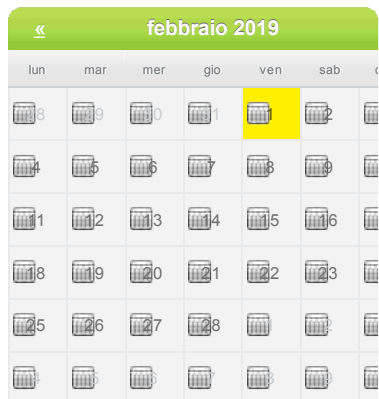




## Vuoi iscriverti alle nostre news?

Categories:  newsEmail: User Name: 
 **Iscriviti**


## Cerca

Search 
 Search

## Eventi



## Ragù Napoletano: il profumo della domenica

Arriva la seconda edizione di Ragù 7su7

Autore: **M.Carillo** / venerdì 1 febbraio 2019 / Categorie: **Eventi, Territori, Campania**

Rate this article: 5.0

Cibo, identità, cultura, scoperta: cos'è un territorio se non la somma di queste peculiarità. In Campania dopo la pizza, arriva la seconda edizione di Ragù 7su7, la settimana da lunedì 4 domenica 10 febbraio, che vede in competizione, un'ottantina di ristoranti e Osterie raddoppiati rispetto l'anno scorso, impegnati a preparare il piatto più gradito dai napoletani e nei paesi limitrofi. "O Rrau", preparato prima da mamma e, ora rivisitato da eccellenti chef.

Un sugo a base di pomodoro e carne di maiale e di vitello, cipolla, basilico, vino rosso, fatto "pippiare" per 6/7 ore a fuoco lento. Molte famiglie preparavano questo intingolo il giorno prima, in modo da deliziare il palato dei parenti in visita domenicale. Si racconta che in alcune contrade gli uomini dopo aver pranzato, in giro per il paese mettevano in mostra la camicia macchiata dal succulento sugo, come segno di ricchezza. Il termine proviene dal francese ragoût, sostantivo derivato da ragoâter, vale a dire "risvegliare l'appetito".

Un piatto 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.

L'evento è stato presentato dal giornalista Luciano Pignataro e dalla nutrizionista Francesca Marino, CEO di **MySocialRecipe**, moderati dalla collega Santa di Salvo, esperta in enogastronomia, nel panoramico ristorante stellato Palazzo Petrucci di via Posillipo, ed è sostenuto da due prodotti simboli 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 e dalla Birra Antoniana con la collaborazione di Luigi Castaldi Group.

Per il folto gruppo di giornalisti presenti, 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, accompagnate dalla pizza al ragù di Giuseppe Pignatosa.

Sui siti Pignataro Wineblok e **MySocialRecipe**, il primo portale al mondo di ricette certificate, con il patrocinio del Comune di Napoli, della Città metropolitana e con la media partnership del Mattino con la guida Mangia&Bevi hanno promosso la settimana dedicata al Ragù. Numerosi ristoranti e trattorie più conosciute lo inseriranno nel proprio menù nella versione classica con la pasta o le polpette, nella variante di famiglia con le tracchie 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.

"Che il cibo animi da sempre la nostra identità – è scritto nel recente Rapporto sul turismo enogastronomico del Touring Club Italiano – non lo scopriamo certo ora, ma che sia diventato uno dei principali motivi che muovono al viaggio è una realtà tutta nuova" e, Napoli in quest'ultimo periodo ne è la



prova tangibile.

Partner dell'iniziativa Rossopomodoro - che avrà nel menù 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 del giornalista Renato Rocco.

M. Carillo



Numero di visite (1) / Commenti (0)

Tags:

M. Carillo

Altri posts di M. Carillo



Please **login** or **register** to post comments.