

Napoli: Storia e ricetta della pasta alla genovese, piatto napoletano per eccellenza

Scritto da Marina Della Ragione
Lunedì 01 Giugno 2015 09:01 -

Napoli: Storia e ricetta della pasta alla genovese, piatto napoletano per eccellenza

La pasta alla genovese, insieme al ragù napoletano, piatto domenicale per eccellenza, è uno dei piatti più conosciuti della tradizione culinaria partenopea. Un vero e proprio must della tradizione nostrana!

Si tratta di un piatto nato in ambienti umili: per questo fu definito il “raguetto” da Ippolito Cavalcanti ne “La Cucina Teorica Pratica” del 1839.

Per quanto riguarda il nome, ci sono diversi filoni di pensiero. Secondo alcune fonti, le origini risalgono al XV secolo, periodo aragonese: la zona del porto di Napoli era gremita di osterie, nelle quali si preparava la carne in modo tale da ottenere un sugo per condire i maccheroni. Secondo altre fonti invece, nel XV secolo, ad inventare la pietanza fu un cuoco napoletano, chef di una delle migliori trattorie di Napoli. L'uomo era soprannominato “O Genovese”. Alla fine degli anni Settanta, nell'Archivio Nazionale di Parigi, furono ritrovati due trattati di arte culinaria risalenti al Medioevo: il ricettario “Liber De Coquina”, dedicato a Carlo II d'Angiò e scritto nel Trecento da un anonimo della corte angioina. Tra le ricette in latino, la numero 66, intitolata “De Tria lanuensis” (Della Tria Genovese), l'odierna ricetta della genovese. Il termine “Trij” si usava per indicare le paste alimentari.

Per quanto riguarda la preparazione del piatto in sé e per sé, ecco alcuni pratici suggerimenti sugli ingredienti da prediligere per ottenere una genovese doc: utilizzare la cipolla rossa di Tropea e quella ramata di Montoro, diffusissima in Campania, il “lacierto”, la “colarda”, il muscolo dello stinco o la locena per quanto riguarda la carne e gli ziti tagliati per la pasta.

Ingredienti

500 gr di ziti tagliati
1 kg e mezzo di carne di manzo
1 bicchiere di vino bianco
sedano
carote
cipolla
pecorino
olio extravergine d'oliva
sale, pepe, noce moscata q.b

Procedimento

Tagliate la carne in piccoli pezzi e fatela rosolare nell'olio, girando di tanto in tanto con un mestolo di legno. Aggiungere quindi le carote, il sedano e sfumare il tutto con il vino bianco. Aggiungere ancora le cipolle tagliate sottili, acqua quanto basta e coprire con il coperchio. Salate a piacere.

Togliere il coperchio e far cuocere a fuoco lento per circa sei ore. La carne va tolta dopo circa tre ore. Le restanti tre ore servono per terminare la cottura del sugo, che deve avere una consistenza cremosa ed colore marroncino.

Dopo la cottura completa del sugo, rimettere la carne nel sugo e mescolare a fuoco lento. Intanto lessate gli ziti e scolateli al dente, versateli poi nel sugo ed aggiungete un po' di pepe ed una manciata di pecorino. Impiattate e servite.

Buon appetito!

Marina della Ragione