



Apologia della Genovese celebrata per sette giorni

Luciano Pignataro

Da domani è tempo di festa, a Napoli, per la genovese, piatto molto amato a base di cipolle e carne che sarà celebrato dal 19 al 25 novembre, in 55 locali. L'iniziativa in collaborazione con **Mysocialrecipe** di Francesca Marino punta a valorizzare un piatto che è bandiera della gastronomia anche nelle sue varianti di tonno, di pollo, di polpo, di cinghiale, di agnello. Partner dell'iniziativa il pastificio gragnanese Di Martino, la Tenuta Celentano cdi Giuseppe Napolitano con il suo olio d'oliva, i vini del Consorzio del Vesuvio (Per info: info@mysocialrecipe.com)

Già, ma cosa è la Genovese? Anzitutto a Napoli quando si dice Genovese si intende tout court pasta con la salsa alla Genovese. E' il piatto che chiedo di cucinare quando abbiamo ospiti non campani per far provare loro qualcosa di profondamente nostro: in sintesi è una salsa ottenuta dalla cottura lentissima di cipolle e carne, cottura che finisce solo quando la riduzione determina un colore marroncino denso e sostanzialmente compatto.

Alcuni usano sfumare con il vino, oppure aggiungono un poco di pomodoro. In alternativa all'olio si può usare la sugna, oppure si fa sfriggere un po' di vucularo o pancetta prima di aggiungere la cipolla. Insomma, l'importante è essersi capiti sull'essenziale, poi ognuno ci mette il suo.

Come la mozzarella di bufala e la cioccolata, la Genovese è un piatto di sicuro successo perché incontra grazie alla sua dolcezza di fondo praticamente tutti i palati: sia quelli dei ragazzi che quelli degli adulti, degli uomini come delle donne, dei gourmet come di coloro che amano la tradizione. Anche chi non ama la cipolla ne mangia a volontà. Sì, non ho mai conosciuto una persona che non l'ha gradita. Chi ha provato la famosa ci-

polla nella cipolla di Salvatore Tassa delle Colline Ciociare può averne una idea.

La Genovese si mangia in tutta Napoli, trattorie e ristoranti di tradizione la tengono pronta per il pranzo anche se le paste usate variano dai paccheri ai rigatoni, dai mezzanelli alle penne e ai pennoni.

La cipolla, più della carne e di ogni altra cosa, è l'arma vincente di questo piatto. Non va assolutamente usata quella bianca o, peggio, quella fresca. In Italia si trova ovunque quella conosciuta come di Tropea, che è la più adatta perché più matura e forte per aggredire la carne. Ancora superiore è la Cipolla Ramata di Montoro in provincia di Avellino, diffusa in tutta la Campania perché ha dalla sua una maggiore fragranza e un po' meno forza. In una parola: si può mangiare con il pane alla moda contadina mentre quella di Tropea è un po' eccessiva da sola.

Napoli non ha tradizione di carne (e di latte), troppo poca in giro e difficile da trovare ai tempi della fame. Proprio dalle parti considerate meno nobili dell'animale, quelle di risulta, nascono dunque le ricette più saporite come il Ragù e la Genovese. Il pezzo più usato è il lacierito (girello in italiano), seguito dalla colarda (scamone a Milano), al terzo posto il muscolo dello stinco (gammuncello). I ricchi usavano il primo taglio di annecchia (vitello), una carne a cui è affezionato Gennaro Esposito della Torre del Saracino. C'è chi usa altre carni come quella di maiale o di agnello. Nel primo caso ritengo sia troppo dolce mentre quella di vitello con il suo amarognolo va meglio in contrasto con la cipolla, per quanto riguarda l'agnello è un sapore buono ma forte, anch'esso tendenzialmente dolce, certo non proponibile in una tavolata familiare.

Sulla pasta la scuola di pensiero è unica: ziti, ossia i maccheroni che si usavano nei matrimoni (zita vuol dire sposa), spezzati a mano. Essenziale che i pezzettini di pasta che restano

durante questa operazione finiscano in pentola perché contribuiscono ad amalgamare ulteriormente il piatto: i più golosi se lo riservano come ultimo boccone. Oggi ci sono molte paste industriali in grado di far fronte a questa ricetta, personalmente al numero uno come pasta semiartigianale metto Vicidomini di Castel San Giorgio, Gentile, Di Martino e Faella di Gragnano. La pasta grossa è consigliabile, bene anche i paccheri (che però hanno ormai rotto le palle come il tonno), i rigatoni, i mezzanelli, le penne. In ogni caso, ricordate, sempre pasta da forchetta e non da cucchiaino che a Napoli non è psicologicamente apprezzato perché posata "da cafoni", in quanto nelle campagne si mangiavano le zuppe e non la pasta. Si dice che pasta e fagioli, o patate, o piselli, sono buone davvero se la forchetta resta dritta nel piatto. La pasta lunga come sfizio ma non come regola (bucatini, tagliatelle larghe), in ogni caso non la pasta fresca perché l'eccesso di amido rovina l'equilibrio di una salsa così laboriosa ed equilibrata.

Ora veniamo alla cosa più curiosa di tutte. Perché Genovese? Secondo Jeanne Caròla Francesconi, il Liber de coquina cita i De Tria Ianuensis (ossia la Tria Genovese), il Cavalcanti duca di Bonvicino riporta una ricetta simile. In realtà non ci sono notizie sicure e il cronista può divertirsi a inventarle tutte: quel che è certo è che Genovese (e Genovesi) è un nome, oltre che un toponimo, ben diffuso in tutto il Regno da molti secoli. C'è, appunto chi antropologicamente parla di ristoratori genovesi che al porto cuocevano la carne con la cipolla a cui i napoletani avrebbero poi aggiunto la pasta. Ma di questa preparazione non c'è traccia seria o comunque diffusa in Liguria.

Un'altra scuola di pensiero, più romantica, racconta di un monzù di Ginevra (Geneve, dunque Genovese) che introdusse questa variante della soupe d'oignons a Corte o in qualche cucina aristocratica. Forse la verità è molto più banale, ma non la



sapremo mai: a Napoli ad esempio è molto diffusa una doppia sfoglia di pane con prosciutto cotto, formaggio e pomodoro al centro che si chiama Parigina. Stessa cosa con la Veneziana in pasticceria. O a Madrid trovi la

Napolitanas. Chi può dire perché? Forse c'era una musicalità nascosta nella testa di chi l'ha chiamata così, il formaggio e il prosciutto cotto avranno evocato in qualche modo la raffinatezza francese. Niente di più strano che sia successo così anche con

la Genovese. Oppure, ancora, il segreto va cercato nel misterioso e affascinante mondo degli scagnanomi, magari un oste chiamato 'O Genovese perché tirchio!

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La pasta? Meglio grossa come i paccheri gli ziti spezzati a mano oppure i mezzanelli



Bando alle chiacchiere, non è pensabile uno spaghetti o una trafila leggera con un salsa così impegnativa. Diventa decisivo invece usare paccheri, ziti spezzati preferibilmente a mano o mezzani e mezzanelli, o ancora, i pennoni grandi tipici di Gragnano

Il pezzo di carne deve essere la colarda ma molti aggiungo anche quella di maiale



Jeanne Carola Francesconi è perentoria nella sua opera degli anni '60 ancora oggi insuperata: il pezzo consigliato è la colarda. Ma le varianti sono infinite, dal pollo al polpo passando per il tonno e il coniglio. Molti aggiungo il maiale

La cipolla di Montoro o di Alife sopra tutte Evitare quelle troppo fresche che non rendono



Nel corso di questi anni la cipolla ramata di Montoro ha guadagnato molte posizioni su quella di Alife o su quella bianca di Pomigliano. Una cosa è certa, bisogna evitare di usare quelle fresche perché non rendono con queste cotture così lunghe.

**SULLA PIATTAFORMA
MYSOCIALRECIPE
SI POTRA' VOTARE
IL PIATTO PREFERITO
PER STABILIRE
QUELLA PIÙ POPOLARE**

**L'INIZIATIVA DI
GENOVESE 7 SU 7
PER VALORIZZARE
LA RICETTA PIÙ AMATA
DALLE TRATTORIE
AI RISTORANTI STELLATI**

