



La cultura gastronomica modenese ed emiliana ha 5 nuovi Ambasciatori: ecco chi sono

A Modena, la Confraternita del Gnocco d'Oro ha nominato i cinque nuovi Ambasciatori della “coppia fumante”, protagonisti del gusto e della cultura enogastronomica regionale

Lo scorso **18 ottobre**, in Piazza Grande a Modena, si è tenuta la cerimonia con cui la **Confraternita del Gnocco d'Oro** ha nominato cinque nuovi **Ambasciatori della “coppia fumante”**, meritevoli di essersi distinti nella valorizzazione della cultura culinaria modenese ed emiliana.

I nuovi ambasciatori del 2025, ai quali **Luca Bonacini** – Gran Maestro della Confraternita – ha consegnato la pergamena, sono **Rina Mattioli** e **Luca Stramaccioni**, custodi della storica insegna [La Nunziadeina di Nonantola](#); **Daniele Reponi**, volto noto de *La Prova del Cuoco* e creativo del panino gourmet; **Ciro Fontanesi**, direttore della Wine Academy di ALMA, ed **Enzo Radunanza**, giornalista, docente e fondatore de **La Gazzetta del Gusto**.



Il conferimento del titolo di Ambasciatore a Enzo Radunanza (Foto © BolognaBO).



Rina Mattioli e Luca Stramaccioni (Foto © BolognaBO).

Storia e finalità della Confraternita del Gnocco d'Oro

Fondata nel 2011 da un gruppo di dieci gourmet modenesi, la Confraternita del Gnocco d'Oro è un'associazione no profit che, partendo dal desiderio di mappare le migliori versioni del gnocco fritto, ha ampliato nel tempo la propria attività di ricerca, studio e promozione ad altre specialità locali, dalla crescentina al borlengo, fino all'amarena brusca di Modena e alla ciliegia di Vignola.

Con la collaborazione di **Artestampa Edizioni**, l'associazione ha anche pubblicato una collana di **tredici volumi** dedicati ai sapori e alle storie dell'Emilia, contribuendo a custodire un patrimonio gastronomico e culturale apprezzato in tutto il mondo.



Daniele Reponi e Ciro Fontanesi (Foto © Ufficio stampa).

Il gnocco fritto: da cibo povero a pietanza stellata

Simbolo di una cucina povera ma ricca di sapore e identità, il gnocco fritto – o “gnòc”, come lo chiamano i modenesi nel dialetto locale, continua a rappresentare un emblema di convivialità.

Nato da un impasto semplice di farina, acqua, sale e strutto, ha attraversato i secoli trasformandosi da cibo contadino a protagonista delle tavole e dei ristoranti, senza perdere il legame con le sue origini. La tradizione vuole che venga servito sempre in coppia, “fumante”, come gesto di condivisione e amicizia.

Con le nuove nomine, **salgono a 62 gli Ambasciatori del Gnocco d’Oro**: un riconoscimento simbolico ma significativo, che unisce professionisti del giornalismo, della cucina e dell’artigianato in un impegno comune a preservare e tramandare la memoria culinaria locale. Un racconto che parla di tempo, di attesa e di convivialità, gli stessi valori che, da secoli, fanno della tavola emiliana un luogo di incontro e di cultura.

Data di creazione

2025/11/01

Autore

redazione