

ARRIVA A NAPOLI LA SETTIMANA DEL RAGU' | FOTO

Ragù 7su7. Per la prima volta a Napoli si festeggerà la settimana del ragù napoletano. Dal 26 febbraio al 4 marzo infatti, sia i folcloristici vicoli dei quartieri che i luoghi più esclusivi e raffinati della città, saranno inondati dal tipico profumo di ragù. Sono 40 i locali che partecipano all'iniziativa promossa da Luciano Pignataro WineBlog e MySocialRecipe.com. Oggi la presentazione a Palazzo Petrucci a Posillipo, cui è seguita una degustazione del ragù preparato dallo chef stellato Lino Scarallo in abbinamento al Don Andrea 36*05 di Santacosta e alla birra del Birrificio Valsugana. "O rraù" verrà inserito nei ristoranti e trattorie che celebreranno il piatto principe della tradizione partenopea, mettendolo nel menù e raccontandolo nella sua variante classica, quella della nonna, o rivisitata in chiave moderna. Sono state davvero tante le proposte registrate su [MySocialRecipe](http://MySocialRecipe.com), dalle più originali come quella del "ragù 9851" di Salvatore Bianco de Il Comandante, la "Lasagna Celestina", pasta celestina al basilico con cuore di lasagna napoletana di Antonio Sorrentino di Rossopomodoro, le "Polpette schiacciate con quenelle di ragù napoletano, croccante di caciocavallo podolico condito con olio aromatizzato alla piperna" di Dario Della Rossa de Il Macello, la "Lingua 'mbuttunata al ragù o meglio lingua e pasta" di Mario Avallone de La stanza del Gusto, la "Pappulea with love" di Osteria Partenope, la "Caccavella di Gragnano al ragù" di Cantina di Triunfo, il "Risotto al ragù" di Gorizia 1916. In programma inoltre anche due laboratori: mercoledì 28 febbraio alle ore 19 al Sea Front Past Bar Di Martino saranno protagonisti gli abbinamenti proposti dall'Associazione Italiana Sommelier, che darà vita ad una serata in cui scoprire il matrimonio perfetto tra ragù, vino e birra. Venerdì 2 marzo alle ore 12, nell'ambito dell'evento Ragù "7su7" presso l'Aula Magna di Eccellenze Campane a via Brin si terrà un laboratorio dal nome "Ragù Symposium" tenuto da Giustino Catalano, Marco Contursi, e il macellaio Sabatino Cillo di Airola (risultato 1° in Italia al panel test del Gambero Rosso), che forniranno le risposte giuste alle domande che da sempre dividono le donne napoletane. "Che carne si usa per il ragù?", "Si sfuma con il vino?". L'iniziativa è patrocinata dalla Camera di Commercio di Napoli e Si Impresa, in collaborazione con Giuseppe Napolitano di Solania, Sabatino Cillo, Giuseppe Pagano di Santa Costa e Giuseppe Perrella del Birrificio Valsugana.

Roberta De Maddi

17:45 22/02