



## «RAGU'7SU7», UNA SETTIMANA CELEBRA IL PIATTO TIPICO DELLA TRADIZIONE PARTENOPEA

C'è un termine preciso che, per sinestesia, ci riporta con il gusto e l'olfatto al sapore e al profumo inconfondibile del piatto simbolo della tradizione gastronomica partenopea: «pippiare».

Un accorgimento prezioso che è garanzia di qualità quando si vuole preparare un buon ragù. Così il «re dei re» della tavola di ogni napoletano che si rispetti verrà celebrato dal 4 al 10 febbraio con «Ragu7su7». Giunta alla seconda edizione la kermesse culinaria si preannuncia ancora più ricca di ricette da scoprire e gustare, non solo nelle trattorie e nei ristoranti partenopei, ma anche nelle caratteristiche località della provincia che hanno conservato la tradizione di questa ricetta che vuol dire casa, affetti, domenica in famiglia o con amici. Un piatto povero che da sempre ha conquistato tutti i palati, da quelli più raffinati ai più semplici, simbolo di un popolo e della sua più antica tradizione gastronomica.

Per celebrarlo degnamente Luciano Pignataro Wineblog e il sito **MySocialRecipe**, primo portale al mondo di ricette certificate, con il patrocinio del Comune di Napoli, della Città Metropolitana e con la mediapartnership del Mattino con la sua guida Mangia&Bevi, hanno promosso la settimana dedicata al Ragù, che i numerosi ristoranti e le trattorie più conosciute inseriranno nel proprio menù, nella versione classica con la pasta o le polpette, nella variante di famiglia con le tracchiole o in una moderna interpretazione che racconti le mille varianti che la fantasia del popolo napoletano ha creato nel corso degli ultimi cento anni. L'iniziativa, che è stata presentata da Luciano Pignataro e dalla nutrizionista Francesca Marino, CEO di **MySocialRecipe**, moderati dalla giornalista Santa Di Salvo, nella suggestiva cornice del ristorante stellato Palazzo Petrucci in via Posillipo 16, è sostenuta da due prodotti simbolo del ragù, la pasta del Pastificio Di Martino e il pomodoro San Marzano di Solania, accompagnati dall'azienda Santacosta con la linea Don Andrea della famiglia Pagano, da quattro generazioni vinificatori a San Marzano sul Sarno, e dalla Birra Antoniana con la collaborazione di Luigi Castaldi Group. «Il ragù - dicono i promotori - è un piatto identitario, è nella memoria di tutte le generazioni dei napoletani e dei campani. Perciò quest'anno abbiamo esteso l'invito alle migliori trattorie al lavoro fuori Napoli, per mettere così in rete tutte le varianti, i segreti familiari, i trucchi dei cuochi, per celebrare la ricetta della domenica e della festa». E uno dei segreti per preparare un buon ragù è proprio "o Tiano", la pentola originale napoletana per cuocere il ragù, come spiega Pasquale Marone di CuArtigiana, che grazie alla sua caratteristica forma - più stretta nella parte inferiore - permette alla carne di restare sempre immersa nel pomodoro durante la cottura. Non poteva mancare una degustazione a base di piatti preparati con carni di Like Italy dallo chef Lino Scarallo, che lo ha servito su dei finger e sulle classiche candele spezzate, accompagnato dalla pizza al ragù di Giuseppe Pignalosa. Partner dell'iniziativa il gruppo Rossopomodoro - che avrà nel menù i fusilli con ragù e ricotta e le polpette al ragù non soltanto in tutti i ristoranti italiani del gruppo, ma anche in quelli di New York, Londra e Copenaghen - e il sito LaBuonaTavola.org. Durante la settimana sono previste Masterclass di approfondimento, showcooking ed eventi. Sul sito **mysocialrecipe.com** si potranno scoprire inoltre tutte le ricette classiche e innovative da gustare negli oltre 70 locali aderenti. A questo link il video dell'evento: <http://bit.ly/video-ragu7su7>