



Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

OK NORMATIVA SUI COOKIE

# Italia a Tavola



Seleziona lingua  Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Venerdì 16 Novembre 2018 | aggiornato alle 11:10 | 56444 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME EVENTI **MANIFESTAZIONI**



## A Napoli 7 giorni di Genovese

Pubblicato il 16 Novembre 2018 | 10:45

**N**apoli rende omaggio ad uno dei suoi piatti più amati dalla sua gente, la Genovese, e per una settimana - dal 19 al 25 novembre - la proporrà nei principali ristoranti della città. L'iniziativa è firmata da **Luciano Pignataro Wineblog** e **Mysocialrecipe.com** con l'intento di valorizzare un piatto che stava scomparendo ma 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.



**OFFERTA SKY BAR**  
TUTTA LA SERIE A, IL CALCIO EUROPEO E LO SPORT NEL TUO LOCALE.



SCOPRI DI PIÙ > sky.it/bar



germogli, erbe e verdure di alta qualità



**docks**  
CASH & CARRY

Italia a Tavola  
HEDONIS  
Stiglia e scarica l'ultimo numero della rivista digitale



ISSUU 

Caffè Cagliari 10+  
Dopo il bis, un caffè da 10+



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 - 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 ufficiale 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 città».

Un'iniziativa che è stata accolta con grande 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 .

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.



[EVENTI](#) [GENOVESE](#) [MYSOCIALRECIPE](#) [LUCIANO PIGNATARO](#) [CUCINA](#) [CHEF](#)  
[RISTORANTE](#) [RICETTA](#) [NAPOLI](#) [CONTEST](#) [CARNE](#) [PASTA](#)

## ARTICOLI RECENTI



Mario Verdicchio trionfa a Elementi, il contest su pizza e impasto



Rivoluzione a tavola entro il 2030 Poche portate e più spazio al dessert



Mixology, nuove frontiere del gusto

