



Notiziario della Bassa Modenese
 15 Settembre 2022

Il ristorante della tua famiglia
 Cucina di qualità non solo tradizionale
 Camere a tema eleganti ed accoglienti
 San Felice sul Panaro (MO)

Home
Il mio Comune
Calcio e Sport
Ciclovie del Sole
Ultime notizie
Archivio notizie

Michele Automazioni

Automazioni - Portoni Sezionali
 Antifurti - Videosorveglianza
www.micheleautomazioni.it

30 ANNI

SICUREZZA
 AFFIDABILITÀ
 PROFESSIONALITÀ

Home > Ultime notizie > Carpi > EmiliaFoodFest, a Carpi andrà in scena il “processo al gnocco fritto”

EmiliaFoodFest, a Carpi andrà in scena il “processo al gnocco fritto”

CARPI – 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 MASSOBRI, 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.

Promosso da, Con il Contributo di, Patrocinato da, Organizzato da:

Premium Sponsor Gold Sponsor Media Partner Vettore Ufficiale In Collaborazione con 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

IL PASSAPAROLA OGGI È DIGITALE
VENDETA oggi... con il... online
ADV
comunicazione commerciale online



WELDING
 Coperture per esterni
 Allestimenti speciali
 Medolla (MO)

PERGOLE BIOCLIMATICHE

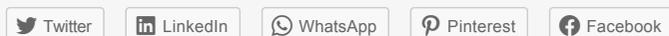
Gualtieri (RE), ideatore del Gnocco fritto solidale. L'umorista e disegnatore Oscar Sacchi, nelle insolite vesti del giudice, non assicurerà forse imparzialità, ma leggerezza di sicuro.

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 al pubblico 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, dall'inconfondibile dovuta alla frittura.

Originato 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 ricetta sola, 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.

Condividi:



Seguici su Facebook:

da Redazione | 15 Set 2022 | Curiosità, Carpi | 0 commenti

sulPanaro.net - Testata Giornalistica registrata al Tribunale di Modena aut. 20/2017

« ← Carpi: irregolari sul territorio italiano, espulsione per tre cittadini stranieri di 24, 31 e 36 anni

Articoli Correlati



Carpi: irregolari sul territorio italiano, espulsione per tre cittadini stranieri di 24, 31 e 36 anni



Carpi, trovato in possesso di una tenaglia di ferro durante un controllo: 34enne



Soliera, rubano un'auto, la usano e la abbandonano in un fossato: nei guai tre minorenni

sulPanaroexpo ..ac sem tut!
Il motore della Bassa Modenese

EXPO
INFORMAZIONI
COMMERCIALI

Caldo record, il cappello è un alleato indispensabile oltreché un accessorio di moda.

Non solo un accessorio di moda ma un vero e proprio alleato sotto questo sole! L'articolo Caldo record, il cappello è un

