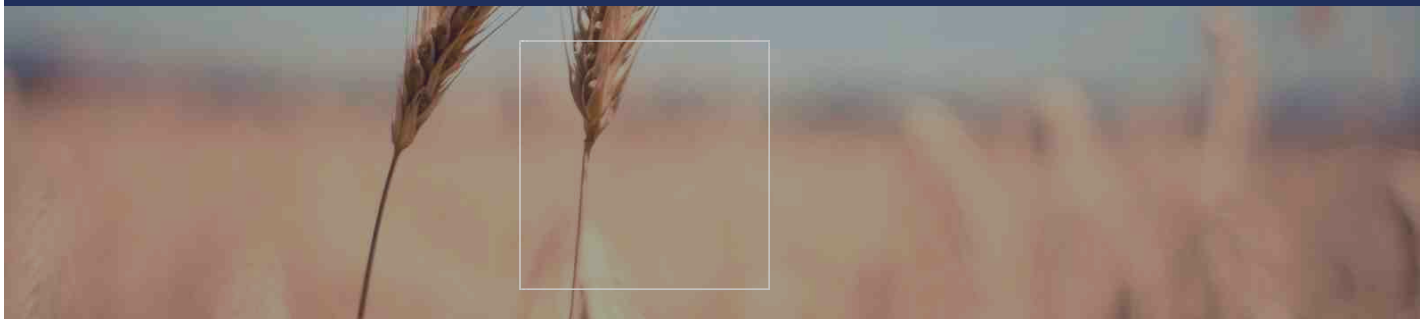




13/09/2022 17:07



CIBO&BEVANDE

AGRICOLTURA

TURISMO

ISTITUZIONI

TECNOLOGIE



APPROFONDIMENTI

CHI SIAMO

SERVIZI OFFERTI

Al'EmiliaFoodFest arriva "Gnocco e i suoi Fratelli", un processo allo gnocco fritto

© SET 13, 2022 EmiliaFoodFest, Gnocco e i suoi Fratelli, Gnocco fritto

(Agen Food) – Carpi (MO), 13 set. – Ci sarà anche il 'processo allo gnocco fritto' nel corso della prima edizione di EmiliaFoodFest, la tre giorni interamente dedicata alle eccellenze del territorio emiliano – romagnolo, un vero e proprio viaggio tra i sapori della regione, in programma a Carpi dal 23 al 25 settembre prossimi.

In una Regione dove il buon cibo e la cucina tradizionale sono uno dei pilastri della qualità della vita, dove le tradizioni sono così ricche e consolidate da sfociare nella leggenda, memorie e folclori caratterizzati anche da epiche diatribe proprio su ricette e tradizioni culinarie diverse da territorio a territorio, a volte da pianerottolo a pianerottolo, è naturale che a qualcuno sia venuto in mente di organizzare un 'processo' anche ad un piatto amato da tutti e mai messo in discussione.

Domenica 25 settembre, alle ore 16, presso il Cortile d'onore di Palazzo dei Pio, a Carpi, avrà luogo "Gnocco e i suoi fratelli", titolo scelto per questo originale talk show-spettacolo che vedrà due autorevoli avvocati, ed una serie di testimoni a favore e contrari, portare all'attenzione della corte, ma soprattutto del pubblico, diversi contributi di varia natura utili a giudicare 'l'imputato'.

Quello che a Modena viene chiamato gnocco fritto, in ogni provincia emiliano-romagnola viene chiamato in modo diverso, o quasi: a Bologna semplicemente crescentine fritte, a Ferrara 'pinzin' o pinzino, a Parma torta frita, a Piacenza 'chisulen' poi italianizzato in chisolino, mentre in Romagna non si fanno mancare una versione della tradizionale piadina frita. Ecco spiegato il titolo scelto.

Il pubblico ministero, chiamato ad accusare lo gnocco fritto è il noto giornalista piemontese Paolo

PARLIAMO DI



LE INTERVISTE DI

Intervista

all'imprenditore

Domenico Napoletano:

Madò, la prima

pasticceria italiana

online (22 aprile 2022)

Massobrio, fondatore e Presidente del Club di Papillon, autore del best seller "Il Golosario" e autorevole esperto di enogastronomia di qualità. A difendere invece le sorti del nostro amato piatto non poteva che essere Luca Bonacini, giornalista di QN Resto del Carlino, Gambero Rosso ed altre prestigiose riviste specializzate, ma soprattutto autore di diversi volumi dedicati al Gnocco fritto e tra i fondatori della "Confraternita del Gnocco d'Oro".

Tra i testimoni nomi di prestigio come il prof. Carlo Bertoli dietologo di fama, il medico sportivo Francesco Sala, il ristoratore cresciuto a gnocco fritto Paolo Venturelli, il dottor Stefano Reggiani gourmet della Confraternita, la ex pallavolista ma anche ex vegana Barbara Fontanesi, l'editore Carlo Bonacini, l'umanista scriteriato Mauro Bompani, che ovviamente disquisirà sull'uso improprio dell'articolo 'il' e Renzo Bergamini, Sindaco di Gualtieri (RE), ideatore dello Gnocco fritto solidale. L'umorista e disegnatore Oscar Sacchi, nelle insolite vesti del giudice, non assicurerà forse imparzialità, ma leggerezza di sicuro.

Non mancherà infine il contributo degli attori della compagnia dialettale La Vintarola che animeranno l'originale Tribunale. Nel complesso si è pensato a questa originale formula per portare ai pubblici contenuti seri e interessanti ma in modo leggero e, si spera, divertente.

Rettangolare, a rombo o persino circolare, della grandezza giusta per essere preso con la mano, caldo appena cotto, ma anche freddo il giorno dopo. Originario da influssi longobardi, poi fortemente radicato nelle origini emiliane, questo delizioso piatto, solitamente accompagnato da salumi e formaggi, alla fine è sempre frutto della stessa ricetta; tanti nomi ma una sola ricetta, tra le più note ed apprezzate della cucina emiliana, per versatilità e bontà, un tipico piatto povero della tradizione regionale, al punto da ottenere il riconoscimento di "prodotto agroalimentare tradizionale" (PAT).

#gnoccofritto #emiliafoodfest #gnoccoeisuoifratelli

Visualizzato da: 5



Intervista a Giorgio Frasca e Alice Bergomi, responsabili del progetto Tre di Oro (25 marzo 2022)



Intervista al Presidente della Commissione Agricoltura Filippo