



Dal 19 al 24 novembre ben 55 tra osterie e ristoranti stellati della città avranno sempre in carta questo piatto. Il segreto è nella lenta cottura che fonde la carne con la cipolla, non è un brasato e neanche uno spezzatino

Napoli



**UNA RICETTA TIPICA
MA POCO CONOSCIUTA
FUORI REGIONE: QUANDO
VIENE PROPOSTA
IL CONSENSO È SEMPRE
UNANIME E ALTISSIMO**

Emanuela Sorrentino

Chi non conosce la genovese? E chi non ha un segreto di famiglia per renderla più buona nonostante sia stata codificata prima da Ippolito Cavalcanti Duca di Buonvicino nell'800 e poi da Jeanne Carola Francesconi nel '900? Bene, da lunedì a domenica prossima ben 55 trattorie, ristoranti, locali, stellati, avranno sempre in carta questo piatto, ciascuno a modo proprio, magari con varianti e un tocco d'autore. Genovese 7 su 7, è l'iniziativa del lucianopignataro wineblog.it e di mysocialrecipe.com, presentata all'Hotel Excelsior di Napoli dove lo chef **Ciro Salatiello** ha dato prova delle variabili che sono offerte da questa meravigliosa salsa. La kermesse punta a valorizzare un piatto che stava scomparendo dalla ristorazione pubblica 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. 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

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 - ricordano gli organizzatori - 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 avvicinano al marroncino». Per l'occasione lo chef **Ciro Salatiello**, Executive Chef ha creato i suoi "Elementi di Genovese" declinando la classica ricetta a 360 gradi dal mare al sushi mentre **Franco Gallifuoco** ha sedotto tutti i presenti con la sua Parigina alla Genovese. Ma c'è anche una novità: per decidere quale sarà la genovese più amata dal popolo del web, **MySocialRecipe** lancia il primo sondaggio attraverso cui appassionati, buongustai e gourmet potranno dire la loro sulla ricetta che preferiscono. La piattaforma è a disposizione per valorizzare al meglio le tradizioni napoletane. Un'iniziativa che è stata accolta con entusiasmo non solo dai

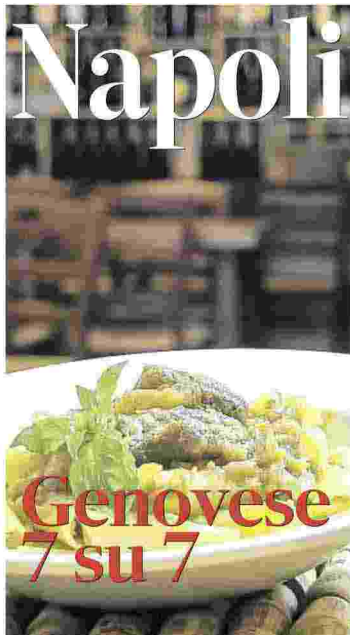
cittadini partenopei ed i ristoratori dei locali napoletani, ma ha perfino varcato l'oceano e così dal celebre ristorante Ribalta, nel cuore di New York, è arrivata la ricetta dei «Paccheri alla Genovese» a testimoniare un gemellaggio tra le due città, e non solo, perché il profumo di genovese si diffonderà anche in Australia, dalla cucina del ristorante italiano Scugnizzo di Melbourne. La settimana della Genovese organizzata con il sostegno del Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, Pastificio Di Martino, Tenuta Celentano di Giuseppe Napoletano con l'olio, MFC carni e Calviati per le cipolle, ed è patrocinata da Comune di Napoli, Camera di Commercio, Si Impresa. 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. Chi ha provato la famosa cipolla nella cipolla di Salvatore Tassa delle Colline Ciociare può averne una idea. La cipolla, più della carne e di ogni altra cosa, è l'arma vincente di questo piatto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL SEGRETO
La Genovese è il piatto della domenica dei napoletani e ha molte varianti, in città si fa solo con la carne di vitello, in campagna si arricchisce con quella di maiale proprio come avviene con il ragù. L'importante è la cottura

GASTRONOMO
Ippolito
Cavalcanti
Duca di
Bonvicino



In abbinamento i grandi vini del Vesuvio

In abbinamento alla genovese i vini del Vesuvio promossi dal Consorzio di Tutela presieduto da **Ciro Giordano**. Due le masterclass che rientrano nella iniziativa: la prima si svolge al ristorante stellato **Veritas** a corso **Vittorio Emanuele** mercoledì 21 novembre alle 18 e avrà per tema l'abbinamento della genovese con rossi, bianchi e rosati vesuviani. La seconda è al **Sea Front Bar Di Martino** giovedì 22 alle 21 in piazza

Municipio dove ci sarà un banco di assaggio di una ventina di cantine vesuviane. Nel corso della settimana il Consorzio organizzerà la propria presenza con dei sommelier in una decina di locali che hanno aderito alla iniziativa. **Eccoli: Da Donato, Restaquumme, Osteria la chitarra, Sartù, Veritaso, Palazzo Petrucci, Il Comandante, l'Altro Loco, Il ristorante dell'Avvocato e Umberto.**



**IN VINO
VERITAS**

RAGIS 2010 VIGNE DI RAITO

Sapore di mare nel bicchiere di Patrizia

Domanda: possiamo stabilire quando il Ragis inizia ad invecchiare? Risposta: no, perché sinora ogni bottiglia aperta è sempre più giovane. Ci è capitato di portare una magnum 2010, dunque di otto anni fa, da bere su genovese e allardiata, vabbé si anche sulle polpette, di **Peppe Maiorano** dell'Osteria della Chitarra. Eravamo convinti di trovarci a un rosso maturo, e invece no. Vivace dal colore, dal naso ricco di profumi di frutta rossa, irruente freschezza al palato, unico indizio forse i tannini

setosi tenendo conto però che in questa bottiglia abbiamo il classico blend di 80 aglianico e 20 piedirosso.

Un vino che nasce carezzato dalla brezza marina sulle vigne affacciate a strabiombo nella deliziosa frazione di **Raito di Vietri sul Mare**, piccolo grande capolavoro biologico certificato nato dalla passione di **Patrizia Malanga** e dalla competenza di **Gennaro Reale**. Amen.



**RAGIS 2010
COLLI DI SALERNO
IGT
VIGNE DI RAITO**
via San Vito, 9
Tel. 328 86 51 452
www.levignediraito.com
Uve: aglianico e piedirosso



A cura di

Luciano Pignataro

**IL POSTO GIUSTO**A cura di
Santa Di Salvo**BRACERIA PASTORE NAPOLI****Carni alla brace e "stentiniello" bontà familiare**

Non so se in area metropolitana riuscirete mai a trovare lo "stentiniello 'mbuttunato", sontuoso piatto d'altri tempi che qui preparano con le budella d'agnello laticauda ripiene di fiordilatte, pancetta, parmigiano e pecorino, pepe e prezzemolo. So che alla Braceria Pastore di via Caravaggio, quando Luca e papà Antonio preparano questa regale delizia c'è solo da leccarsi le dita. Da quattro anni, da quando cioè la macelleria s'è trasformata in una elegante Steak House serale, qui si fa davvero bella cucina. Non solo

con una selezione di carni eccellenti (chianina, marchigiana, black angus, galiziana, maiale casertano, Wagyu tipo Kobe) cucinate su brace a carbone, ma anche con novità come il gattò di patate con salsicce e friarielli. Ottimi vini e dolci di Casa Infante e Mario Di Costanzo. Per il 50esimo anniversario della ditta, la famiglia Pastore terrà il 26 novembre una cena benefica per la onlus del Santobono.



BRACERIA PASTORE NAPOLI
Via Caravaggio, 58
Tel. 081-643958 / 329.1540657
Chiusura: domenica sera e lunedì, aperto solo sera
Prezzo medio: 35 euro

DA SCOPRIRE**CASA RISPOLI A CAVA****Tartufi e friarielli nella città dei portici**

Un approdo sicuro in un locale gestito con tanto mestiere dell'ultima generazione della famiglia Rispoli con un cuoco preparato. Gioacchino Attianese. Materie prime di qualità, sia campane che italiane per soddisfare i capricci di stagione come il tartufo bianco o la carne di Kobe. Molto efficace la linea di mare, con la tecnica che esalta il pescato del giorno come raramente accade e poi piatti bandiera come i tagliolini con i gamberi o il baccalà. Servizio professionale e appassionato, carta dei vini ricca di Campania con buone escursioni nelle altre regioni e in Francia. Sui 40-50 euro.

**Luciano Pignataro**

Casa Rispoli a Cava de' Tirreni
Piazza S. Francesco, 7
Tel. 089.9951261. Chiuso lunedì

**CIPPITELLI A SAN GIUSEPPE****Profumi vesuviani sulle pizze di Luigi**

Al di qua del Vesuvio, quasi all'ombra delle viti e degli ulivi, tra il bancone e il forno di Luigi e Marco Cippitelli trionfa il territorio. E così si comincia con la frittatina di pasta e piselli o con il Cuoppo fritto ripieno di ricotta e Rraù, che poi è il cono rovesciato del vulcano. C'è anche lo zafferano vesuviano che colora il baccalà mantecato che va sulla pizza. La Margherita è imperdibile: soffice e leggera. E così pure la Marinara profumata di origano, cu 'a lava d'uoglio che la rende esplosiva. Come vuole la tradizione.

**Tommaso Esposito**

Luigi Cippitelli Pizzeria San Giuseppe
Vesuviano (Na) Via Astalonga, 38 Tel. 081.5295302