

Data Pagina

05-03-2020

📉 🏯 🔠

Foglio

1/2

Vai

Usiamo i cookie per assicurarti la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi pensiamo che tu sia interessato. Leggi altro.



Informazione

Spettacolo

Attualità.

Home • Chi siamo • La Redazione • Contatti • Pubblicità • Abbonamenti • Dove acquistare •

Tu sei qui: Home 🗦 Notizie - <u>Alimentazione / Enogastr/Agroalim/ Fiere /prodotti</u> 🗦 7SU7 Ragù&Genovese: arriva la terza edizione!

7SU7 Ragù&Genovese: arriva la terza edizione!

Data pubblicazione: 05-03-2020



7su7 Ragu&Genovese, iniziativa promossa da Luciano Pignataro WineBlog e Mysocialrecipe, piattaforma di deposito ricette ideata dalla nutrizionista Francesca Marino, dal 9 al 15 marzo, celebrerà i piatti più amati e conosciuti della cucina tradizionale napoletana, in oltre 60 locali di Napoli e provincia. Una terza edizione che si preannuncia ancora più ricca di ricette da scoprire e gustare, non solo nelle trattorie e ristoranti partenopei, ma anche nelle caratteristiche località della provincia che hanno conservato ancor più la tradizione di questi piatti che, da sempre, evocano il focolare domestico, il calore degli affetti, una domenica passata in famiglia o in allegra compagnia degli amici. Una risposta nel rispetto dell'ultimo decreto del governo che ha consentito ai locali pubblici di restare aperti osservando delle prescrizioni di buon senso. Vivere le settimane del Coronavirus in sicurezza, ma anche con la gioia di una serata in compagnia di un ragù o di una genovese! La presentazione ufficiale alla stampa, prevista martedì 10 marzo alle ore 11 presso il ristorante stellato Palazzo Petrucci, sarà tenuta dal giornalista enogastronomico Luciano Pignataro e dalla nutrizionista Francesca Marino, moderati da Santa Di Salvo. Per la primavolta, Giovanna Voria dell'Agriturismo Corbella, Liliana Lombardi dell'agriturismo Le Campestre di Castel di Sasso, e Carmela Abate di Zi Teresa, prepareranno le paste fresche della tradizione da abbinare a Ragù e Genovese. Grande entusiasmo da parte dei ristoratori aderenti all'iniziativa, che in questi giorni hanno dato sfogo alla loro creatività registrando più di 100 ricette di Ragù e Genovese su Mysocialrecipe.com, e che si preparano ad offrire ai propri clienti dei menù a tema ideati per l'occasione e tante iniziative particolari, dalla social dinner al cabaret, da letture impegnate a serate musicali. Ad aprire la



Cerca nel sito





Informazioni

- Legislazione
- Tutti Gli Uomini Del Turismo
- □ Le Borse Del Turismo Internazionali
- □→I Convention Bureau
- Assessorati al Turismo regionali d'Italia
- Enti Bilaterali del Turismo in Italia (EBT)
- <u> FIAVET</u>

Viaggi

- _→ <u>Italia</u>
- Estero

Iniziative

- Operazione Simpatia
- ⇒ Sondaggi
- r→ Moda/Bellezza
- <u> ⊖</u>Sanità
- Storie e Leggende











Notizie

- Comune Regione Città Metrop.
- Alimentazione / Enogastr/Agroalim/ Fiere /prodotti
- → Attualità
- cinema festival corti
- <u> Cultura Arte Letteratura -</u> Scienze
- □→ Danza/ moderna/classica
- □→ lettere/opinioni
- <u>Letture consigliate</u>
- <u>musica radio tv web -</u> youtube
- <u> ⇒musica classica/lirica/</u>
- → Politica, Lavoro, Sindacati
- <u>Spettacoli</u>
- Sport
- ☐→ Teatri
- T+> Trasporti/
- <u>Turismo/Alberghi/</u> Assoc.Categ./Fiere Settore
- <u> → Viabilità</u>

LOSTRILLO.IT (WEB)



Data 05-03-2020

Pagina

Foglio 2/2

settimana di "7su7 Ragù e Genovese" sarà un'iniziativa a scopo benefico, giunta alla VI edizione, "Un angelo tra le stelle", organizzata dalla Onlus Progetto Abbracci di Claudio e Giovanna Zanfagna che si terrà il 9 marzo, presso il Ristorante Zì Teresa. Nel corso della settimana sono previste due masterclass di approfondimento, solo su invito:

- "Le forme del Pane per il Ragù", l'11 marzo presso il ristorante Zi Teresa. In collaborazione con l'Associazione dei Panettieri e con Santa di Salvo, si cercherà di capire quale pane è il più adatto per fare la scarpetta.
- "Quale pasta per Ragu&Genovese", il 13 marzo presso il Sea Front Pasta Bar Di Martino. Con Albert Sapere si capirà quale è la migliore trafila di pasta da usare nel ragù e nella genovese.

Gli sponsor dell'iniziativa sono: Adhoc Cash&Carry con le sue carni pregiate, Pastificio Di Martino, Molino Caputo, La Fortezza Vini, Solania, il Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP, Pentole Agnelli distribuito da Caros, e l'Associazione di produttori di olio Aprol Campania. I partner sono l'associazione Euro-Toques, e la scuola Dolce&Salato. Mediapartner Italia a Tavola e La Buona Tavola.

Privacy Policy | Cookie Policy

LO STRILLO.IT - quotidiano on line autorizzato dal Tribunale di Napoli da febbraio 2015 (n.iscrizione 4721 del 13.02.96 la stessa de LO STRILLO periodico cartaceo) Via Toledo, 210 - 80132 Napoli (Na) Tel. 081 413705 tel.e fax: 081 412396 redazione@lostrillo.it Credits: CMS progettato e realizzato da Stefano Ulisse -

Numero visite: 25.205.832

116210