

Questo sito NON utilizza alcun cookie di profilazione. Sono invece utilizzati cookie di terze parti legati alla presenza dei "social plugin" e di Google Analytics. Clicca sul bottone "Accetto" o continua la navigazione per accettare. [Maggiori informazioni](#)

ACCETTO RIFIUTO

# PRIMAPRESS

AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

PRIMO PIANO

ECONOMIA

SOCIETÀ

TECNOLOGIA

TEMPO LIBERO

SPORT

REGIONI



## 7SU7 Ragù&Genovese: la terza edizione dal 9 al 15 marzo

5 Marzo 2020 di RED COM in [Gusto](#)



(PRIMAPRESS) - NAPOLI - 7su7 Ragù&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 prima volta, Giovanna Voria dell'Agriturismo Corbella, Lilibiana 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

### ARTICOLI DALLA CATEGORIA GUSTO



Opera Restaurant, al Vomero si sente profumo di New York



Tornano le stelle della cucina a Casa Lerario, il 7 marzo arriva lo chef Angelo Carannante



Un festival enogastronomico a marzo nel cuore della Franciacorta tra menù, mostre e bollicine



Al Bertie's Bistrot di Nola il gusto incontra la convivialità



I dolci di Carnevale a Napoli raccontati da Raffaele e Ugo Mignone

questi giorni hanno dato sfogo alla loro creatività registrando più di 100 ricette di Ragù e Genovese su [Mysocialrecipe.com](https://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 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 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 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 Apròl Campania. I partner sono l'associazione Euro-Toques, e la scuola Dolce&Salato. Mediapartner Italia a Tavola e La Buona Tavola. - (PRIMAPRESS)