



Luciano Pignataro
WINE&FOOD BLOG



Vinix.com



acquisti vini, birre e cose buone con gli amici
e risparmi fino al 51% rispetto al dettaglio.

Eventi da raccontare

Mezzani spezzati alla genovese di anatra all'arancia di Pierpaolo Giorgio piatto rivelazione della Masterclass fuori concorso di Genovese7su7

© 28/11/2018 68 Condividi Mi piace 3 Tweet in Condividi G+



Genovese d'anatra all'arancia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



di Laura Guerra

Due classici e due suggestioni di gusto che si incontrano: l'anatra all'arancia, evergreen della cucina francese e la genovese bandiera della tradizione partenopea. A metterli

insieme ci ha pensato **Pierpaolo Giorgio**, chef del **Sea Front Pasta Bar** di Piazza Municipio che li ha proposti nella masterclass conclusiva di Genovese7su7, settimana di eventi dedicata alla ricetta più amata di Napoli.



Genovese7su7 - La Masterclass il menu'

I mezzani spezzati alla genovese di anatra all'arancia è stato il piatto rivelazione della serata; le tendenze dolci dell'anatra e della cipolla di Montoro caramellizzata si esaltano con la salsa di pasta d'arancia e le zeste grattugiate fuori fuoco che rifiniscono la portata. Il risultato è una forchettata succulenta, saporita e fresca insieme, con la nota lunga dell'agrume che apre la strada alla forchettata successiva.

La serata, cui ha partecipato un bel parterre di addetti ai lavori geno-appassionati, è stato un vero spettacolo che ha avuto nella cucina a vista due grandi protagonisti: la pasta di Gragnano e la salsa di cipolle, ortaggio povero qui celebrato con tutti gli onori.

Oltre all'incrocio franco-partenopeo Pierpaolo Giorgio, coadiuvato da Gianluca Pisacane, ha proposto in un'indovinata sequenza un assaggio di Frittat 'e maccarune con finta genovese (senza carne) e fonduta di pecorino; Zitoni tagliati lisci alla genovese di tonno, impreziositi da una pennellata di riduzione di aceto balsamico, il classico Ziti spezzati alla



genovese con un tocco di farine di carote e sedano, la Devozione, imperdibile forchettata di spaghetti al pomodoro e chiusura dolce con Bombardone ricotta e pera e una selezione di piccola pasticceria.



'A frittat con finta genovese



 Bandalux®
Blinds & Shades

Articoli correlati



Ragoùrmet, al Bagatto con Le Ricette di Napoli



La Campania che ci piace: Salvatore Bianco e Luigi Salomone a Piazzetta Milù



Otto chef e un maestro pasticcere a Pertosa per il Carciofo Bianco



Zitoni alla genovese di tonno



Serata al Ristorante Pizzeria
Gusto Over The Sea di
Agropoli Con i Babà di
Sabatino Sirica ed i Vini di Verrone
Viticoltori

Vinitaly 2010. Ecco i vini campani,
calabri e lucani premiati dal concorso

garantito
i giovani promozioni
igp



Ultimi commenti

Francesco Mondelli: *Tutti i giorni no ma due volte, ma spesso anche tre, a settimana passo dal mercato Trionfale dove ancora in tanti si ricordano delle sue incursioni...*

Enrico Malgi: *Ben detto caro Francesco. Vedo che non ti scappa nulla, sei sempre molto attento. Peccato che sabato scorso non sei stato dei nostri in costiera.*

Francesco Mondelli: *Nuove annate*



Rifinitura con la salsa di arancia

e nuove etichette ma per l'amata A'Scippata se non sbaglio, ancora per questa splendida annata, tale e quale è restata. PS. Da em...

Francesco Mondelli: Ha perfettamente ragione. Tra carta stampata (il mattino) libri (ricette e c) e questo blog ha ottenuto da solo risultati insperati dando visibilità...

pasquale orlando: volete ammettere che Pignataro è un genio self made man! idee straordinarie utili allo storytelling territoriale positivo. congratulazioni!!

Cantine e produttori di vino

I vini da non perdere

Assaggi

- Vini francesi
- Bollicine
- I Grandi Classici
- I vini del Mattino
- in Abruzzo
- in Basilicata
- in Calabria
- in Campania
- Avellino
- Benevento
- Caserta
- Napoli
- Salerno
- in Molise
- in Puglia
- in Sardegna
- in Sicilia
- nel Lazio



Ziti spezzati alla genovese classica

La masterclass è stata condotta da Tommaso Luongo che ha curato gli abbinamenti scegliendo una serie di vini del Vesuvio.

Genovese 7su7 organizzata da Luciano Pignataro WineFood Blog e da **MySocialRecipe**, ha celebrato per una settimana il piatto più amato della tradizione gastronomica casalinga napoletana, dando spazio alle interpretazioni di cuochi e chef che l'hanno proposto in più di 50 locali in tutta la città.

Appuntamenti, persone

Appuntamenti Slow Food

Polemiche e punti di vista

[50 best restaurant 2018](#)
[50 best restaurant 2017](#)
[50 top pizza](#)
[Album](#)
[Alimentazione corretta](#)
[bracerie](#)
[Breaking News](#)
[Cinema e cibo](#)
[Città e paesi da mangiare e bere](#)
[Cucina cinese](#)
[Cucina giapponese](#)
[Cucina Vegetariana e Vegana](#)
[Curiosità](#)
[Documento](#)
[Enotavole](#)
[Eventi da raccontare](#)
[Formamentis](#)
[Frase sotto spirito](#)
[GARANTITO IGP](#)
[Giro di vite](#)
[Gli agriturismi più belli](#)
[Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Centro Sud](#)
[Guida ai Ristoranti e alle Trattorie d'Italia del Nord](#)
[Guida ai ristoranti e le trattorie dentro e fuori le guide](#)
[Hamburgerie](#)
[I miei prodotti preferiti](#)
[I primi piatti](#)
[L'olio d'oliva](#)
[La cazzata del giorno](#)
[La Tavola di Pulcinella](#)
[Le pizzerie](#)
[Le ricette](#)
[Le stanze del gusto](#)
[Le torte e i dolci di Claudia Deb](#)



La Devozione

LSDM 2014
LSDM 2015
LSDM 2016
LSDM 2017
lsdm 2018
Midallaricetta?
Minima gastronomica
News dalle aziende e dagli enti
paninoteche
Pizza nel ruoto
Salotti del gusto
TERZA PAGINA di Fabrizio
Scarpato
Verticali e orizzontali
Visti In Tv
Voglia di Birra
World's 50 Best Restaurants 2018



FORMA E GUSTO

nutrizionisti

Il pesce è un superfood senza tempo

**Una pizza per prevenire i tumori
La Canapa e le sue virtù "da sballo"**

Coltivare lumache. È boom a tavola con l'elicicoltura

Alghe nel piatto? Perché no!

È nel passato il cibo del futuro





Bombardone ricotta e pera



Piccola pasticceria partenopea

Grande successo anche per le registrazioni delle ricette sulla piattaforma **MySocialRecipe** che ha segnato un forte incremento di genovesi codificate sia in versioni classiche che contemporanee.





I partecipanti alla masterclass



Il gattò di patate napoletano, tramandato da...



Pasta e fagioli alla napoletana



Come si fa la Carbonara: solo tuorlo o anche...



Ricetta: come si fa la pizza frita di Gino Sorbillo



Spaghetti alla Nerano di Alfonso Caputo: i migliori di sempre!



Spaghetti alla carbonara di baccalà per impazzire di...



La pasta e patate di Gennaro Esposito: ricetta imperdibile...



Napoli, La Casa di Ninetta. Lina Sastri abita qui

📌 **Eventi da raccontare** | / **Nessun commento** / **Luciano Pignataro**

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

NOME*

Nome

EMAIL*

La tua email

SITO WEB

Sito web

COMMENTO

Il tuo messaggio

USANDO QUESTO FORM ACCONSENTI ALLA MEMORIZZAZIONE E ALLA GESTIONE DEL TUO INDIRIZZO EMAIL DA PARTE DI QUESTO SITO *

Commento all'articolo

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)