

Questo sito utilizza cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

EDIZIONI ANSA &gt; Mediterraneo Europa-Ue NuovaEuropa America Latina Brasil English Mobile

 Seguici su: 
**ANSA.it Campania**
 Fai la ricerca

 Vai alla Borsa

 Vai al Meteo

 Corporate Prodotti

 Galleria Fotografica Video

 Scegli la Regione + 

CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • ANSA VIAGGIART • TERRA E GUSTO • SPECIALI • UNIVERSIADE 2019

 ANSA.it > Campania > Terra e Gusto > **A Napoli la settimana della 'genovese'**

# A Napoli la settimana della 'genovese'

Dal 19 al 25 novembre, piatto celebrato in 50 locali cittadini

Redazione ANSA

NAPOLI

 15 novembre 2018  
 16:43  
 NEWS

 Suggestisci

 Facebook

 Twitter

 Google+

 Altri


 Stampa

 Scrivi alla redazione

**Archiviato in**

Indagini, Sondaggi

Pignataro Wine

Francesca Marino

Santa Di Salvo

Luciano Pignataro



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - NAPOLI, 15 NOV - È tempo di festa, a Napoli, per la genovese, piatto molto amato a base di cipolle. sarà celebrato dal 19 al 25 novembre, in oltre 50 locali. L'iniziativa del Luciano Pignataro Wine blog e di [MySocialRecipe.com](#), presentata dai giornalisti Luciano Pignataro, Santa Di Salvo e Francesca Marino, ceo di [MySocialRecipe](#), punta a valorizzare un piatto che è 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 a Napoli è qualcosa di più: è la 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 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".

"Per decidere quale sarà la genovese più amata dal popolo del web - spiega 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".

Dal ristorante Ribalta, a 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.(ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

 Condividi  Suggestisci

**VIDEO ANSA**


15 NOVEMBRE, 17:09

**MASTELLA: DISMISSIONI DEI BENI? SE NE PARLA D**  
 '76


15 novembre, 17:05

**Il giro delle 7 chiese del parroco da record**
