



L'EVENTO Dal 4 al 10 la seconda edizione della manifestazione gastronomica dedicata al popolare piatto "Ragù 7 su 7" debutta in provincia

DI GIUSEPPE GIORGIO

L'iniziativa "Ragù 7 su 7" raddoppia, tant'è che per la sua seconda edizione, prevista dal 4 al 10, si allarga anche in provincia portando a 73 il numero dei locali partecipanti. Ed a confermare il ritorno in grande stile della manifestazione dedicata al piatto simbolo della città, durante una conferenza moderata dalla giornalista Santa di Salvo, svoltasi nella cornice del ristorante Stella Michelin Palazzo Petrucci a Posillipo, sono stati il giornalista Luciano Pignataro e la nutrizionista Francesca Marino (nella foto), Ceo di MySocialRecipe. Così, pronto per essere nuovamente celebrato grazie al "Luciano Pignataro Wineblog" ed al sito "MySocialRecipe", con il patrocinio del Comune di Napoli, della Città Metropolitana e con la mediapartnership del Mattino con la sua guida Mangia&Bevi, il ragù si troverà ad essere l'indiscusso protagonista tra i numerosi ristoranti e le trattorie più conosciute della città e non, che per sette giorni lo inseriranno nel proprio menù. Sostenuta da due prodotti simbolo, 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, dalla Birra Antoniana e dalla Luigi Castaldi Group, «la manifestazione - come ha dichiarato la giornalista Santa Di Salvo - confermerà anche secondo i principi della gastrosofia, il ragù come emblema del popolo napoletano. Lo stesso che per l'antica specialità, a proposito della sua cottura, ha coniato termini famosi come "pippiare" e "pappiare"». Apprezzato anche da Flavia Sor-



rentino, presente all'incontro come delegata del Comune al progetto "Napoli città autonoma", l'evento come ha ribadito l'organizzatrice e nutrizionista, Francesca Marino, «offrirà anche l'opportunità di conoscere le proprietà nutritive ed organolettiche del Ragù che, a seconda della sua ricchezza, è stato associato ai termini "O Tiano" o "Tianella". In questa seconda edizione - ha continuato la Marino - si potranno conoscere la più svariate tipologie del ragù a partire da quello classico fino alle più estrose varietà fatte con il polpo, la mortadella ed addirittura, in base ad una ricetta giunta dalla Australia, con il canguro».

E sempre parlando di ragù, il giornalista Pignataro lo ha definito più famoso della genovese. «Il ragù - ha precisato il critico enogastronomico - più d'ogni altro piatto è legato alla psicologia dei napoletani, per i quali è famiglia in quanto custode di valori, memorie e virtù come la pazienza. Un piatto che rappresenta al meglio la tradizione culinaria napoletana in Italia ed in Eu-

ropa e che accanto alla pizza diventa sinonimo di valori e cultura».

Una seconda edizione, quella di "Ragù 7 su 7" che nel vedere coinvolte anche le migliori trattorie non napoletane metterà in evidenza i segreti familiari ed i trucchi dei cuochi.

E a proposito del "Tiano" tirato in ballo dalla Marino durante il suo intervento, nella settimana dedicata al Ragù a fare bella figura sarà la pentola originale napoletana per cuocere il ragù illustrata da Pasquale Marone di CuArtigiana.

E dopo la presentazione, non poteva mancare a Palazzo Petrucci, dove ad accogliere gli ospiti c'era anche il patron Eduardo Trotta, una degustazione di ragù preparato dallo chef di casa Stella Michelin, Lino Scarallo ed una pizza al ragù creata dal maestro pizzaiolo Giuseppe Pignalosa. Con due partner come "Rossopomodoro" e "La BuonaTavola.org" durante la settimana dedicata la ragù sono previste anche delle Masterclass di approfondimento con showcooking ed eventi.