

Informativa



Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

credito di imposta.

rational-online.com



AGROALIMENTARE ATTUALITÀ IMPRESA INTERNATIONAL PRIMA PAGINA REGIONI RUBRICHE CONTATTI



Seguici



### Gazzetta Normativa Alimentare Web

Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

Home / PRIMA PAGINA In evidenza / Ad EmiliaFoodFest arriva "Gnocco e i suoi fratelli"



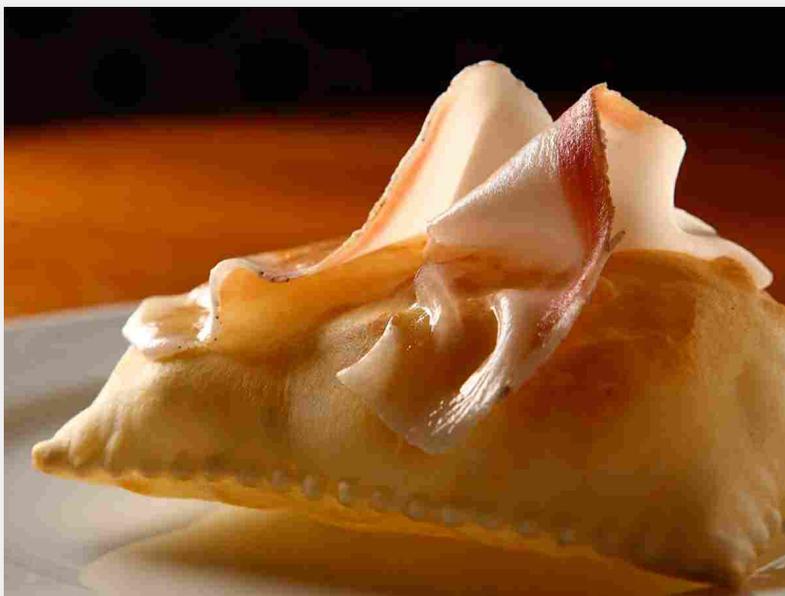
## AD EMILIAFOODFEST ARRIVA "GNOCO E I SUOI FRATELLI"

13 SETTEMBRE 2022

0 COMMENTI

IN: IN EVIDENZA, NEWS DALLE AZIENDE, PRIMA PAGINA

0



cerca su newsfood

CERCA ...

CERCA

Syrus #Blog USA ES FR JP BR

Iscriviti alla newsletter

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

132260

Ci sarà anche il **‘processo al 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 il gnocco fritto è il noto giornalista piemontese **Paolo 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 del 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.



[Vedi Tutti i Video](#)



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).

Il festival enogastronomico è promosso da **Cna Modena**, con il contributo e il patrocinio di **Camera di Commercio di Modena e Comune di Carpi**, con il contributo di **Apt Emilia-Romagna** e il patrocinio di **Regione Emilia-Romagna**, organizzato da **Sgp Grandi Eventi**, Premium Sponsor **Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop** e **Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena Igp**, Gold Sponsor **Negri Salumi – Alta Salumeria Italiana**.

Appuntamento quindi nel centro storico di Carpi dal 23 al 25 settembre 2022 dalle 9 alle 20 con ingresso libero.

Mi piace:

Caricamento...

 Emiliafoodfest

ARTICOLO PRECEDENTE  
ARRIVA IL NUOVO SITO LAVAZZA

ARTICOLO SUCCESSIVO  
GIOVANE, ENOGASTRONOMICA E  
POLITICA: TERRA MADRE CHIAMA ALLA  
PARTECIPAZIONE ANCHE TE!

 **Scrivi un commento**

 NOME

 EMAIL

 URL

 COMMENTO

**PUBBLICA IL COMMENTO**

