

Genovese tradizionale di carne o di tonno: la serata Renaissance Naples Hotel Mediterraneo



Genovese tradizionale e genovese di tonno. Pasquale Torrente, Pasquale De Simone e Luciano Pignataro di Dora Sorrentino

Carne o tonno? [Genovese classica](#) o in versione innovativa? E perché non tutt'e due? Una cena al Renaissance Naples Hotel Mediterraneo prova a sciogliere questo dubbio con due protagonisti d'eccezione: l'executive chef Pasquale De Simone e lo chef ospite Pasquale Torrente. Due Pasquale al prezzo di uno. Una serata all'insegna della tradizione per celebrare un vanto tutto partenopeo: la genovese. La versione classica è conosciuta un po' da tutti, quella di tonno invece, con gli ziti spezzati, è una variazione che nasce a Cetara con la famiglia Torrente del ristorante "[Al Convento](#)". Si sostituisce la carne con il pesce ed il risultato è davvero strepitoso.

La serata, organizzata dalla giornalista Emanuela Sorrentino e dal direttore dell'Hotel Mediterraneo Barbara Brunelli, presentata da Luciano Pignataro, è stata inaugurata dalla variazione di pesce azzurro con cipolla di Montoro, altro pezzo forte del territorio campano.



Variazione di pesce azzurro con cipolle di Montoro

Le danze si sono aperte prima con la [genovese di tonno](#) di Pasquale Torrente, un piatto diventato un cult nel suo ristorante di Cetara ma anche negli altri ristoranti presenti nei vari Eataly e anche nella neonata struttura “[Burro e Alici](#)” ad Erbusco.



Ziti spezzati con genovese di tonno di Pasquale Torrente

Pasquale De Simone, invece, ha presentato la versione classica con i paccheri, richiamando nella struttura del piatto uno degli ingredienti principali, la carne in questo caso.



Paccheri con genovese classica di Pasquale De Simone

La cena è poi proseguita con la spumina di bufala e noci e si è conclusa con la crema rovesciata di nocciole e zucca con cipolle croccanti.



Spumina di bufala e noci



Crema rovesciata di nocciole e zucca con cipolle croccanti
In abbinamento la Falanghina dei Feudi di San Gregorio.