



La settimana dedicata alla ricetta più amata di Napoli: la Genovese



I giornalisti **Luciano Pignataro**, **Santa Di Salvo** e **Francesca Marino**, CEO di **MySocialRecipe**, hanno presentato all'Eurostars Hotel Excelsior la settimana della "**Genovese**" che si terrà a Napoli da lunedì prossimo a domenica 25 novembre in cinquantacinque locali partenopei che la offriranno ai loro clienti sia a pranzo che a cena.

"Alcuni pensano nel nord Italia che la genovese sia uno spezzatino invece è qualcosa di diverso - ha esordito Pignataro - noi a Napoli diamo sempre per scontato tutto quello che abbiamo. Non dobbiamo trascurare le nostre tradizioni. La genovese è il piatto caldo della domenica. Vi sono tante varianti, come quella con il tonno, ma quella classica è quella del Cavalcanti con la carne di vitello, la colarda, che deve consumarsi in un mare di cipolle per molte ore .

Nella tradizione napoletana c'è il desiderio della carne - ha ricordato Luciano Pignataro - il piacere di qualcosa che non abbiamo, o meglio che non avevamo. Si sono proposte per

Ultimi articoli

> Vivite - Festival del vino cooperativo questo week end a Milano

> AQUA CRUA: IL NATALE DIVERSO DI GIULIANO BALDESSARI

> Procolino il dolce dedicato alla città di Pozzuoli

> La settimana dedicata alla ricetta più amata di Napoli: la Genovese

> MERCATO FIVI A PIACENZA: GIUSEPPE "BEPI" FANTI È IL VIGNAILO DELL'ANNO

l'iniziativa della settimana della genovese oltre 55 trattorie e tanti ristoranti. A Napoli vi sono 3 ristoranti stellati che hanno sempre aderito, il ristorante Rossopomodoro diffonde molto bene la cucina napoletana anche fuori Napoli. Ci siamo rivolti a degli importanti partner regionali – conclude Luciano Pignataro – come il Consorzio Vini del Vesuvio”.



Abbiamo voglia di comunicare quelle che sono le nostre radici pertanto ben venga l'abbinamento con i nostri vini del Vesuvio che sono stati sempre alla base delle nostre tradizioni. Nei locali che parteciperanno all'iniziativa saranno esposte su un tavolo i vini con il materiale informativo dell'evento.

«Di tanto in tanto – commenta Francesca Marino nutrizionista e biologa – uno sgarro si può anche fare per gustare una genovese. Ricordiamo che è preferibile mangiare la pasta a pranzo e la carne la sera. Il problema non è da poco e non è per la carne ma per i condimenti con cui abbondiamo. In assenza di particolari patologie ci si può concedere questo piatto del desiderio».

L'iniziativa della settimana dedicata al piatto fra i più amati dai napoletani è stata del LUCIANOPIGNATARO WINEBLOG e di MYSOCIALRECIPE.COM. Si tende 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, a Napoli vi è anche quella “finta” senza carne. Certo c'è da tenere presente che il gusto è soggettivo.

Una ricetta mediterranea, che si trova in molti paesi 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 l'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 dell'Eurostars Hotel Excelsior 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 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 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 è stata 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 e con la collaborazione del magazine "La buona tavola.org" diretto da Renato Rocco.

Harry di Prisco



By Harry | novembre 2018 | Eventi