



1 February 2019 Home TuttoNapoli.net Redazione Contatti

# NapoliNews24

pagina in costruzione ci scusiamo per il disagio

SPETTACOLI

SPORT

EVENTI

CUCINA

MODA

TV

ATTUALITÀ

CINEMA

CULTURA



CUCINA / SAPORI PARTENOPEI

## Sapori Partenopei – Torna Ragu7su7 dal 4 al 10 febbraio

31 gennaio 2019 - by Redazione



Sono in tanti i locali di Napoli e della provincia che vogliono celebrare il piatto più amato e conosciuto della città "O Rraù", così **Luciano Pignataro Wineblog** e **MySocialRecipe** hanno raccolto con entusiasmo l'appello dei tanti ristoratori e buongustai estendendo anche alla provincia l'iniziativa.

Una seconda 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 questa ricetta che vuol dire casa, affetti, una domenica passata in famiglia o con gli amici.

Un piatto povero che da sempre ha conquistato tutti i palati, quelli più raffinati ma anche quelli più semplici, simbolo di un popolo e della sua più antica tradizione gastronomica.

Per celebrarlo degnamente il **Luciano Pignataro Wineblog**, e il sito **MySocialRecipe**, il 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 dal 4 al 10 febbraio la settimana dedicata al Ragù, e così i numerosi ristoranti e le trattorie più conosciute lo inseriranno nel proprio menù, nella versione classica con la pasta o le polpette, nella variante di famiglia con le

### SEGUI LA NOSTRA PAGINA



tracchiole o anche in una moderna interpretazione che racconti le mille varianti che la fantasia del nostro popolo ha creato nel corso degli ultimi cento anni.

L'iniziativa è stata presentata dal giornalista **Luciano Pignataro** e dalla nutrizionista **Francesca Marino**, CEO di **MySocialRecipe**, moderati dalla giornalista **Santa di Salvo**, mercoledì 30 gennaio alle ore 17.00, nella suggestiva cornice del ristorante stellato **Palazzo Petrucci** in via Posillipo 16, ed è sostenuta da due prodotti simbolo del ragù, la pasta del **Pastificio Di Martino** e il pomodoro San Marzano di **Solanìa**, 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. Per questo nella seconda edizione abbiamo esteso l'invito anche 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.

E non poteva mancare una degustazione di ragù preparato con le 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**, nella pagina dedicata all'iniziativa, si potranno scoprire tutte le ricette classiche ed innovative da gustare negli oltre 70 locali aderenti.

A questo link il video dell'evento: <http://bit.ly/video-ragu7su7>

A questo link alcune immagini di ricette: <http://bit.ly/foto-ragu7su7>

Questo l'elenco dei ristoranti e trattorie che hanno aderito alla manifestazione:

*7b Restaurant*

*A Casa di Dionisio*

*A Taverna do' Re*

*Alba*

*Annarè*

*Antica Osteria Frangiosa*