



Corsi sommelier in partenza



5 Dicembre, Parte il Terzo Livello del



29 Novembre, Parte il secondo



Avviso per la selezione di 30 allievi



1 Ottobre, Parte il Terzo livello del

Pioggia di Genovese a Napoli!

Publicato da aisnapoli il 28 - novembre - 2018 Versione PDF

10 TOP

Le 10 ricette di Genovese più cliccate del 2018

GENOVESE 7SU7

1 Ricetta classificata | 4832 VOTI

A figliat' e genovese
Marilena Amoroso - Da Donato

1 A figliat' e Genovese Da Donato	5 Le pappardelle del Buongustaio
2 La Genovese di Totò Sapore	7 La genovese della Tavernetta
3 Mezzanielli con la Genovese di Zi Teresa	8 Una semplice "Genovese" di Alba
4 Rigatoni con Genovese di polpo di Taverna a Santa chiara	9 Sfornatino di patate alla Genovese de La Chitarra
5 Arancia di Genovese 991	10 Risotto alla Genovese di Restagmme



Grande successo di "Genovese 7su7" la settimana organizzata da Luciano Pignataro Wineblog e MySocialRecipe per festeggiare la ricetta più amata di Napoli.

È stata una lotta fino all'ultimo click che ha registrato quasi 15.000 voti a decretare che la ricetta "A figliat' e genovese" della trattoria Da Donato è la più amata dalla rete grazie al sondaggio lanciato da MySocialRecipe.com

Grande il successo dell'iniziativa "Genovese 7su7", lanciata da Luciano Pignataro wineblog e Mysocialrecipe di Francesca Marino, anche sul web dove in poco più di due settimane si è verificato un boom di attività che ha visto circa 9000 interazioni sui social per l'hashtag #Genovese7su7, e almeno 40.000 visualizzazioni su Facebook, nonché centinaia di chilogrammi di cipolle consumate dalle cucine dei locali, per oltre 15000 piatti preparati solo questa settimana nei quartieri partenopei.

Soddisfazione anche per i patron dei 55 locali, che in 7 giorni, da lunedì 19 alla domenica 25 novembre, sono stati presi d'assalto grazie alle proposte di questo piatto in tutte le sue varianti a pranzo e a cena, in un vero tripudio per la genovese che si è così guadagnata il ruolo di protagonista della gastronomia in Campania.

"La ricetta regina – spiegano Luciano Pignataro e Francesca Marino – è con la carne di vitello, la colarda, che deve consumarsi in un mare di cipolle per molte ore e vede il perfetto connubio tra cipolle, carne e pasta, preferibilmente mezzanielli, candeie e ziti spezzati a mano, ma ci sono state anche le sue varianti di tonno, di pollo, di polpo, di cinghiale, di agnello."

Una manifestazione attraverso cui le due piattaforme web ancora una volta, così come per il contest #PizzAward dedicato ai pizzaioli e Ragù7su7, hanno voluto valorizzare le tradizioni napoletane che sono il simbolo della nostra città, e la cui eco anche in questo caso ha superato i confini nazionali, giungendo

Gli eventi dell'AIS Napoli

dal 30 nov 2018 al 30 nov 2018 alle ore:20:00
30 Novembre, Umani Ronchi e i vini della Costa Adriatica all'Hotel Renaissance con Ais Napoli
Mancano: 2 giorni e 06:59 ore.
[Leggi maggiori dettagli >](#)

dal 05 dic 2018 al 05 dic 2018 alle ore:20:00
5 Dicembre, Wine Underground, Borgogno al Museo del sottosuolo
Mancano: 7 giorni e 06:59 ore.
[Leggi maggiori dettagli >](#)

Corsi e servizi sommelier

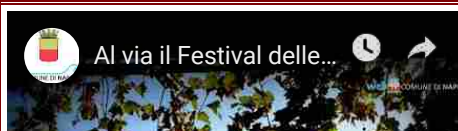


Espressamente Napoletano

Espressamente ...

Visualizza Espressamente Napoletano in una mappa di dimensioni maggiori

Video Tags Articoli recenti



finanche al celebre ristorante Ribalta, nel cuore di New York, e in Australia al ristorante italiano Scugnizzo di Melbourne.

Interessanti anche le serate organizzate dal Consorzio di Tutela del Vesuvio in alcuni locali e le due masterclass di approfondimento, "Genovese e Vesuvio: bianco, rosso o rosato?" condotta da **Luciano Pignataro** e **Ciro Giordano** presidente del Consorzio di Tutela dei Vini del Vesuvio che ha visto protagonista la "La genovese" dello chef stellato **Gianluca D'Agostino**, del ristorante Veritas; e l'altra presso il Sea Front Di Martino Pasta Bar "La genovese e la pasta: quale formato?" in abbinamento ai vini del Consorzio di Tutela del Vesuvio, condotta da **Tommaso Luongo** in rappresentanza di Ais Napoli, con i piatti di **PierPaolo Giorgio**.

La settimana della Genovese è stata organizzata con il contributo del Consorzio Tutela Vini del Vesuvio, Pastificio Di Martino, Tenuta Celentano è patrocinata da Comune di Napoli, Camera di Commercio, Si Impresa, **AIS Associazione Italiana Sommelier**.

Partner dell'iniziativa MFC carni e Calviati, distributore di prodotti agroalimentari.


 eventi



AIS Napoli & i Social media



AIS Napoli
6385 "Mi piace"

 Mi piace questa Pagina  Iscriviti

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Club degli amici della Vera Pizza Napoletana



Wikio: classifica dei blog

Wikio - Top dei blog - Vino

Wikio - Top dei blog - Gastronomia

Archivio

Seleziona mese 

Commenta

Nome (obbligatorio)

E-Mail (Non verrà pubblicata) (obbligatoria)

Sito web

Informami via email sullo stato dei commenti

Informativa Privacy (art.13 D.Lgs. 196/2003): aisnapoli.it nel rispetto della legge italiana n. 196/2003 per la tutela della privacy ti informa che i dati personali che desideri comunicare al sito tramite gli appositi moduli (non obbligatori) saranno utilizzati unicamente per rispondere alle domande ed alle richieste inviate nonché per la normale gestione del forum e della newsletter. aisnapoli.it è il titolare della gestione di tali dati che non verranno ceduti a terzi, tuttavia potrebbero essere utilizzati da aisnapoli.it per future comunicazioni, anche a scopo promozionale di servizi esterni a aisnapoli.it. Inviando i tuoi dati, insieme alle richieste, all'iscrizione al forum ed alla newsletter, autorizzi aisnapoli.it ad utilizzarli come appena descritto. Tutti i dati personali disponibili a aisnapoli.it sono quindi raccolti direttamente online, all'atto della registrazione ad un servizio (a titolo di esempio: sito, newsletter, forum) e solo previa presa visione dell'informativa. Il conferimento di tali dati personali non ha carattere obbligatorio, ma l'eventuale rifiuto a fornirli impedisce, in relazione al rapporto tra il dato ed i servizi richiesti, l'esecuzione del servizio. Qualora deciderai di fornire i tuoi dati personali per utilizzare i servizi del sito, come espresso in questa pagina, dichiari di accettare e fornire il consenso al trattamento con l'atto dell'invio. Come richiesto dalla legge sulla privacy hai sempre diritto di ottenere da aisnapoli.it la conferma dell'esistenza o meno dei tuoi dati personali negli archivi di aisnapoli.it e la loro messa a disposizione in forma intellegibile, inoltre puoi richiedere di conoscere l'origine dei dati (aisnapoli.it registra l'indirizzo IP, la data e l'ora di ogni invio di dati), nonché la logica e le finalità su cui si basa il trattamento. Puoi sempre richiedere ed ottenere la cancellazione dei tuoi dati personali, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettifica o, se vi è interesse, l'integrazione dei dati. Puoi infine opporvi, per motivi legittimi, al trattamento stesso il che avvierà la procedura di cancellazione dei tuoi dati dai sistemi di aisnapoli.it.