

MARMELLATE E CONSERVE

Nespolino: la ricetta del liquore con i noccioli di nespole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 40 GIORNI DI MACERAZIONE E RIPOSO



Hai appena finito di gustare delle nespole mature o hai preparato una deliziosa [Crostata di nespole](#) e ti ritrovi con una montagna di scarti sul tavolo?

Non gettare via i semi! Esiste un segreto della tradizione contadina che ti permette di trasformare quegli scarti in un elisir prezioso: il **liquore con noccioli di nespole**.

Conosciuto anche come **Nespolino fatto in casa**, questo digestivo ti stupirà per il suo incredibile **retrogusto di mandorla amara**, così intenso da

ricordare il celebre amaretto. È la ricetta perfetta per chi ama il **riciclo creativo in cucina** e vuole portare in tavola un prodotto unico, nato da una filosofia **zero sprechi**.

Prepararlo è semplicissimo, anche se richiede un po' di pazienza per la macerazione. Se sei un appassionato di grandi classici come il [Limoncello](#) o il robusto [Nocino](#), il Nespolino diventerà il tuo nuovo vanto in dispensa. Immagina di servirlo ghiacciato a fine pasto, magari accompagnando un dolce farcito con della [Confettura di nespole e mela](#) o con la classica [Marmellata di nespole](#): il successo è assicurato.

Scopriamo insieme come dosare **alcol**, **zucchero** e **tempo** per ottenere un **liquore artigianale limpido**, profumato e dal carattere inconfondibile.

INGREDIENTI PER FARE IL LIQUORE

NESPOLINO

NESPOLE di noccioli - 150 gr

ALCOOL 95° 300 ml

ACQUA 300 ml

ZUCCHERO SEMOLATO 180 gr

COME FARE IL NESPOLINO PASSO PASSO

1 Inizia lavando con cura i **noccioli di nespola** che hai messo da parte. Questa operazione è fondamentale per eliminare ogni residuo di polpa e dare vita alla tua strategia **anti-spreco**.

Asciugali alla perfezione tamponandoli con un **canovaccio pulito**: è un passaggio cruciale per **evitare la formazione di muffe** e garantire la riuscita del tuo liquore durante la fase di macerazione.

2 Trasferisci i noccioli interi in un **barattolo di vetro sterilizzato** con chiusura ermetica. È

importante che il contenitore sia perfettamente pulito per garantire la sicurezza della tua preparazione.

Versa l'**alcol puro** fino a ricoprirli completamente: questo passaggio darà il via all'estrazione degli aromi necessari per un **liquore fatto in casa** impeccabile.

- 3** Riponi il barattolo in un **luogo fresco, asciutto e al buio**. Lascia macerare i noccioli per **30 giorni**, il tempo necessario affinché l'alcol estragga tutto il profumo dai semi.

Ricordati di **agitare il contenitore delicatamente** una volta alla settimana: questo piccolo gesto assicura una macerazione uniforme e un sapore finale più intenso.

- 4** Terminato il mese di infusione, passa alla preparazione dello **sciropo**. Versa l'acqua in un pentolino e portala a **lieve bollore**, aggiungendo lo **zucchero** e mescolando finché non sarà completamente sciolto.

Spegni immediatamente il fuoco e lascia **raffreddare a temperatura ambiente**. Assicurati che lo sciropo sia ben freddo prima di procedere, così da garantire la massima stabilità al tuo **liquore artigianale**.

- 5** **Filtra l'alcol** dai noccioli utilizzando un colino a maglie fitte (ora puoi smaltire i semi nell'umido oppure seguire i nostri consigli per un loro riutilizzo) e uniscilo allo **sciropo ormai freddo**, mescolando con cura per amalgamare i sapori.

Imbottiglia il liquore e lascialo riposare in dispensa per almeno altri **10 giorni**. Questo periodo di assestamento è il segreto per ottenere un gusto equilibrato e armonioso prima di **servirlo ai tuoi ospiti**.

CONSERVAZIONE E DURATA: COME MANTENERE PERFETTO IL TUO
NESPOLINO FATTO IN CASA

Puoi conservare il tuo **Nespolino fatto in casa** in un luogo fresco e al riparo dalla luce per **oltre 12 mesi**. Grazie all'alta gradazione alcolica e allo zucchero, il liquore si manterrà perfetto a lungo, continuando ad affinare il suo aroma in bottiglia.

Per gustarlo al meglio, ti consiglio di tenere una bottiglia sempre in **frigorifero o in freezer**: servire questo liquore **ghiacciato** ne esalta le note di mandorla amara e lo rende il digestivo ideale per rinfrescare il palato a fine pasto.

Recupero Totale: 3 modi per riutilizzare i noccioli "cotti" dall'alcol

Dopo i 30 giorni di infusione nell'alcol a 95°, i tuoi **noccioli di nespola** sono pronti per una seconda vita. L'alcol ne ha estratto l'essenza e ha "disattivato" il germoglio: questo significa che **non nasceranno piantine** e che i noccioli sono perfettamente stabili. Ecco come usarli:

Drenaggio sicuro per vasi: Poiché l'alcol ha reso i noccioli inerti, puoi usarli sul fondo dei vasi come faresti con l'argilla espansa. Favoriscono il passaggio dell'acqua **senza il rischio che inizino a germogliare** tra i tuoi fiori.

Cuscini termici profumati: Una volta filtrati e lasciati asciugare bene all'aria, questi noccioli conservano un leggerissimo **sentore di mandorla**. Inseriscili in un sacchetto di cotone: scaldati nel microonde, diventano dei perfetti alleati contro i dolori articolari.

Pacciamatura decorativa: Se hai delle piccole aiuole, puoi distribuire i noccioli sulla superficie del terreno. Oltre a mantenere l'umidità, creeranno uno strato estetico molto naturale che richiama i giardini zen, con la certezza che rimarranno esattamente dove li hai messi.

Consiglio extra: Prima di ogni utilizzo "a secco", assicurati di sciacquarli velocemente per eliminare eventuali residui di zucchero dello sciroppo e lasciali **asciugare completamente al sole**.