



Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

# Italia a Tavola



Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Venerdì 30 Novembre 2018 | aggiornato alle 12:12 | 56638 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME ALIMENTI **TENDENZE e MERCATO**



## A Napoli la settimana della Genovese Vince "A figliat" della trattoria Da Donato

Publicato il 30 Novembre 2018 | 11:08

**S**i è chiusa con la vittoria della ricetta "A figliat e genovese" della trattoria Da Donato, "Genovese 7su7" la settimana di votazioni del sondaggio lanciato da MySocialRecipe.com che ha coinvolto 55 locali napoletani. È stata una lotta fino all'ultimo click che ha registrato quasi 15mila voti a decretare il vincitore della **manifestazione** dedicata al celebre piatto campano, lanciata dal wineblog Luciano Pignataro dal **sito** di Francesca Marino, con un boom di attività in rete che ha visto circa 9mila interazioni sui social per l'hashtag #Genovese7su7, e almeno 40mila visualizzazioni su Facebook, nonché centinaia di chilogrammi di cipolle consumate dalle cucine dei locali, per oltre 15mila piatti preparati in una settimana nei quartieri partenopei.

Scegli di  
che Natale  
Sei

EuroSpin

Scegli "Le Nostre Stelle" o "Amo Essere Biologico": il Cesto natalizio perfetto, per tutti

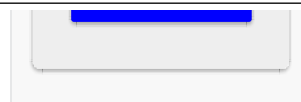
APRI



Soddisfazione anche per i patron dei 55 locali, che in 7 giorni, da lunedì 19 a 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 mezzanelli, candele 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 ancora una volta le due piattaforme web, così come per il contest #PizzAward dedicato ai pizzaioli e Ragù7su7, hanno voluto valorizzare la tradizioni napoletane che sono il simbolo della città, e la cui eco ha superato i confini nazionali, giungendo fino 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 Tommaso Luongo in rappresentanza di Ais Napoli, con i piatti di PierPaolo Giorgio.

**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                           | 6 Le papperdelle del Buongustaio                   |
| 2 La Genovese di Totò Sapore                               | 7 La genovese della Tavernetta                     |
| 3 Mezzanelli con la Genovese di Z Teresa                   | 8 Una semplice "Genovese" di Alba                  |
| 4 Rigatoni con Genovese di polpo di Taverna a Santa chiara | 9 Sfomatino di patate alla Genovese de La Chitarra |
| 5 Arancina di Genovese 991                                 | 10 Risotto alla Genovese di Restagmine             |



La settimana della Genovese è stata organizzata con il contributo del Consorzio tutela vini del Vesuvio, Pastificio Di Martino, Tenuta Celentano e patrocinata da Comune di Napoli, Camera di Commercio, Sì Impresa e Associazione italiana sommelier (Ais). Partner dell'iniziativa MFC carni e Calviati, distributore di prodotti agroalimentari.

Questi i locali che hanno aderito all'iniziativa:

**A taverna do' re**, 081 5522424, Piazza Municipio Fondo Supportico di Separazione, 2-3

**Alba**, 081-5787800, Piazza Immacolata, 14

**Bellini Ristorante Pizzeria**, 081 459774, Via Costantinopoli 79/80

**Carmnella**, 0815537425, Via Marino Cristoforo, 22-23

**Casa a tre pizzi**, 081 7614251, Via Mergellina, 1 A

**Ciro a Santa Brigida**, 081 552 4072, Via Santa Brigida, 71-73

**Da Donato**, 081 287828, Via Silvio Spaventa, 41

**Da Ettore**, 081 764 0498, Via Santa Lucia, 18

**Gorizia 1916**, 081 5782248, Via Gianlorenzo Bernini, 29-31

**Gourmeet**, 0817944131, Via Alabardieri, 8

**Hostaria dalle Sorelle 1910**, 081 454757, Via Benedetto Cairoli, 1

**Hostaria La Campanella**, 081 0480578, Via Lanzieri, 39

**Hostaria La Campanella**, 081 3412524, Via Marchese Campodisola, 18-20

**Hosteria Toledo**, 081421257, Vico Giardinetto, 78

**Ieri, Oggi, Domani**, 081206717, Via Nazionale, 6

**Il Comandante**, 081 6041580, Via Cristoforo Colombo, 45

**Il Macello**, 08119101542, Via Vittoria Colonna, 10

**Il Ristorantino dell'Avvocato**, 0810320047, Via Santa Lucia, 115

**L'Altro Loco**, 081 7641722, Vicolo Santa Maria Cappella Vecchia, 5

**L'Ebbrezza di Noè**, 081 400104, Vico Vetriera Chiaia, 8b-9



L'Europeo di Mattozzi, 0815521323, Via Marchese Campodisola, 4  
 La Cantina dei Mille, 081 283448, Piazza Giuseppe Garibaldi, 126  
 La Cantina di Triunfo, 081 682354, Via Riviera di Chiaia 64  
 La Cantina di via Sapienza, 081 459078, Via Sapienza, 40  
 La Casa di Ninetta, 081 7647573, Via Tommaseo, 11-12  
 La Stanza del Gusto, 081 401578, Via Costantinopoli, 100  
 La Taverna a Santa Chiara, 081 0484908, Via Santa Chiara, 6  
 La Taverna del Buongustaio, 081 551 2626, Via Basilio Puoti, 8  
 La Taverna dell'Arte, 081 552 7558, Rampe S. Giovanni Maggiore, 1a  
 La Tavernetta, 081 204435, Via Loggia Di Genova 13-15  
 Le due palme, 081 570 6040, Via Agnano Astroni, 30  
 Le Figlie di Iorio, 081 552 0490, Via Conte Olivares, 73  
 Leon D'oro, 081 549 9404, Piazza Dante, 48  
 Locanda 'Ntretella, 081 427783, Salita S. Anna Di Palazzo, 25  
 Locanda del Cerriglio, 081 552 6406, Via Del Cerriglio, 3  
 Mimì alla Ferrovia, 081 553 8525, Via Alfonso D'aragona, 19-21  
 Novenoveuno 991, 081 19566081, Via Aniello Falcone, 1  
 Osteria da Tonino, 081 421533, Via S. Teresa A Chiaia, 47  
 Osteria La Chitarra, 081 552 9103, Rampe S. Giovanni Maggiore, 1  
 Osteria Partenope, 0815584006, Via Cimarosa, 56 Bis  
 Palazzo Petrucci, 081 5757538, Via Posillipo, 16  
 Restaqmme, 08119525949, Via Lucilio, 11  
 Ribalta, 48 E 12th St, New York, NY 10003, USA  
 Ristorante al 53, 081 549 9372, Piazza Dante, 53  
 Ristorante Pizzeria Da Franco, 081 1913 8170, Corso Arnaldo Lucci, 195/197  
 Rossopomodoro Partenope, 081 7646012, Via Partenope, 11  
 Sartù, 3318810666, Via San Gennaro Al Vomero, 13  
 Totò Sapore, 0817618123, Via Gramsci 18/b  
 Trattoria a Chiaia, 081417588, Via Vetriera, 13  
 Trattoria Pizzeria O' Curniciello, 08119259357, Calata Ponte di Casanova, 19/21  
 Trattoria San Ferdinando, 081421964, Via Nardones, 115  
 Tripparia Osteria, 081 07330, Via Francesco Fracanzano, 9b  
 Umberto, 081 418555, Via Alabardieri, 30  
 Veritas, 081 660585, Corso Vittorio Emanuele, 141  
 Zi' Teresa, 081 7642565, Borgo Marinaro

Per informazioni: [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)



ALIMENTI

SONDAGGIO

NAPOLI

GENOVESE

RISTORANTI

PIZZERIE

TRATTORIE

LOCALI

MYSOCIALRECIPE

LUCA PIGNATARO

RICETTA

PASTA

CONTEST

CARNE

## ARTICOLI RECENTI

