

NON SOLO TURISTI

VIAGGI AVVENTURE STILI DI VITA

Pestone

Pesto con Basilico Genovese DOP direttamente a casa tua

www.pestoartigianale.it

Annunci Google

[CONSIGLI](#)[DESTINAZIONI](#)[DIARI](#)[INTERVISTE](#)[LETTERE](#)[VARIE](#)[VIAGGIATORI](#)

[etta nel Grande Nord e America Latina](#) » [La Grande Roma fuori Roma](#) » [Egitto in lungo e in largo](#) » [La Milano che non immaginavo, tutta da scoprire](#)

Ti trovi qui: [Home](#) » [Destinazioni](#) » Genova: la cucina e lo slow food

Genova: la cucina e lo slow food

Scritto da: [Marco](#) Data pubblicazione: **marzo 14, 2012** In: [Destinazioni](#), [Diari](#), [Italia](#)

La cucina, seconda raccolta di foto scattate nei due giorni trascorsi a Genova in occasione del [Blog Tour #Q4T 2012](#). Subito dopo il nostro arrivo nella città ligure, pranziamo in uno dei ristoranti più autentici e semplici della città: Sa Pesta la più antica "sciamadda" di Genova, nel cuore del centro storico.



I piatti "poveri" della cucina genovese, come la farinata, la torta di riso, il polpettone genovese, la torta salata alle cipolle, e l'acciuga impanata vengono cotti nel forno rigorosamente a legna





Una delle esperienze più significative di questo viaggio è stata la lezione su come preparare il pesto genovese nel laboratorio "La vera ricetta del Pesto genovese" a cura dell'Associazione Palatifini, gli stessi organizzatori del [Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio](#), che si svolgerà a Genova il 17 marzo.



Gli ingredienti per il vero pesto alla genovese: parmigiano reggiano, pecorino, basilico, aglio, pinoli, olio d'oliva e sale (di Trapani)



Ma non solo pesto: Genova è famosa anche per la focaccia! Ed eccoci a scoprire i segreti per preparare la perfetta focaccia genovese nel Laboratorio Focaccia Genovese, Forno aderente all'Associazione Panificatori di Genova. Maggiori informazioni si possono trovare sul sito di Umberto Curti, ideatore di [ligucibario](#)





L'impasto è fondamentale per la buona riuscita di una focaccia, quindi occhio agli ingredienti.



Il vero slow food a Genova l'abbiamo provato nella casa di una famiglia genovese, nel centro storico della città: una cena con piatti tipici ed ottimi vini, il tutto organizzato da ["Le Sciamadde"](#)





I crocetti genovesi in salsa di pinoli non deludono le aspettative



Il coniglio alla ligure con olive taggiasche e pinoli è una specialità da provare





I canestrelli cotti nel forno a legna sono una prelibatezza, specialmente se accompagnati da un vino sciacchetra delle Cinque Terre



Nei prossimi giorni verranno pubblicate le foto relative a #Q4T con tutti i protagonisti.

Per non perderti nemmeno un post di Non Solo Turisti, iscriviti ai nostri [RSS feed gratuiti](#)

Marco



In viaggio per il mondo dal 2005, con oltre 60 nazioni visitate in 5 continenti. La mia passione per i viaggi è accompagnata a quella per la fotografia. Sono fondatore ed autore di non solo turisti al quale contribuisco con articoli e consigli per viaggiatori indipendenti.

[Marco](#) ha scritto 93 posts.

14

1

13

1

Tweet

Mi pi

Share



Articoli correlati