

Testimone: Anna Moliterno, contadina

Luogo: Ponte, 2025

Argomento: Bevande

Trascrizione memoria:

Secondo la tradizione cogliamo le noci il giorno di San Giovanni, meglio se a raccogliere sia una donna. Prendiamo 24 noci, le dividiamo in due e le mettiamo in un boccaccio di 5 litri, ci versiamo 1 litro d'alcool, tappiamo e lasciamo macerare per 40 giorni posizionando al sole. Almeno una volta al giorno mescoliamo il contenuto. Al termine dei 40 giorni togliamo le noci e ci aggiungiamo: 400 g di zucchero, 2 chiodi di Garofano; ½ noce moscata, 70 g di acqua, 1 stecca di cannella. Mescoliamo bene e riposizioniamo al sole procedendo, due volte al giorno, a mescolare il tutto per evitare che lo zucchero non si sciolga bene e si addensi in fondo al recipiente. Trascorsi altri 40 giorni filtriamo e imbottigliamo. Dopo un po' di tempo lo cominciamo a bere, ma è migliore se invecchiato di un anno.