

Nocino oder Ratafià

Tessiner Baumnußlikör

Zutaten für ca. 1 Liter

20	Stück	Baumnüsse, grün	Vor dem 25. Juni geerntet (weich, mit dicker Nadel problemlos durchstechbar). Waschen, vierteln und in Einmachglas geben. Hinweis: Es empfiehlt sich mit Handschuhen zu arbeiten wegen der sonst starken Gerbung der Haut.
15-20		Kaffeebohnen	Zu Nüssen geben
1	L	Grappa	Nüsse übergießen, zugedeckt ca. 4 Wochen an einem warmen, sonnigen Ort stehen lassen, gelegentlich umrühren. Nach 4 Wochen alles durch ein Passiertuch absieben.
½		Zimtstange	
1		Vanillestängel	Längs halbiert
1		Muskatnuss ganz	
3-4		Zitronenschalenstücke	
5		Nelken	Gewürze zugeben, weitere 4 Wochen ziehen lassen, absieben.
350	g	Rohzucker	
2	dl	Grappa	Erwärmen (nicht kochen) und Zucker darin auflösen. Auskühlen lassen und zum gewürzten Grappa geben. Nocino in Flaschen füllen, gut verschliessen, kühl und dunkel aufbewahren. Nochmals mindestens 4 Wochen ruhen lassen. Die Tessiner sagen, er sei am Besten nach 2 Jahren Lagerung. Kühl servieren. Gut nach schweren Malzeiten.

Den Nusslikör Nocino kennt man auch unter dem Namen "Ratafià" (von "rata fiat", was übersetzt heisst: "es ist vollbracht!"). Er wird mit Nüssen gewonnen, die vor dem 25. Juni (Hl. Giovanni) gepflückt und danach für einige Zeit in einem Grappa-Aufguss belassen werden. Nur wenige Familien, die Mönche von Bigorio und einige Betreibe, die den Ratafià auf dem Markt anbieten, besitzen dessen Geheimrezept.