



Comune di Modena

Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena

**Il Matraccio**

Via San Marone 15, 41126 Modena - info@ilmatraccio.it

**Nocinopoli** festeggia il 30 e 31 maggio 2026 i suoi 10 anni a Modena. Per due giorni Piazza Matteotti diventa una città nella città, quella del Nocino Tipico Familiare di Modena. **Nocinopoli** vuole essere un'attiva e consapevole consegna al futuro del valore di bevande e cibi realizzati in famiglia, artigianalmente.

Nel corso di **Nocinopoli "Il Matraccio"** consegna al **Sindaco di Modena** la chiave simbolica della Città del Nocino, vengono premiati i migliori nocini selezionati nel corso del palio **NocinoMio 2026**, il miglior **Bensone** e la migliore **Crostata di Amarene**.

Altri "cittadini" di Nocinopoli presentano i loro prodotti enogastronomici, artistici o prendono parte al **Salotto del Gusto** in cui si propongono alcuni temi di riflessione particolarmente interessanti come una guida alla produzione del nocino, all'assaggio consapevole, a storie di vita, oltre ad uno sguardo nuovo e inaspettato sulla gastronomia.

Gli ospiti del **Salotto** presentano pubblicazioni, discutono di temi di interesse sociale e enogastronomico. A rendere tutto più gustoso ci pensano gnocco, crescentine, borlenghi, aceto balsamico, miele, birra artigianale, carni gustose, parmigiano reggiano e altri prodotti unici di questa terra, mentre l'accompagnamento musicale è garantito dal gruppo musicale **Toffa and Friends**, dalla **Banda Andrea Ferri di Modena** e da **Radio 54**, che segue in diretta tutta la festa.




**MODENA**  
AMORE MIO

30/31 maggio  
PIAZZA MATTEOTTI  
**MODENA**

**NOCINOPOLI**  
**LA CITTÀ DEL NOCINO**  
**2026 > AUTENTICITÀ**

SCOPRIAMO ASSIEME I SAPORI DELLA NOSTRA TRADIZIONE, IL TEMPO NECESSARIO A PREPARARE E GUSTARE I PRODOTTI ARTIGIANALI E FAMILIARI, RIDUCENDO IL PIÙ POSSIBILE LA DISTANZA TRA CHI PRODUCE E CHI CONSUMA, CONTRASTANDO GLI SPRECHI E TUTELANDO LA BIODIVERSITÀ LOCALE.

Il Matraccio  
Albo di assaggiatori  
di Nocino Tipico di Modena   
Via San Marone 15, Modena | [www.ilmatraccio.it](http://www.ilmatraccio.it)

# sabato 30 maggio

- ore 11 **TAGLIO DEL NASTRO** e consegna chiave della Città del Gusto (custodita nel benseone) al **Sindaco di Modena** da parte del **Sindaco di Nocinopoli**
- ore 12,30 **DEGUSTAZIONE DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA** in abbinamento a cura di **Mario Gambigliani Zoccoli** presidente di AED (Associazione Esperti Degustatori)
- ore 15 **LE RADICI DEL GUSTO** - Incontro con il dendro gastronomo **Carlo Mantovani** di **Paesaggezza** con assaggio di un prodotto tipico
- ore 16 **RADIO 54 - la radio della festa - gioco a premi**
- ore 17 **VITIGNI STORICI E AUTOCTONI D'EMILIA, ASSAGGIO ALLA RISCOPERTA DI GUSTI AUTENTICI DEL NOSTRO TERRITORIO** a cura di **Vitis Aemilia - Gianni Andreoli e Massimo Guidetti**
- ore 18 **PREMIAZIONE DELLA DISFIDA DEL BENSONE E DELLA CROSTATA DI AMARENE** con assaggio di Benseone "pucciato" a cura di **Maranello Tipico**
- ore 19 **IL MATRACCIO E IL NOCINO DELLA TRADIZIONE FAMILIARE MODENESE** a cura di **Fabio Uguzzoni - Il Matraccio, Albo di assaggiatori Nocino Tipico di Modena**
- ore 21 **Serata musicale con TOFFA & FRIENDS**

# domenica 31 maggio

- ore 10,30 **Buona domenica** con la **BANDA ANDREA FERRI DI MODENA**
- ore 11,30 **APPENNINO SCRIGNO DI BIODIVERSITÀ, UNA STORIA DI PERSONE IN UN TERRITORIO UNICO - LA VACCA BIANCA MODENESE** con assaggio del suo parmigiano a cura di **Stefano Fogacci** Agricoltore, Castanicoltore e **Rossella Maffei**
- ore 14,30 **IL MATRACCIO E IL NOCINO DELLA TRADIZIONE FAMILIARE MODENESE** a cura di **Fabio Uguzzoni - Il Matraccio, Albo di assaggiatori Nocino Tipico di Modena**
- ore 15,30/16 **SCUOLA DI SFOGLINA/SFOGLINO** - corso teorico (poco) e pratico (molto) di pasta sfoglia tirata a mano a cura di **Rina Poletti** di **Missione Mattarello**
- ore 17,30 - **IL GNOCCO DELLA CONFRATERNITA** - **Luca Bonacini** presenta il suo nuovo libro con assaggio del caratteristica delizia modenese
- ore 18,30 - **PREMIAZIONE DEL PALIO NOCINO MIO 2026**, il migliore nocino familiare

**2026 > AUTENTICITÀ**

