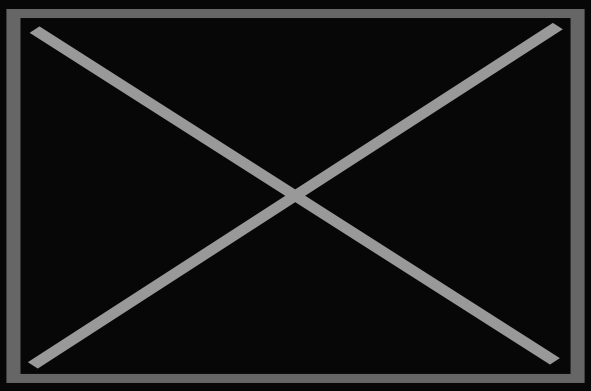
Gnoko on the Road duplica: da street food a secondo ristorante

gnoko-on-the-road-gnocco-fritto-db2a3088

Gnoko on the road duplica: dopo il primo punto vendita di Milano approda a Castellanza, nel varesino. Il format di take-away di gnocco fritto fatto al momento, nato come food truck e divenuto in seguito un piccolo laboratorio a Milano (in via Tiepolo 1), evolve ora in un vero e proprio bistrot con 60 posti a sedere.

Un progetto che sposa il sociale, in collaborazione con la "**Corte del Ciliegio. Ricominciamo dalla Famiglia**". Nato nel maggio 2013 quando la Cooperativa la Banda e l'Amministrazione Comunale di Castellanza scommettono insieme per la riqualifica del Parco Corte del Ciliegio come punto di aggregazione per le famiglie e luogo ove sperimentare inserimenti lavorativi per ragazzi in condizione di fragilità, oggi si amplia con l'offerta Gnoko on the road.

Ad oggi più di trenta tra ragazzi e ragazze hanno potuto sperimentarsi all'interno del progetto attraverso tirocini, borse lavoro e veri e propri contratti di assunzione. La nuova fase della Corte del Ciliegio è tesa a rendere lo spazio aggregativo, inclusivo, educativo a misura di famiglie. Inaugura quindi il nuovo ristorante e un nuovo spazio gioco con il marchio "**Città Del Sole**", un'area coperta collegata al bistrot dove i bambini possono giocare in presenza di animatrici professioniste mentre i loro genitori possono godersi un momento di relax, gustando gnocco fritto e i salumi rigorosamente made in Parma.



E **l’offerta** di Gnoko on the road si amplia, mantenendo l’anima emiliana: lasagne bolognesi, erbazzone di verdure e tortelli firmati da Gnoko, con spalla cotta di San Secondo, Parmigiano Reggiano e confit di cipolle caramellate. Rigorosamente arancioni, ma senza zucca e coloranti artificiali.

Una nuova avventura: **una realtà profit che collabora con una no-profit condividendo le stesse finalità**, ma dove ognuna partecipa con la sua competenza e lo specifico know how. Anche la birra avrà un gusto sociale, è artigianale, il **Birrificio Vecchia Orsa**, una Cooperativa emiliana, arriva da San Giovanni in Persiceto ed è prodotta da una cooperativa sociale che impiega ragazzi con diversa abilità.

Inaugura anche la nuova **ludoteca** ampliando la struttura originaria della Corte del Ciliegio, grazie al contributo di Fondazione Cariplo. La ludoteca è completamente rinnovata negli spazi e nei giochi, forniti in collaborazione con il brand La città del Sole.

“IL” GNOCCO FRITTO E IL PROGETTO GNOKO ON THE ROAD - “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 Frattini 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.

Il **menu** prevede diverse proposte: gnocco fritto con tagliere degustazione con salumi misti, formaggi e salse Gnoko (anche in versione veggie), lasagne bolognesi, tortelli firmati Gnoko con Spalla Cotta di San Secondo, Parmigiano Reggiano e confit di cipolle caramellate, polpette parmigiane e erbazzone, le immancabili patatine e per concludere i dolci della tradizione e l’immancabile gnocco fritto con la Nutella.