



Eventi / Cibo e Vino

Genovese 7 su 7: un'intera settimana dedicata al piatto tipico napoletano

DOVE

Mimi alla ferrovia

Indirizzo non disponibile

QUANDO

Dal 19/11/2018 al 25/11/2018

Orario non disponibile

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web

mysocialrecipe.com**Bruno**

20 NOVEMBRE 2018 9:52



Napoli celebra il piatto più amato dal 19 al 25 novembre in oltre 50 locali. Genovese time! Celebriamo il piatto più amato dai napoletani, meno conosciuto fuori regione, ma non per questo meno importante: la genovese.

Per sette giorni, **da lunedì 19 alla domenica 25 Novembre, 55 locali napoletani**, dagli stellati alle trattorie tradizionali, avranno in carta questo piatto con le sue varianti, a pranzo e a cena.

L'iniziativa del LUCIANOPIGNATARO WINEBLOG e di **MYSOCIALRECIPE.COM**, presentata a Napoli dai giornalisti Luciano Pignataro, Santa Di Salvo e Francesca Marino, CEO di **MySocialRecipe**, nella splendida cornice dell'Eurostars Hotel Excelsior sul lungomare partenopeo, punta a valorizzare un piatto che stava scomparendo e che per fortuna è tornato a essere una bandiera della gastronomia anche nelle sue varianti di tonno, di pollo, di polpo, di cinghiale, di agnello.

La ricetta principe è invece con la carne di vitello, la colarda che deve consumarsi in un mare di cipolle per molte ore.

Una ricetta mediterranea, che si trova in molti paesi e che alcuni confondono con lo spezzatino. Ma a Napoli è qualcosa di più: è la perfetta fusione tra cipolle, carne e pasta, preferibilmente mezzanelli, mezzani e ziti spezzati a mano, ma anche formati grossi a piacere.

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

Sia come sia, se il ragù è la salsa rossa, questa è la principale salsa bianca ma entrambe, se ben eseguite, si avvicinando al marroncino"

Per l' occasione lo chef [Ciro Salatiello](#), Executive Chef ha creato i suoi;Elementi di Genovese; declinando la classica ricetta a 360 gradi mentre [Franco Gallifuoco](#) ha sedotto tutti i presenti con la sua Parigina alla Genovese.

Ma c'è una novità: Per decidere quale sarà la genovese più amata dal popolo del web - spiega [Francesca Marino](#) - [MySocialRecipe](#) lancia il primo SONDAGGIO attraverso cui appassionati, buongustai e gourmet potranno finalmente dire la loro sulla ricetta che preferiscono. La nostra piattaforma è a disposizione per valorizzare le 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 ristoratori dei locali napoletani, ma ha perfino varcato l'oceano e così dal celebre ristorante [Ribalta](#), nel cuore di New York, è arrivata la ricetta dei [Paccheri alla Genovese](#) a testimoniare un gemellaggio tra le due città, e non solo, perché il profumo di genovese si diffonderà anche in Australia, dalla cucina del ristorante italiano [Scugnizzo](#) di Melbourne .

Si terranno inoltre due masterclass, solo su invito, una il 21 novembre al ristorante [Veritas](#) dedicata al Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, l'altra il 22 novembre, al [Sea Front Di Martino Pasta Bar](#) sui formati di pasta da utilizzare in abbinamento alla genovese. La settimana della Genovese organizzata con il contributo del Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, [Pastificio Di Martino](#), [Tenuta Celentano](#), [MFC carni e Calviati](#), è patrocinata da Comune di Napoli, Camera di Commercio, Si Impresa.

Si ringrazia per la collaborazione [labuonatavola.org](#)

Questo l'elenco dei ristoranti e trattorie che aderiscono alla manifestazione:

- 1) A taverna do' re, 081 5522424, Piazza Municipio Fondo Supportico di Separazione, 2-3
- 2) Alba 081-5787800, Piazza Immacolata, 14
- 3) Bellini Ristorante Pizzeria, 081 459774, Via Costantinopoli 79/80
- 4) Carmnella, 0815537425, Via Cristoforo Colombo 22-23
- 5) Casa a tre pizzi, 081 7614251, Via Mergellina 1 A
- 6) [Ciro a Santa Brigida](#), 081 552 4072, Via Santa Brigida, 71-73
- 7) [Da Donato](#), 081 287828, Via Silvio Spaventa, 41
- 8) [Da Ettore](#) 081 764 0498, Via Santa Lucia 18



- 9) Gorizia 1916, 081 5782248, Via Gianlorenzo Bernini 29-31
- 10) Gourmeet, 0817944131, Via Alabardieri 8
- 11) Hostaria dalle Sorelle 1910, 081 454757, Via Benedetto Cairoli 1
- 12) Hostaria La Campanella, 081 0480578, Via Lanzieri 39
- 13) Hostaria La Campanella, 081 3412524, Via Marchese Campodisola 18-20
- 14) Hosteria Toledo, 081421257, Vico Giardinetto 78
- 15) Ieri, Oggi, Domani 081206717, Via Nazionale, 6
- 16) Il Comandante, 081 6041580, Via Cristoforo Colombo, 45
- 17) Il Macello, 08119101542, Via Vittoria Colonna, 10
- 18) Il Ristorantino dell'Avvocato, 0810320047, Via Santa Lucia 115
- 19) L'Altro Loco, 081 7641722, Vicolo Santa Maria Cappella Vecchia, 5
- 20) L'ebbrezza di Noè, 081 400104, Vico Vetriera Chiaia 8b-9
- 21) L'Europeo di Mattozzi, 0815521323, Via Marchese Campodisola, 4
- 22) La Cantina dei Mille, 081 283448, Piazza Giuseppe Garibaldi, 126
- 23) La Cantina di Triunfo, 081 682354, Via Riviera di Chiaia 64
- 24) La Cantina di via Sapienza, 081 459078, Via Sapienza, 40
- 25) La Casa di Ninetta, 081 7647573, Via Tommaseo 11-12
- 26) La Stanza del Gusto, 081 401578, Via Costantinopoli, 100
- 27) La Taverna a Santa Chiara, 081 0484908, Via Santa Chiara, 6
- 28) La Taverna del Buongustaio, 081 551 2626, Via Basilio Puoti, 8
- 29) La Taverna dell'Arte, 081 552 7558, Rampe S. Giovanni Maggiore, 1a
- 30) La Tavernetta, 081 204435, Via Loggia Di Genova 13-15
- 31) Le due palme, 081 570 6040 Via Agnano Astroni, 30,
- 32) Le Figlie di Iorio, 081 552 0490, Via Conte Olivares, 73
- 33) Leon D'oro, 081 549 9404, Piazza Dante, 48
- 34) Locanda 'Ntretella, 081 427783, Salita S. Anna Di Palazzo, 25
- 35) Locanda del Cerriglio, 081 552 6406, Via Del Cerriglio, 3
- 36) Mimì alla ferrovia, 081 553 8525, Via Alfonso D'aragona, 19-21
- 37) Novenoveuno 991, 081 19566081, Via Aniello Falcone, 1
- 38) Osteria da Tonino, 081 421533, Via S. Teresa A Chiaia, 47
- 39) Osteria La Chitarra, 081 552 9103, Rampe S. Giovanni Maggiore, 1
- 40) Osteria Partenope, 0815584006, Via Cimarosa, 56 Bis
- 41) Palazzo Petrucci, 081 5757538, Via Posillipo, 16
- 42) Restaqmme, 08119525949, Via Lucilio, 11
- 43) Ribalta, 48 E 12th St, New York, NY 10003, USA
- 44) Ristorante al 53, 081 549 9372, Piazza Dante 53
- 45) Ristorante Pizzeria Da Franco, 081 1913 8170 Corso Arnaldo Lucci 195/197
- 46) Rossopomodoro Partenope, 081 7646012, Via Partenope 11
- 47) Sartù, 3318810666, Via San Gennaro Al Vomero, 13
- 48) Totò Sapore, 0817618123, Via Gramsci 18/b
- 49) Trattoria a Chiaia, 081417588, Via Vetriera 13
- 50) Trattoria Pizzeria O' Curniciello, 08119259357, Calata Ponte di Casanova



19/21

51) Trattoria San Ferdinando, 081421964, Via Nardones,115

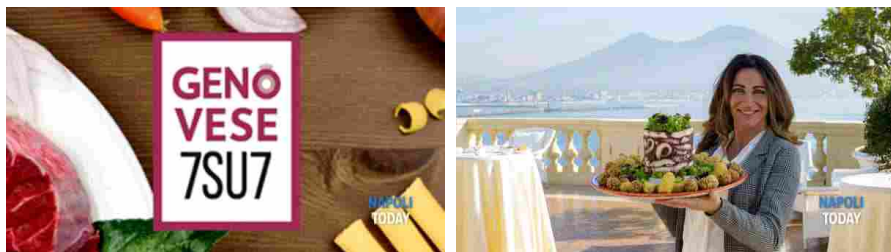
52) Tripparia Osteria, 081 07330, Via Francesco Fracanzano, 9b

53) Umberto, 081 418555, Via Alabardieri, 30

54) Veritas, 081 660585, Corso Vittorio Emanuele, 141

55) Zi' Teresa, 081 7642565, Borgo Marinaro, 1

Gallery



Tweet

Attendere un istante: stiamo caricando i commenti degli utenti...

Questa funzionalità
richiede un browser con
la tecnologia

JavaScript attivata.

Commenti

A proposito di Cibo e Vino, potrebbe interessarti

Da Hogwarts a Napoli: cena in stile
"Harry Potter" al Castello De Vita

dal 23 al 25 novembre 2018

Castello de Vita

Tombola Scotumata Con Katiuscia

8 dicembre 2018

Vic'Street

Serata Polinesiana

27 novembre 2018

Vic'Street

I più visti

Da Hogwarts a Napoli:
cena in stile "Harry
Potter" al Castello De
Vita

dal 23 al 25 novembre 2018

Castello de Vita

Klimt Experience: la
mostra multimediale
arriva a Napolidal 20 ottobre 2018 al 3 febbraio
2019

Basilica dello Spirito Santo

A Castel dell'Ovo la
mostra "I De Filippo - Il
mestiere in scena"

dal 28 ottobre 2018 al 24 marzo 2019

Castel Dell'Ovo

Il genio visionario di
Escher in mostra al PANdal 1 novembre 2018 al 22 aprile
2019

PAN | Palazzo delle Arti di Napoli