



giovedì, Marzo 5, 2020

ULTIME NEWS

Coronavirus: come stanno reagendo le aziende con la comunicazione interna ed esterna



Rivista di informazione, attualità, arte, enogastronomia, cultura e spettacolo

*Il bacio del risveglio*Il nuovo videoclip di SHARA Sopri di più su www.shara.it

[ECCellenze del Sud](#) ▾ [SOCIETÀ](#) ▾ [ARTE & CULTURA](#) ▾ [ENOGASTRONOMIA](#) ▾ [SPETTACOLO](#) ▾ [SALUTE E BELLEZZA](#) [SPORT](#)
[RUBRICHE](#) ▾ [VIDEO](#)



7SU7 Ragù&Genovese: arriva la terza edizione!

📅 5 Marzo 2020

7SU7 Ragù&Genovese: arriva la terza edizione!**Dal 9 al 15 marzo nei migliori ristoranti e trattorie di Napoli una risposta in sicurezza e nel rispetto delle norme previste dal governo****7su7 Ragù&Genovese**, iniziativa promossa da **Luciano Pignataro WineBlog** e **Mysocialrecipe**, piattaforma di deposito ricette ideata dalla nutrizionista Francesca Marino,

RICERCA NEL SITO



ARTICOLI RECENTI

Coronavirus: come stanno reagendo le aziende con la comunicazione interna ed esterna

📅 5 Marzo 2020

**ASSESSORE DE MAIO: CI FERMIAMO PER RIPARTIRE.**

📅 5 Marzo 2020

**7SU7 Ragù&Genovese: arriva la terza edizione!**

📅 5 Marzo 2020

**Buonanno - Menna. Nessuno stop ai concorsi:****forte è la preoccupazione**

📅 5 Marzo 2020

VIDEO IN EVIDENZA



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, 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](https://www.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.

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Download File: https://www.youtube.com/watch?v=Lm2dQpTbMc8&_1



- **“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.

Condividi:



← Buonanno – Menna. Nessuno stop ai concorsi: forte è la preoccupazione

ASSESSORE DE MAIO: CI FERMIAMO PER RIPARTIRE. →

TERRONIAN MAGAZINE

Il Terronian Magazine è una delle iniziative dell'Associazione Terronian lanciate con l'apertura del 2014.

E' un magazine online dedicato a tutto ciò che succede a Sud e che dal Sud parte verso il resto del mondo.

© 2017 Terronian Magazine | Testata Giornalistica Registrata presso il Tribunale di Napoli N.34 del 09/06/14

Info & Contatti

[CHI SIAMO](#)

[CONTATTI](#)

[Home](#)

[LE RUBRICHE](#)