



IL LIBRO

La presentazione dedicata all'antica pietanza modenese è stata un'occasione per ripercorrere il gnocco fritto, in tutte le sue sfaccettature e conoscere i migliori gnocchetti fritti selezionati, ma anche per scoprire il volume 'Il Gnocco della Confraternita', edito da Artestampa (Modena). Uno studio ampio sulla colazione dei nostri padri, attraverso il parere di storici, studiosi, gastronomi, ristoratori, viaggiatori, rezdore e semplici estimatori. Nel frontespizio una dedica speciale ricorda alcuni tra giornalisti, scrittori artisti, che si sono spesi in modo totale per la modenestà. Tra i contenuti del testo i 25 Bar finalisti del contest e alcuni interessanti contributi. Nel 'Prototipo del perfetto 'Gnocchista', si descrivono i valori in cui si riconosce l'appassionato di gnocco. Nel 'Gnocco del medico', il Dottor Stefano Reggiani, giornalista enogastronomico e Direttore generale di un importante ospedale modenese, ci guida a gustare il gnocco, senza dimenticare gli aspetti salutari. Nel 'Calice perfetto', Alessandro Rossi, National Category Manager di Partesa e socio onorario di Assoenologi, attraverso riflessioni argute, ci svela i trend del vino e i

possibili abbinamenti enologici con la pietanza modenese. Nel 'Gnocco del Maestro, ci abbandoniamo ai ricordi gastronomici di Luca e Cesare Clò, che erano i ristoratori preferiti dal Tenorissimo. Nel 'Gnocco dello storico', lo studioso di gastronomia di fama internazionale Luca Cesari, ci racconta il gnocco ieri, oggi e domani, attraverso rimandi storici ed evoluzione contemporanea. Nel 'Gnocco del più famoso macellaio del mondo', Dario Cecchini, profondo cultore della toscaneità, ci accompagna attraverso divertenti digressioni tra Toscana ed Emilia. Il torrefattore Manuel Terzi compie un'indagine puntuale e dettagliata su come sta cambiando la colazione degli italiani. E ancora 'Le Signore del gnocco', con i preziosi ricordi, le ricette, gli aneddoti delle più autorevoli rezdore modenesi: Laura Morandi, Anna Maria Barbieri, Rina Mattioli. A cui si aggiunge l'opera pittorica dedicata al gnocco da Giada Lipparini, una giovane studente dell'Istituto d'Arte Venturi. Il volume traccia una mappa delle specialità in Italia e nel mondo simili al gnocco. Esplora in un capitolo la vera storia dello strutto, svela aneddoti storici e personaggi famosi di tutte le epoche, che hanno scritto del gnocco e raccoglie in una sezione, tutti gli eventi, le sagre, le manifestazioni, le feste paesane, che mettono al centro il gnocco fritto.

I MIGLIORI GNOCCHI FRITTI DI MODENA E REGGIO

SECONDO LA CONFRATERNITA DEL GNOCCHO D'ORO. RITORNA IL CONTEST CHE ESPLORA LA PIÙ AUTENTICA E DEMOCRATICA SPECIALITÀ MODENESE, CON UN LIBRO E UNA SINGOLAR TENZONE.

di Luca Bonacini

Profumo di gnocco, acquilina, ricordi di quella prima volta in cui abbiamo visto la padella nera sul fuoco e sentito il gnocco fritto sfrigolare. In fondo la formazione gastronomica di molti di noi parte proprio da lì, da quegli indelebili momenti scolpiti nella nostra memoria di bambini. Un'iniziazione ai sapori modenesi e alla conoscenza della tavola, che si pratica da secoli tra Secchia e Panaro. A distanza di quattordici anni, la

Confraternita del Gnocco d'Oro realizza un secondo volume sull'antica specialità modenese, fornendo nuove notizie storiche, ulteriori approfondimenti, indirizzi inediti dove gustare il gnocco rigorosamente fritto al momento, ricette, curiosità, statistiche, testimonianze e un contest, che premia i migliori gnocchetti fritti al Bar, questa volta tra Modena e Reggio Emilia, grazie agli assaggi in incognito compiuti dai Cavalieri

della Confraternita. Un omaggio alle mani che impastano, alle cuoche e ai cuochi che friggono con maestria e ai sognatori che hanno fatto del gnocco una filosofia di vita, raccolti in una guida sentimentale dedicata ai luoghi e alle persone che custodiscono l'anima gastronomica della tavola emiliana. Tutto questo nel 'Gran Premio del Gnocco d'Oro', che si è svolto lo scorso 13 novembre, alla Camera di Commercio di Modena. Una location prestigiosa, dove venne anche il presidente Napolitano e durante una sosta al bar, per un soffio non si lasciò tentare da un pezzetto di gnocco fritto, preferendo poi una innocua spremuta. Un tempo era sede di Palazzo Molza, la residenza più ricca dell'antica dinastia modenese, un casato così importante da avere un sacrario dedicato in Duomo e da

disporre delle chiavi della Porta dei principi, per poter accedere alla cattedrale quando lo desideravano. Ebbene proprio all'interno del libro del credenzierino dei Molza, il Centro Studi della Confraternita ha scoperto una delle più vecchie ricette del gnocco che si conoscono, datata 1800: "Nioco alla modenese 10 centesimi lievito, 4 libbre di fiore, 1 oncia sale, grissoli libbre 1 1/2 compreso lo strutto". Una testimonianza scritta che insieme a quella ancor più antica di Cristofaro da Messisbugo, al Ricettario dei Conti Valdrighi; e alle citazioni di Paolo Monelli nel Ghiottone Errante, confermano la solidità e il radicamento di questa pietanza geminiana. Non dimentichiamo che Modena, vanta il primato, di essere l'unica città d'Italia, dove ogni giorno si frigge gnocco in oltre 100 bar.

IL PODIO

I vincitori dell'edizione 2025 del Gnocco d'Oro. Proclamati GNOCCO DI BRONZO 2025 - Terzi Classificati ex aequo: Dispensa Emilia e Oti's Café, entrambi di Modena. GNOCCO D'ARGENTO 2025 - Secondi classificati ex aequo: Chiaro Café di Modena e ristobar La Gnoccheria di Fiorano Modenese. GNOCCO D'ORO 2025 - Primo classificato di Modena, ristobar Tipico (Modena) e Primo classificato a Reggio Emilia, Bar Prati di Baiso (RE).

Tra le novità di quest'anno la consegna di un attestato a un'associazione che si sia resa promotrice di un gesto solidale, particolarmente eclatante, connesso alla gastronomia e alla socialità, consegnato a Mauro Rebecchi, direttore di ASP Chirlandina Modena (ex Caritas). I riconoscimenti sono stati consegnati dagli 8 sindaci delle provincie di Modena e Reggio; da Gilberto Luppi, Vice Presidente della Camera di Commercio di Modena; da Paolo Zanca Assessore del Comune di Modena; dal Gran Maestro della Confraternita del Gnocco d'Oro; da Federico Fabbrocino, Cavaliere della Confraternita.



SIAMO GENTILEZZA

SOSTIENI IL NOSTRO IMPEGNO A FAVORE DELLE PERSONE ANZIANE: SCEGLI DI DESTINARE IL 5 PER MILLE AD AUSER C.F. 97321610582

auser
La cittadinanza non ha età
www.auser.it