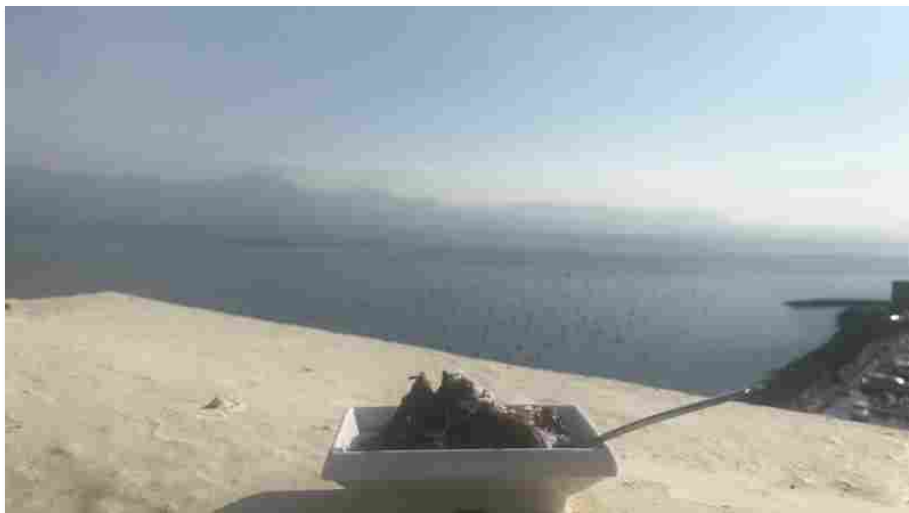


728*90 SIZE **COLORMAG** WordPress Magazine Theme [VIEW PRO](#) [ADVERTISE HERE](#)



Cultura e Spettacolo

Genovese che bontà!

📅 26 novembre 2018 👤 Redazione

Fino al 25 novembre il trionfo di un classico della Cucina partenopea in più di 50 ristoranti, attraverso un intenso percorso degustativo dedicato a un classico napoletano apprezzato e diffuso in Campania, ma poco conosciuto nelle altre regioni italiane

Via libera al gusto della traduzione fino a domenica 25 novembre, con la Genovese! In 55 tra ristoranti, osterie, trattorie, con stelle e senza, è possibile degustare a pranzo e a cena le versioni più fantasiose, gourmet e quelle immortali della tradizione, che esaltano la bontà e l'originalità di questo piatto caratteristico che, fuori regione, è spesso confuso con lo spezzatino.

Vertice di Governo a Caserta, città simbolo della "Terra dei Fuochi", tutti i video della giornata tra tensioni e risposte....



Il salotto di Marscia Sedoc



Salotto di Marscia

EXPO UNIVERSALE 2019

📅 18 novembre 2018 👤 admin

La ricetta classica prevede la colarda di vitello, che deve consumarsi insieme alle cipolle



adoperate in abbondanza ma sempre in equilibrio con la carne – attraverso una lenta e paziente cottura di ore ed ore, che va governata soprattutto nell’ ultima fase di cottura. Il delizioso sugo, che si contende col ragù il primato per il primo piatti più gradito dai napoletani, in genere si accompagna agli ziti spezzati a mano, ai mezzanelli, o ai mezzani, oppure a formati più grandi di pasta, tutti adatti a garantire a ogni buongustaio un bel piatto di deliziosa Genovese.

Tante e tutte invitanti le altrettanto appetitose varianti nelle quali viene ormai frequentemente proposto: genovese di baccalà, di polpo, di tonno, di pollo, di agnello, di cinghiale.

La manifestazione “Genovese 7su7” è stata presentata dai giornalisti Luciano Pignataro, Santa Di Salvo e Francesca Marino, CEO di **MySocialRecipe**, all’Eurostars Hotel Excelsior di Napoli, davanti al panorama di incomparabile bellezza del Golfo partenopeo.

Di seguito, sulla splendida e panoramissima terrazza



dell’esclusivo albergo napoletano, succulente degustazioni.

Firmata dal LUCIANOPIGNATARO

[WINEBLOG,MYSOCIALRECIPE.COM](http://WINEBLOG.MYSOCIALRECIPE.COM)<<http://MYSOCIALRECIPE.COM>

W.I.IN., World Intercultural Institute, e O.M.P.S.E.C.O., Organizzazione Mondiale per la Promozione Scientifica Educativa della Cultura Orientale, sono lieti di invitarVi

Editoriale

a cura di A. Viscardi

12 Editoriale

Il governo M5S-Lega e l’alta conflittualità interna

📅 25 novembre 2018 🧑 Redazione

Sono destinati a convivere in mancanza di una valida e realistica alternativa, si fanno la guerra in un continuo parlare

Esteri



Aperturall Esteri

Brexit, via libera dell’Ue. Ora tocca alla May

📅 25 novembre 2018 🧑 redazione

Via libera dai capi di Stato e di governo degli Stati Ue all’accordo sulla Brexit e alla dichiarazione politica sulle



Gilet gialli marciano sui Champs-Élysées: è guerriglia urbana

📅 25 novembre 2018



Che cos’è l’articolo 13 di cui parla YouTube

📅 25 novembre 2018

[E.COM](#)>, gli organizzatori della kermesse enogastronomica si pongono quale obiettivo principale quello di promuovere la valorizzazione di un piatto simbolo della tradizione napoletana che ora sta rivivendo un momento di gloria dopo essere stato relegato a lungo negli spazi ristretti degli amanti della Cucina tipica territoriale.

L'origine del nome è controversa, come ricordato anche da Luciano Pignataro.

Forse, fu proposta dai o da un monzù di Genève, ovvero Ginevra. Può essere pure che si cucinasse in una trattoria di genovesi al porto. Anche altre ipotesi sono state avanzate ed azzardate a riguardo.

Sta di fatto che la Genovese rappresenta la principale salsa bianca di stampo partenopeo, mentre il mitico ragù è sicuramente la salsa rossa identificativa in assoluto. Comunque, entrambe, sono connotate da un colore che a Cultura ultimata si avvicina al marrone, anche se con due tonalità differenti, laddove le tinte originarie a crudo di entrambe, vengono trasformate dalla lunga e lenta cottura che richiede diverse ore e occhio vigile, ancora di più verso la fine della cottura m, per evitare che si possa attaccare e assumere un sentire di bruciato.

Tra le proposte presentate: Elementi di Genovese (chef [Ciro Salatiello](#)), Parigina alla Genovese ([Franci Gallifuoco](#)), finger con crema di patate viola, con calamari e la tradizionale, molto apprezzata, servita in candide coppette tra meritati bis.

MySocialRecipe lancia il primo sondaggio attraverso cui appassionati, buongustai e gourmet potranno finalmente pronunciarsi sulla ricetta che preferiscono e così decidere qual'è la genovese più amata dal popolo del web.

“La nostra piattaforma è a disposizione per valorizzare la tradizioni napoletane che sono il simbolo della nostra città” – ha annunciato con orgoglio [Francesca Marino](#).



Clima costerà miliardi a economia
📅 25 novembre 2018

CAD Sociale



CAD Sociale

GIUSTIZIA: NASCE A MILANO IL DIPARTIMENTO NAZIONALE DEL CAD. L'AVV. ATTILIO SCARCELLA NE COORDINERÀ I LAVORI

📅 4 giugno 2018 🗿 Redazione

Il Presidente Nazionale Gerardo ROSA SALSANO ha incontrato a MILANO l'Avv. Attilio Scarcella, noto avvocato del foro italiano. Interviene il Neo Presidente

Archivio News

novembre: 2018

L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		
« Ott						

TG: 125x125 Ads



L'iniziativa ha coinvolto perfino dagli Stati Uniti il celebre ristorante Ribalta, nel cuore di New York, dal quale è arrivata la ricetta dei "Paccheri alla Genovese", in gemellaggio con Napoli, e pure il ristorante italiano Scugnizzo di Melbourne in Australia.

In programma 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 è organizzata con il contributo del Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, Pastificio Di Martino, Tenuta Celentano, MFC carni e Calviati ed è patrocinata da Comune di Napoli, Camera di Commercio, Si Impresa.

Inoltre gode della collaborazione de La buona tavola.

Ecco i ristoranti e le trattorie che aderiscono alla manifestazione: A taverna do' re, Alba, Bellini, Carmnella, Casa a tre pizzi, Ciro a Santa Brigida, Da Donato, Da Ettore, Gorizia 1916, Gourmeet, Hostaria Hostaria La Campanella, Hosteria Toledo, Ieri, Oggi, Domani, Il Comandante, Il Macello, Il Ristorantino dell'Avvocato, L'Altro Loco, L'ebbrezza di Noè, L'Europeo di Mattozzi, La Cantina dei Mille, La Cantina di Triunfo, La Cantina di via Sapienza, La Casa di Ninetta, La Stanza del Gusto, La Taverna a Santa Chiara, La Taverna del Buongustaio, La Taverna dell'Arte, La Tavernetta, Le due palme, Le Figlie di Iorio, Leon D'oro, Locanda 'Ntretella, Locanda del Cerriglio, Mimì alla ferrovia, Novenoveuno 991, Osteria La Chitarra, Osteria Partenope, Palazzo Petrucci, Restaqmme, Ribalta, Ristorante al 53, Rossopomodoro Partenope, Sartù, Totò Sapore, Trattoria a Chiaia, Trattoria Pizzeria O' Curniciello, Trattoria San Ferdinando, Tripparia Osteria, Umberto, Veritas, Zi' Teresa.

Link <http://www.mysocialrecipe.com/contest/genovese-7su7/>

Info info@mysocialrecipe.com<info@mysocialrecipe.com>

Teresa Lucianelli



1



Mi piace

Condividi

1

Condividi



← Vini che passione: Italia in degustazione all'Excelsior