



Home > Ristorazione > Genovese 7su7: una settimana per celebrare il primo piatto napoletano

HO.RE.CA. RISTORAZIONE

Genovese 7su7: una settimana per celebrare il primo piatto napoletano

Da Redazione 2 - 16 novembre 2018 0

Per sette giorni, da lunedì 19 a domenica 25 novembre, 55 locali napoletani, dagli stellati alle trattorie tradizionali, avranno nel menù la tipica genovese napoletana (e sue rivisitazioni) a pranzo e a cena.

L'iniziativa del Luciano Pignataro Wineblog e di MySocialRecipe, presentata a Napoli dai giornalisti Luciano Pignataro, Santa Di Salvo e Francesca Marino, CEO di MySocialRecipe, nella splendida cornice dell'Eurostars Hotel Excelsior sul lungomare partenopeo, punta a valorizzare un piatto che stava scomparendo e che per fortuna è tornato a essere un vessillo della gastronomia partenopea anche nelle sue varianti di tonno, di pollo, di polpo, di cinghiale, di agnello.

La ricetta originale prevede la carne di vitello, la colarda, che deve consumarsi in un mare di cipolle per molte ore.

Una ricetta mediterranea, che si trova in molti paesi e che alcuni confondono con lo spezzatino. Ma 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"

In occasione della presentazione, lo chef **Ciro Salatiello**, Executive Chef 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**.

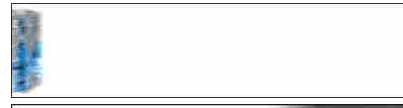
Ma c'è una novità: "Per decidere quale sarà la genovese più amata dal popolo del web – spiega **Francesca Marino** – **MySocialRecipe** lancia il primo sondaggio attraverso cui appassionati, buongustai e gourmet potranno finalmente dire la loro sulla ricetta che preferiscono. La nostra piattaforma è a disposizione per valorizzare le tradizioni napoletane che sono il simbolo della nostra identità".

Un'iniziativa che è stata accolta con grande entusiasmo non solo dai cittadini partenopei ed i

Cerca

LDG Consulenza di qualità
LEARNING DOING GOING

SALONE INTERNAZIONALE DEL MERCATO E DEI PRODOTTI SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO





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 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.

Per info: www.mysocialrecipe.com

I Ristoranti napoletani dove gustare la genovese 7su7

- 1) **A taverna do' re**, 081 5522424, Piazza Municipio Fondo Supportico di Separazione, 2-3
- 2) **Alba** 081-5787800, Piazza Immacolata, 14
- 3) **Bellini Ristorante Pizzeria**, 081 459774, Via Costantinopoli 79/80
- 4) **Carmella**, 0815537425, Via Cristoforo Colombo 22-23
- 5) **Casa a tre pizzi**, 081 7614251, Via Mergellina 1 A
- 6) **Ciro a Santa Brigida**, 081 552 4072, Via Santa Brigida, 71-73
- 7) **Da Donato**, 081 287828, Via Silvio Spaventa, 41
- 8) **Da Ettore** 081 764 0498, Via Santa Lucia 18
- 9) **Gorizia 1916**, 081 5782248, Via Gianlorenzo Bernini 29-31
- 10) **Gourmeet**, 0817944131, Via Alabardieri 8
- 11) **Hostaria dalle Sorelle 1910**, 081 454757, Via Benedetto Cairoli 1
- 12) **Hostaria La Campanella**, 081 0480578, Via Lanzieri 39
- 13) **Hostaria La Campanella**, 081 3412524, Via Marchese Campodisola 18-20
- 14) **Hosteria Toledo**, 081421257, Vico Giardinetto 78
- 15) **Ieri, Oggi, Domani** 081206717, Via Nazionale, 6
- 16) **Il Comandante**, 081 6041580, Via Cristoforo Colombo, 45
- 17) **Il Macello**, 08119101542, Via Vittoria Colonna, 10
- 18) **Il Ristorantino dell'Avvocato**, 0810320047, Via Santa Lucia 115
- 19) **L'Altro Loco**, 081 7641722, Vicolo Santa Maria Cappella Vecchia, 5
- 20) **L'ebbrezza di Noè**, 081 400104, Vico Vetriera Chiaia 8b-9
- 21) **L'Europeo di Mattozzi**, 0815521323, Via Marchese Campodisola, 4
- 22) **La Cantina dei Mille**, 081 283448, Piazza Giuseppe Garibaldi, 126

PRODOTTI

San Benedetto e l'ambiente. La mostra Re.USE sul riciclo dei rifiuti

16 novembre 2018

N'Ice Chouffe, la birra che riscalda l'inverno

16 novembre 2018

Bavaria: official partner della mezza maratona Reggia Reggia

16 novembre 2018

Birra Napoli: presentazione a Palazzo San Giacomo con il sindaco de...

15 novembre 2018

The Milan Coffee Festival: si attendono oltre 6.000 presenze in 3...

15 novembre 2018

Sca Italy: intervista a Dan Bacaintan, sesto ai campionati in Brasile

15 novembre 2018

CAFFÈ

The Milan Coffee Festival: si attendono oltre 6.000 presenze in 3...

15 novembre 2018

Sca Italy: intervista a Dan Bacaintan, sesto ai campionati in Brasile

15 novembre 2018

Caffè Barbera, la scelta ideale per il bar

14 novembre 2018



- 23) **La Cantina di Triunfo**, 081 682354, Via Riviera di Chiaia 64
- 24) **La Cantina di via Sapienza**, 081 459078, Via Sapienza, 40
- 25) **La Casa di Ninetta**, 081 7647573, Via Tommaseo 11-12
- 26) **La Stanza del Gusto**, 081 401578, Via Costantinopoli, 100
- 27) **La Taverna a Santa Chiara**, 081 0484908, Via Santa Chiara, 6
- 28) **La Taverna del Buongustaio**, 081 551 2626, Via Basilio Puoti, 8
- 29) **La Taverna dell'Arte**, 081 552 7558, Rampe S. Giovanni Maggiore, 1a
- 30) **La Tavernetta**, 081 204435, Via Loggia Di Genova 13-15
- 31) **Le due palme**, 081 570 6040 Via Agnano Astroni, 30,
- 32) **Le Figlie di Iorio**, 081 552 0490, Via Conte Olivares, 73
- 33) **Leon D'oro**, 081 549 9404, Piazza Dante, 48
- 34) **Locanda 'Ntretella**, 081 427783, Salita S. Anna Di Palazzo, 25
- 35) **Locanda del Cerriglio**, 081 552 6406, Via Del Cerriglio, 3
- 36) **Mimi alla ferrovia**, 081 553 8525, Via Alfonso D'aragona, 19-21
- 37) **Novenoveuno 991**, 081 19566081, Via Aniello Falcone, 1
- 38) **Osteria da Tonino**, 081 421533, Via S. Teresa A Chiaia, 47
- 39) **Osteria La Chitarra**, 081 552 9103, Rampe S. Giovanni Maggiore, 1
- 40) **Osteria Partenope**, 0815584006, Via Cimarosa, 56 Bis
- 41) **Palazzo Petrucci**, 081 5757538, Via Posillipo, 16
- 42) **Restaqmme**, 08119525949, Via Lucilio, 11
- 43) **Ribalta**, 48 E 12th St, New York, NY 10003, USA
- 44) **Ristorante al 53**, 081 549 9372, Piazza Dante 53
- 45) **Ristorante Pizzeria Da Franco**, 081 1913 8170 Corso Arnaldo Lucci 195/197
- 46) **Rossomodoro Partenope**, 081 7646012, Via Partenope 11
- 47) **Sartù**, 3318810666, Via San Gennaro Al Vomero, 13
- 48) **Totò Sapore**, 0817618123, Via Gramsci 18/b
- 49) **Trattoria a Chiaia**, 081417588, Via Vetriera 13
- 50) **Trattoria Pizzeria O' Curniciello**, 08119259357, Calata Ponte di Casanova 19/21
- 51) **Trattoria San Ferdinando**, 081421964, Via Nardones, 115
- 52) **Tripparia Osteria**, 081 07330, Via Francesco Fracanzano, 9b
- 53) **Umberto**, 081 418555, Via Alabardieri, 30
- 54) **Veritas**, 081 660585, Corso Vittorio Emanuele, 141
- 55) **Zi' Teresa**, 081 7642565, Borgo Marinaro, 1

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo      

Invia

Suggerisci una correzione all'articolo 

TAGS	CARNE	CIPOLLA	CIPOLLE	CIRO SALATIELLO	CONSORZIO TUTELA VINI DEL VESUVIO	FORMATI DI PASTA
FRANCO GALLIFUOCO	GENOVESE	GENOVESE NAPOLETANA	LUCIANO PIGNATARO	MENÙ	MYSOCIALRECIPE	
PARIGINA ALLA GENOVESE	PASTA ALLA GENOVESE	RIBALTA	RISTORANTE	RISTORANTE VERITAS	RISTORAZIONE	
SEA FRONT DI MARTINO PASTA BAR	WINEBLOG					

Redazione 2

<https://www.horecanews.it/>

Articoli correlati

Di più dello stesso autore



Kimbo premia il "Best Styling Performance" tra i finalisti di Emergente...

13 novembre 2018

illycaffè presenta la illy Art Collection firmata Marc Quinn

13 novembre 2018

Brazil World Coffee Championships: il reportage di SCA Italy

13 novembre 2018

FORMAZIONE

Chef al lavoro per l'Accademia Il Mondo delle Intolleranze

16 novembre 2018

KitchenAid: la nuova Scuola di cucina con Acquilina al The First...

14 novembre 2018

Fipe: presentati i risultati del progetto "Ristorazione 4.0, la buona scuola..."

12 novembre 2018

Oleificio Zucchi in prima linea per la formazione dei professionisti

8 novembre 2018

Università Iulm e La Scuola de La Cucina Italiana: a gennaio...

7 novembre 2018

Sca Italy alla prima edizione del Salento Coffee Village

5 novembre 2018

ALCOLICI

Panettone OF Cioccolato Anniversary 1908. Il regalo Bonollo per Natale

15 novembre 2018

A tutta Torba! In arrivo l'evento dedicato ai Whisky torbati

12 novembre 2018

Milano Whisky Festival 2018 - Mavi Drink presenta gli Irish The...

9 novembre 2018

Experience OF Bonollo: viaggio alla scoperta delle esperienze sensoriali firmate OF

7 novembre 2018