronte per preparare il nocino.

*Se ne mettevano dieci tagliate a spicchi, in un litro di buona grappa, con quattro cucchiariate di zucchero e la sottile buccia di un limone. Si riponeva il vaso ben chiuso al fresco e si lasciava riposare per quattro mesi. Poi si filtrava attraverso un fitto telo ottenendo uno squisito liquore che si beveva ad ogni piccola indisposizione. Chissà perché c'era sempre qualcuno che non stava bene!!*