

# UN SALTO DA GNOKO

## IL GUSTO DELL'EMILIA ARRIVA A MILANO



IlViaggiatoreMagazine-Gnocco

Fritto

### Una nuvola calda

In via Gian Battista Tiepolo 1 a **Milano** ha aperto il piccolo laboratorio artigianale **Gnoko** completamente a vista, dove si può ammirare il procedimento completo di preparazione del gnocco fritto. **Gnoko** è un take-away di gnocco fritto fatto al momento, una minuscola salumeria che vende prodotti tipici della Food Valley, un luogo dove poter gustare un aperitivo all'antica, ma con un pizzico di modernità.

*“Non solo gnocco fritto da **Gnoko**, ma un'attesa del sapore, condita con la semplicità di chi sta provando a mostrarvi il suo cuore, attraverso una soffice nuvola calda”.*

**Gnoko** è un angolo d'Emilia nella città meneghina, dove si può comprare direttamente dalla cucina gnocco fritto e polpette casalinghe fatte al momento, sotto gli occhi.



IlViaggiatoreMagazine-Gnocco

Fritto dolce

# Diverse opzioni per gustare lo gnocco

Il menu prevede diverse opzioni dal “**gnocco dello studente**”, una sorta di panino *mordiefuggi*, ai “**taglieri degustazione**” ideali da condividere per l’aperitivo, passando per le “**barchette**” da portare a casa, per chi vuol godersi tutto il gusto di Gnoko in tranquillità. I prezzi? 2€ per lo gnocco dello studente (ovvero un unico gnocco di pasta fritta riempito al momento), 10€ per l’aperitivo che comprende un tagliere di salumi e gnocco con una bibita.

Gli abbinamenti spaziano dai più classici salumi, ai formaggi, le tipiche eccellenze della Food Valley (culatta, salame di Felino e spalla cotta di San Secondo) elaborate dall’azienda parmigiana EatInParma.

Ma Gnoko accontenta anche i gusti dei vegetariani: il condimento può essere anche l’*hummus* di fagioli bianchi e curcuma, l’impasto del gnocco è già privo di strutto e fritto in olio di arachide 100 %.



IlViaggiatoreMagazine-  
Tagliere di salumi

## Tutto ciò che serve per sciogliere i cuori più gelidi

Per i palati più sofisticati da provare il battuto di lardo e rosmarino, per chi ama i gusti decisi è ideale la crema di gorgonzola dolce e il Parmigiano Reggiano DOP e per sciogliere i cuori più gelidi, l’intramontabile Nutella per dolce.

“IL” gnocco fritto è una prerogativa *emiliana*, per distinguerlo dalla pasta fritta di qualsiasi altra città italiana.

Il progetto è nato nel 2015 come street-food, portando in giro per l'Italia su un ex trailer trasporto cavalli la ricetta del gnocco fritto tramandata dalla nonna emiliana di Zibello ai trentenni Martina Frattina e Andrea Morettini, fondatori di Gnoko on the road. Nel 2018 apre il suo primo punto vendita a Milano, in Città Studi, mantenendo però un tocco street molto evidente.

**Per informazioni: GNOKO on the road – via Gian Battista Tiepolo, 1 a Milano – Tel.: 02 35999851 – [info@gnoko-ontheroad.com](mailto:info@gnoko-ontheroad.com)**