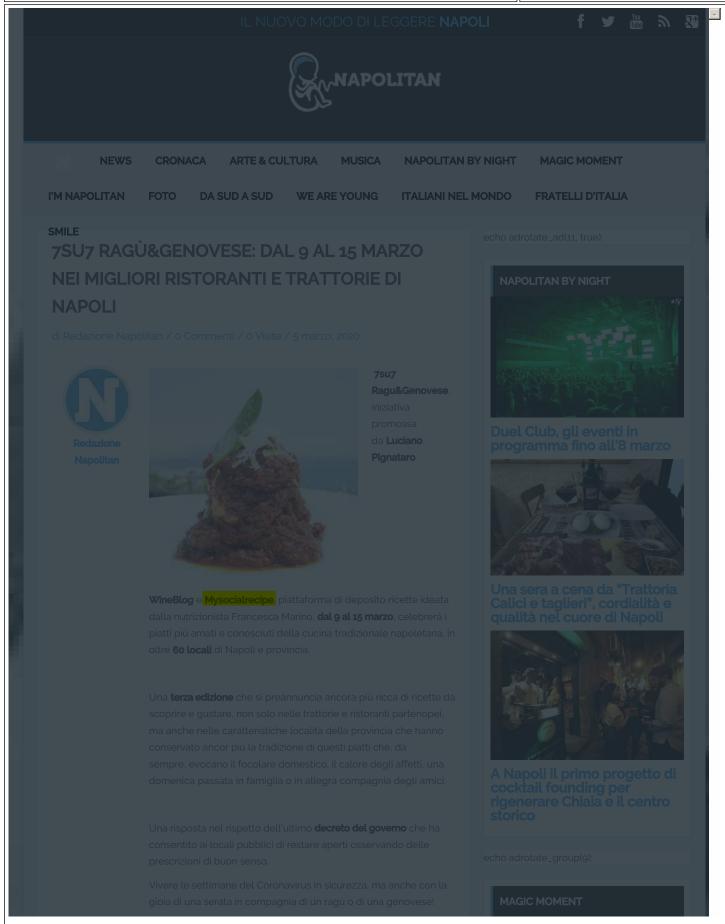


Data 05-03-2020

Pagina

Foglio 1 / 2



NAPOLITAN.IT



Data 05-03-2020

Pagina Foglio

2/2

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 prima volta, 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 Ragu 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 a 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 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 d Claudio e Giovanna Zanfagna che si terrà **il 9 marzo**, presso il **Ristorante Zi Teresa**.

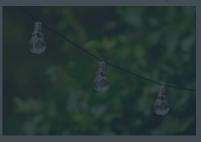
Nel corso della settimana sono previste **due masterclass** di approfondimento, solo su invito:

"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 pe 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.



7SU7 Ragù&Genovese: dal 9 al 15 marzo nei migliori ristoranti e trattorie di Napoli



Ecosostenibilità e risparmio domestico: consigli e falsi miti



146240