



Modena, nominati i nuovi Ambasciatori della Confraternita del Gnocco d'Oro

Il 18 ottobre, Piazza Grande ha ospitato la cerimonia di consegna dei riconoscimenti a cinque personaggi che si sono distinti per la diffusione dei valori, delle tradizioni e della cultura enogastronomica emiliana e modenese

La **Confraternita del Gnocco d'Oro** quest'anno ha compiuto quattordici anni e li ha celebrati con la nomina dei nuovi **Ambasciatori della "coppia fumante"**. Ogni anno, il titolo (simbolico) viene assegnato a giornalisti, chef, sommelier, comunicatori e artigiani che si sono impegnati a diffondere i valori, le tradizioni e la cultura enogastronomica emiliana e modenese in Italia e nel mondo.

La cerimonia di consegna del riconoscimento si è svolta sabato 18 ottobre 2025 in Piazza Grande a Modena, inserita nel programma de **"La Bonissima"**, la manifestazione dedicata alle eccellenze del territorio e intitolata alla celebre benefattrice modenese.

La Confraternita del Gnocco d'Oro

Nata nel 2011 dall'idea di dieci gourmet modenesi, la **Confraternita del Gnocco d'Oro** è un'associazione culturale no profit che vanta, tra i primi fondatori, figure di spicco come Edmondo Berselli, Giuseppe Pederiali, Paul Vangelisti, Giuliano della Casa, Roberto Armenia e John Hemingway, solo per citare alcuni.

Se l'idea iniziale fu quella di mappare i luoghi del gnocco fritto a Modena e provincia, con il tempo, l'attività di ricerca e divulgazione è stata estesa anche ad altre specialità locali, dalla crescentina al [borlengo](#), dall'amarena brusca di Modena alla ciliegia di Vignola, dal mirtillo alla castagna e senza dimenticare il tortellino. Grazie alla collaborazione con [Artestampa Edizioni](#), inoltre, la Confraternita ha approfondito e divulgato la conoscenza delle tipicità emiliane pubblicando **tredici volumi**, ricchi di ricerche storiche e testimonianze.

Dalla “spianatora” alla “coppia fumante”: la simbologia del gnocco

Il legame tra Modena e “il” suo gnocco fritto affonda le radici nel passato e, per secoli è stato il simbolo della cucina povera e contadina dell'Emilia. Nato come pietanza di recupero, semplice ma sostanziosa, “*al gnòc*” accompagnava le giornate di lavoro nei campi e le occasioni di festa. Bastavano pochi ingredienti, **farina, acqua, sale e strutto**, per ottenere un impasto da friggere in padella, gonfio e fragrante, capace di sfamare famiglie intere. Un alimento che, nella sua umiltà, incarnava l'anima di una cucina semplice ma ricca di sapore e di identità.



Anche lo scrittore **Paolo Monelli**, nel suo libro *Il ghiottone errante* (1935), descrisse l'“arzadora” modenese intenta a preparare l'impasto con forza e pazienza, punzecchiando la pasta e raccogliendo “a volta a volta il gnocco sulla spianatora”. Quelle stesse massaie emiliane compivano il gesto tipico di servire **servire sempre due gnocchi per volta**, da cui il termine “**coppia fumante**”.

Oggi il gnocco fritto ha lasciato le cucine di campagna per arrivare nei forni, nei bar, nelle osterie e nei ristoranti, additittura in quelli stellati; spesso è reinterpretato in chiave moderna ma non perde mai il spirito originario.

Chi sono gli Ambasciatori 2025

Con l'edizione 2025, gli **Ambasciatori del Gnocco d'Oro** diventano 62. In quattordici anni, il conferimento ha interessato professionisti affermati tra cui **Andrea Grignaffini** (giornalista, docente e parte del Comitato Scientifico della Confraternita), **Luigi Cremona** (direttore Guida Touring), **Licia Granello** (Repubblica), **Davide Paolini** (Sole 24 Ore), **Pier Bergonzi** (vice direttore Gazzetta dello Sport), **Leo Turrini** (inviato QN Resto del Carlino), **Massimo Bottura** (Osteria Francescana), **Gino Fabbri** (pastry chef campione del mondo), **Antonio Paolini** (giornalista e critico enogastronomico), **Anna Scafuri** (giornalista capo servizio RAI), **Edoardo Raspelli** (giornalista, storico critico gastronomico e conduttore televisivo), **Giorgio Pinchiorri** (Enoteca Pinchiorri-Firenze) e **Pierluigi Gorgoni** (docente Alma).

Quest'anno sono stati insigniti **Daniele Reponi, Rina Mattioli e Luca Stramaccioni, Enzo Radunanza e** **Ciro Fontanesi.**

Rina Mattioli e Luca Stramaccioni

Rina Mattioli e Luca Stramaccioni portano avanti una storica insegna ristorativa, la [Nunziadeina](#), che nel dicembre del 2013 ha riaperto a Nonantola, dopo essere stata per 77 anni nella prima sede di Cittanova. Situata a pochi passi dall'Abbazia, d'inverno accoglie i clienti con il camino acceso mentre d'estate l'attività si sposta nella frescura di un giardino.

L'insegna, inizialmente un negozio di alimentari e macelleria, aveva aperto nel 1925 sulla via Emilia a Cittanova, grazie alla signora Annunciata, bisnonna di Rina Mattioli, per tutti "Nunziadeina". *«I miei genitori avevano delle vigne e ricordo mio papà che interrompeva il lavoro e si metteva a impastare e a friggere il gnocco per tutti i lavoratori e gli amici che venivano a darci una mano, il gnocco è questo – ricorda Rina Mattioli – incontro, condivisione, famiglia, un momento di festa»*. E ora con **Luca Stramaccioni** in sala e **Rina** in cucina, ritornano quelle atmosfere così care ai modenesi, amate da Luciano Pavarotti, Enzo Ferrari, Giorgio Fini, Julio Velasco, Mauro Forghieri, Francesco De Gregori, Ornella Vanoni e tantissimi altri.



Rina Mattioli e Luca Stramaccioni (Foto © GdG).

Enzo Radunanza

Giornalista e addetto stampa, ha fondato e dirige La Gazzetta del Gusto. Docente e formatore in comunicazione e marketing del food, è già Ambasciatore dei vini dell'Emilia-Romagna per il suo impegno nella valorizzazione culturale del patrimonio vitivinicolo regionale.



La consegna del riconoscimento a Enzo Radunanza (Foto © GdG).

Daniele Reponi

Diventato famoso come creatore di panini buoni e particolari, ha acquisito massima notorietà grazie alla partecipazione a La Prova del Cuoco su RAI1. Autodidatta e sperimentatore instancabile, Reponi unisce gusto, equilibrio e capacità comunicative, raccontando attraverso il panino le storie degli artigiani del gusto italiani. *«Il cibo per noi modenesi è un momento che ha a che fare con il tempo, elemento fondamentale per i nostri prodotti che si basano sulla stagionalità. La forza di aspettare per assaporare uno di questi prodotti è testimonianza di amore grande. Per noi il mangiare stesso è un tempo: il tempo di stare a tavola, della condivisione, della famiglia e delle amicizie. La voglia di condividere con altri la bontà della nostra tavola.»*, ha affermato il neo Ambasciatore.



Da sn, Daniele Reponi e Ciro Fontanesi.

Ciro Fontanesi

Ingegnere e sommelier, Fontanesi oggi guida la Wine Academy di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina fondata da Gualtiero Marchesi. Conosciuto per la sua competenza e capacità divulgativa, è tra i massimi esperti italiani di vino e tè.

Approfondimento | Storia e curiosità sul Gnocco Fritto modenese

Il gnocco fritto ha radici nel Medioevo, quando le popolazioni longobarde introdussero l'uso dello strutto come principale grasso da cucina. Un impasto semplice di farina, acqua e sale, poi fritto nello strutto, divenne nel tempo un alimento quotidiano, nutriente e conviviale.

Nel corso dei secoli, il gnocco fritto ha accompagnato la vita contadina, legandosi al rito della "pigiatura del maiale", momento in cui lo strutto veniva prodotto e condiviso. Nella versione modenese, a differenza di altre varianti emiliane come la crescentina o la torta frita, l'impasto è senza lievito e si frigge in pezzi piccoli e gonfi, serviti ancora caldi con salumi, formaggi o confetture.

Consumato persino a colazione con latte o cappuccino, oggi è ancora protagonista su ogni tipo di tavola regionale. Dal 2011, la Confraternita del Gnocco d'Oro ne custodisce la storia e la

diffusione, raccontandone i luoghi e le tradizioni attraverso pubblicazioni, incontri e il celebre riconoscimento agli “Ambasciatori della coppia fumante”.

Fonti: Artestampa Edizioni, Tradizione & Saperi di Modena, Wikipedia, Dispensa Emilia, Luca Bonacini – Confraternita del Gnocco d'Oro.

Data di creazione

31/10/2025

Autore

redazione