

Un vero gigante del bosco, alla cui ombra è meglio non addormentarsi...

La grande storia del noce

Il noce è un albero alto in genere fino a un massimo di 25-30 metri. Ha una chioma molto ampia, e la sua corteccia è di color grigio chiaro, incisa da profonde scanalature che sopravvengono con la tarda età. E' originario dell'Asia centro-occidentale, da dove i Greci lo esportarono in varie parti dell'Europa, ed in Italia intorno al 100 a.C. E' questo il noce comunemente detto "nostrano", o scientificamente *Juglans*

tadini nelle campagne come albero da frutto e per l'eccellente legname di qualità.

Il legno del noce è molto pregiato, e viene utilizzato per la produzione di mobili, liste per pavimenti, o come materiale da intarsio. Per la sua resistenza agli urti viene anche impiegato per fabbricare accessori come stecche da biliardo e calci di fucile. Dai semi si può estrarre un olio alimentare che in passato si credeva fosse in grado di eliminare il verme solitario. Quando sono maturi, sono molto ricercati come frutta secca; immaturi, vengono usati per preparare il liquore nocino. Il loro mallo è ottimo per estrarne sostanze coloranti.

Nell'epoca romana le noci venivano offerte agli invitati ai banchetti nuziali, e, dopo la cerimonia, lo sposo le spargeva sul cammino della coppia appena formata come augurio di fertilità e fortuna. Per la somiglianza del gheriglio con il cervello umano, si credeva che le noci, aggiunte ai farmaci contro le malattie cerebrali, ne avrebbero aumentato l'efficacia. Si riteneva inoltre che avessero la facoltà di scongiurare i rischi di avvenimento. A questo proposito si tramanda che Mitridate (re dei Parti, I sec. a.C.) ne facesse un grande uso.

Dal medioevo in poi il noce divenne invece un albero maledetto, sotto cui si credeva che in età precristiana venissero celebrate cerimonie sataniche. Ad esempio, il famoso noce di Benevento, già

centenario nel VII sec., dove si riteneva venissero celebrati sabba e altre cerimonie, fu abbattuto per ordine del vescovo Barbato e al suo posto fu edificata una chiesa. Fino almeno al Rinascimento permase la credenza che chi si addormentava all'ombra di un noce sarebbe andato incontro a una serie di sciagure, per non parlare dei rischi corsi da chi cercava di arrampicarsi (sarebbe senz'altro caduto provocandosi qualche frattura).

ELISA MESCHINI

Il nocino

Servono: 1 l. di alcool a 95°, un limone, 500 g. di zucchero, un po' di cannella, chiodi di garofano e noce moscata, 18 noci fresche complete di mallo (secondo la tradizione, deve trattarsi di noci appena colte che sono state bagnate dalla rugiada della notte di S. Giovanni, il 24 giugno).

Pulite le noci con un telo bagnato (anche se non è la rugiada della notte di S. Giovanni va bene ugualmente), spezzetatele tutte, mallo compreso, e mettetele in un contenitore assieme all'alcool, con la scorza del limone grattugiata, un pezzettino di stecca di cannella, una grattata di noce moscata e due chiodi di garofano. Lasciate macerare per 50 giorni scuotendo il contenitore almeno un paio di volte al giorno. Filtrate il liquido attraverso un telo bianco pulito, aggiungete lo zucchero e fatelo sciogliere. Filtrate ancora e imbottigliate. Fate passare almeno 6 mesi e poi gustate. Il nocino acquista corposità e sapore con l'invecchiamento.

La torta di noci

Servono: 300 g. di farina, 250 g. di zucchero, 250 g. di burro, 20 g. di cacao in polvere, 4 uova, 2 pere, una bustina di lievito, un po' di zucchero vanigliato, gherigli di noce per una trentina di grammi.

Tagliate le pere (sbucciate, ovviamente) a pezzetti, montate i tuorli d'uovo con lo zucchero e unite il burro, lasciato ammorbidire, a pezzetti. Aggiungete la farina, il lievito e gli albumi montati a neve. Mettete una metà dell'impasto nella teglia imburata e infarinata, cospargete con le noci a pezzetti e spolverate col cacao e un po' di zucchero. Ricoprite poi con il resto dell'impasto. Fate cuocere in forno a 180°C per circa un'ora, cospargete con lo zucchero vanigliato e servite.

Per conservare le noci

Un metodo sempre ottimo è quello di sgusciare le noci e riempirne per metà un barattolo, versando poi miele fino a riempirlo completamente. Chiuse ermeticamente nel barattolo, le "noci sotto miele" si conserveranno a lungo e saranno poi ottime su crostate o dolci di altro genere.



regia, che differisce dal noce nero (*Juglans nigra*; nella nomenclatura latina tutte le piante sono di genere femminile) per il colore più scuro della corteccia di quest'ultimo, e per il numero di foglioline che ne compongono la foglia composta (non più di 9 nel noce nostrano e più di 9 nel noce nero). E' esigente in fatto di terreni che vuole fertili e freschi e ha bisogno anche di molta luce. Sopporta malamente la concorrenza degli alberi vicini e per questo difficilmente si trova nei boschi, mentre era largamente diffuso dai con-