



Quotidiano on line
di gusto e buongusto

Cibo, Vino E Quantobasta Per Essere Felici

Sogni di latta
... e di cartone

Tabelle pubblicitarie italiane
1900-1950

([quantobasta](#))
([/component/banners/click/235](#))

Condividi una citazione

VIAGGIO NEI SAPORI DELLA LIGURIA

Scritto da [Fabiana Romanutti](#) ([/component/contact/contact/1?Itemid=202](#)) il 18 Novembre 2018

Tweet



Mi piace

Condividi

Piace a una persona.
Iscriviti per vedere
cosa piace ai tuoi
amici.



Venerdì 23 novembre 2018 il Genovese propone una serata conviviale alla scoperta di alcuni piatti della cucina regionale ligure preparati seguendo le ricette tradizionali. Il ristorante nacque nel 1912, con il nome di "Raggio". Si trattava esattamente di un farinotto, detto ancora più anticamente *Sciamadda*, cioè un posto dove si preparava la farinata nel forno a legna, forno che è ancora presente. Nel tempo, al servizio di asporto, si sono aggiunti alcuni tavoli, per arrivare alla creazione della cucina negli anni '50 del secolo scorso quando si aggiunsero al menù le classiche torte di verdura e i fritti della gastronomia di

strada genovese. Alla fine degli anni '90 con la rimozione del banco destinato all'asporto, "Il Genovese" assume l'aspetto attuale, mantenendo sempre l'attenzione per la cucina di tradizione popolare e per le materie prime territoriali.

Roberto Panizza, titolare del ristorante (via Galata 35R) e degli storici negozi Rossi 1947 con il fratello Sergio, propone un viaggio nella vocazione antica dell'enogastronomia ligure. Un viaggio che permetterà di assaggiare anche il suo famoso Pesto Genovese preparato al mortaio con basilico genovese dop, pinoli italiani, sale di Trapani, aglio di Vessalico, olio extravergine d'oliva Dop, Parmigiano Reggiano 24 mesi e Fiore sardo.

Menù

Misto fritti completo: frisceu, panisse, trippa fritta, gattafin, acciughe, funghi secondo disponibilità, ricottina locale

Gnocchi di castagne fatti in casa

Ravioli al Tuccu fatti in casa

Secondo piatto e dolce a scelta

Vini: Bianchetta Genovese, Rossese di Dolceacqua

Acqua e caffè

costo 35.00 euro

Il

IL GENOVESE

Acqua

Caffè

Tags: [cucina ligure \(/component/search/?searchword=cucina%20ligure&ordering=&searchphrase=all\)](/component/search/?searchword=cucina%20ligure&ordering=&searchphrase=all) [il Genovese \(/component/search/?searchword=il%20Genovese&ordering=&searchphrase=all\)](/component/search/?searchword=il%20Genovese&ordering=&searchphrase=all) [fritti di strada \(/component/search/?searchword=fritti%20di%20strada&ordering=&searchphrase=all\)](/component/search/?searchword=fritti%20di%20strada&ordering=&searchphrase=all) [pesto al mortaio \(/component/search/?searchword=pesto%20al%20mortaio&ordering=&searchphrase=all\)](/component/search/?searchword=pesto%20al%20mortaio&ordering=&searchphrase=all)

Pubblicato nella rubrica [Ristoranti \(/chef-ristoranti/ristoranti\)](#)

Avanti → ([/chef-ristoranti/ristoranti/7648-premiare-trattorie-italiane-a-monrupino](#))

Commenti: 0

Ordina per Meno recenti



Aggiungi un commento...

[Plug-in Commenti di Facebook](#)

Per poter commentare l'articolo è necessaria la **registrazione**
(/qb/component/users/?view=registration).

Se sei già registrato devi effettuare **l'accesso**.

JComments (<http://www.joomlatune.com>)

LOGIN

Ricordami

ACCEDI

[Password dimenticata? \(/component/comprofiler/lostpassword\)](/component/comprofiler/lostpassword)

[Nome utente dimenticato? \(/component/comprofiler/lostpassword\)](/component/comprofiler/lostpassword)

[Registrati \(/registrazione\)](/registrazione)

I PIÙ LETTI DEL MESE

[ALLA SCOPERTA DEI VINI DI BORDEAUX \(/NONSOLOVINO/7564-ALLA-SCOPERTA-DEI-VINI-DI-BORDEAUX\)](/NONSOLOVINO/7564-ALLA-SCOPERTA-DEI-VINI-DI-BORDEAUX)

[RISCOPRIRE IN BICICLETTA LO STELLA I BOSCHI PLANIZIALI E LAGUNA \(/LUOGHI/7578-RISCOPRIRE-IN-BICICLETTA-LO-STELLA-I-BOSCHI-PLANIZIALI-E-LAGUNA\)](/LUOGHI/7578-RISCOPRIRE-IN-BICICLETTA-LO-STELLA-I-BOSCHI-PLANIZIALI-E-LAGUNA)

[A RIVIGNANO FESTA DEI SANTI E FESTIVAL DELLA CANZONE FUNEBRE \(/LUOGHI/7603-A-RIVIGNANO-FESTA-DEI-SANTI-E-FESTIVAL-DELLA-CANZONE-FUNEBRE\)](/LUOGHI/7603-A-RIVIGNANO-FESTA-DEI-SANTI-E-FESTIVAL-DELLA-CANZONE-FUNEBRE)

[CUCINA BORBONICA A NAPOLI ALL'ARCHIVIO STORICO \(/CHEF-RISTORANTI/7591-CUCINA-BORBONICA-ALL-ARCHIVIO-STORICO\)](/CHEF-RISTORANTI/7591-CUCINA-BORBONICA-ALL-ARCHIVIO-STORICO)

INFORMAZIONI

- [Editoriale \(https://qbquantobasta.it/editoriali\)](https://qbquantobasta.it/editoriali)

