



PER APPASSIONATI ED ESPERTI DI GASTRONOMIA

“Genovese”, uno dei piatti più amati sarà sotto i riflettori fino a domenica

Durerà fino a domenica, con il coinvolgimento di 55 locali partenopei, la celebrazione della “Genovese”. Una settimana dedicata al piatto più amato dai napoletani, che metterà in gioco sia i ristoranti stellati che le trattorie tradizionali, con la proposta in carta della celebre specialità e tutte le sue varianti. Un’iniziativa ideata da “Luciano Pignataro Wine Blog” e da “My Social Recipe” che è stata presentata dai giornalisti Luciano Pignataro, Santa Di Salvo e Francesca Marino, ceo di “MySocialRecipe”, nella elegante cornice dell’Eurostars Hotel Excelsior sul lungomare partenopeo. Per tutti, appassionati ed esperti, un evento per valorizzare un piatto spesso posto nel dimenticatoio e che invece è riuscito nuovamente ad imporsi, grazie all’estro di numerosi chef, come portabandiera della gastronomia anche

con le sue infinite varianti divise tra il tonno, il pollo, il polpo, il cinghiale e l’agnello. Pur rimanendo ancorato alla ricetta tradizionale che prevede l’utilizzo della carne di vitello, la ilordarda che deve consumarsi con le cipolle per diverse ore, la pietanza tipicamente mediterranea, diffusa in molti paesi europei, viene spesso confusa con lo spezzatino. A Napoli, tuttavia, la “genovese” imponendosi per la perfetta armonia tra le cipolle, la carne e la pasta, rimane una di quelle specialità profondamente legate all’identità culinaria del popolo.

«Le origini del nome - ha ricordato Luciano Pignataro - sono misteriose. Forse un monzù di Ginevra (Geneve) ebbe l’idea di proporla per prima, o forse si cucinava in una trattoria di genovesi al porto».

Un grande occasione quella vissuta nel lussuoso albergo del lungomare che, dopo l’annuncio della settimana dedicata alla “genovese”, ha offerto anche ai presenti la possibilità di gustare le varianti sul tema dell’executive chef, Ciro Salatiello, che ha creato i suoi “Elementi di genovese” de-

clinando la classica ricetta a 360 gradi e del maestro pizzaiolo, Franco Gallifuoco con la sua “Parigina alla genovese”. E così, con la partecipazione di una lunga lista di locali napoletani, per decidere quale sarà la “genovese” più amata dal popolo del web ci sarà anche un sondaggio lanciato da “My Social Recipe”.

«Si tratta del primo sondaggio - ha dichiarato Francesca Marino - attraverso cui appassionati, buongustai e gourmet potranno finalmente dire la loro sulla ricetta che preferiscono. La nostra piattaforma è a disposizione per valorizzare la tradizioni napoletane che sono il simbolo della nostra città».

Un’iniziativa che è stata accolta con grande entusiasmo non solo dai cittadini partenopei ed i ristoranti dei locali napoletani, ma che ha perfino varcato l’oceano. Infine, a completare il programma, anche due masterclass, al ristorante “Veritas” con il Consorzio Tutela Vini del Vesuvio ed al “Sea Front Di Martino Pasta Barsui” con i formati di pasta da utilizzare in abbinamento alla genovese.

GIUSEPPE GIORGIO

