



LUNEDÌ, NOVEMBRE 19, 2018

L'Ora Vesuviana Gallery LoraTV



HOME

IN EVIDENZA

TERRITORI ▾

POLITICA

CRONACA

CULTURE/EVENTI

GUSTO

SPORT



GUSTO IN EVIDENZA REGIONE CAMPANIA

A Napoli la settimana della 'genovese', dal 19 al 25 novembre, piatto celebrato in 50 locali cittadini

L'ORA VESUVIANA • Nov 19, 2018 • 4



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

POPOLARI

CIAO AGOSTINO - Muore nelle acque della Regina Giovanna l'ex assessore di Volla Agostino Nav...

by L'Ora Vesuviana

Parla **Ciro Perdonò**, l'imprenditore che a Volla ha avuto la concessione per due fabbricati e donerà...

by L'Ora Vesuviana

ADDIO MANU - Non ce la fa l'ex campione di calcio, oggi creativo di successo Emanuele Coccozz...

by L'Ora Vesuviana

COMMENTS

La storia di Valeria, tra abbandono e la speranza e le cure delle mamma: succede a San Giorgio a Cremano





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).