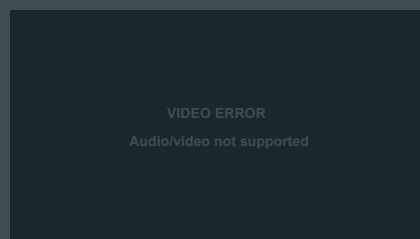
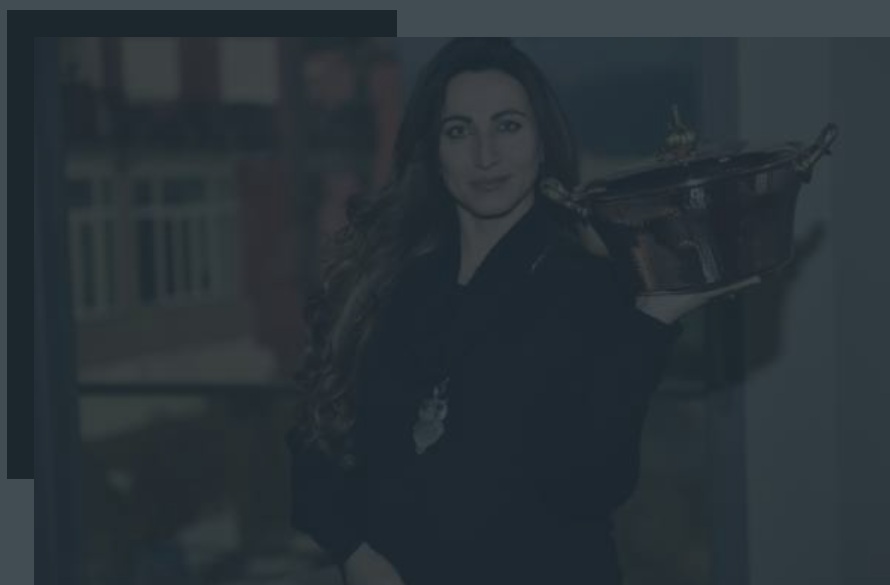




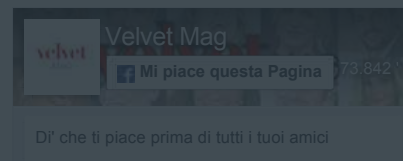
velvetSTYLE

MAG NEWS GOSSIP **STYLE** CINEMA MUSICA BODY PETS LIBRI OROSCOPO

HOME PAGE TENDENZE CHICCHE DI STILE INTERVISTE DESIGN FASHION NEWS VIAGGI BLOG DEL DIRETTORE



FACEBOOK



FOOD

7Su7 giorni per un Ragù mondiale, la settimana dedicata alla ricetta popolare napoletana

02/02/2019, di [Sofia Petti](#)

Si taglia il nastro della seconda edizione di Ragù 7su7 dal 4 al 10 febbraio, la settimana dedicata al piatto che più incarna la tradizione gastronomica napoletana, il Ragù. La settimana del gusto tutto partenopeo è stata voluta dal giornalista Luciano Pignataro e dalla nutrizionista Francesca Marino, CEO di MySocialRecipe. La manifestazione vedrà coinvolti 63 ristoranti tra Napoli e provincia, ognuno darà la possibilità ai propri clienti di assaggiare la propria ricetta storica del così detto "o' Rrau'.

7 giorni e 63 possibilità per provare il mitico "Rrau" 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 tracchiole o anche in una moderna interpretazione che racconti le mille varianti che la fantasia del popolo ai piedi del Vesuvio ha creato nel corso degli ultimi cento anni.

I PIÙ LETTI

L'outfit della settimana: la giacca di pelle è un evergreen

Pvc mania: la moda primavera estate 2019 si fa di plastica

Costumi di velluto che profumano alla frutta: sarà qu... dell'estate 2019

Denim mania: i jeans personalizzabili di Tommy Hilfiger

New Wave collection: Louis Vuitton rinnova la heart bag pen... Valentino



Mi viene in mente pensando a questo piatto popolare partenopeo la mitica scena del film **'Ieri Oggi e Domani'** con una giovane **Sophia Loren** e un' **acesissima Pupella Maggio**. La scena totalmente ambientata in una macelleria, dove le signore e le massaie del tempo si recavano per comprare i pezzi di carne per preparare il ragù - come piatto della domenica. **'Ieri Oggi e Domani'**, il titolo del film, prende spunto dalla tradizione popolare che indica che il sugo va cotto o meglio deve **'poppiare'** per ben tre giorni. Sul set della suddetta macelleria, una lite tra le due donne dove ognuna si attribuisce, con la scelta differente dei tagli di carne usati per la mitica ricetta, la maternità di quella esatta. La diatriba dai toni prima ironici e poi forti si accende proprio quando Sophia Loren rivolgendosi a una signora, che nell'attesa del suo turno in macelleria con sicurezza elargiva consigli sugli ingredienti della ricetta del ragù, quale fosse la sua provenienza e lei risponde di Afragola. **Alla risposta Sophia, con un'esclamazione che palesa la presa in giro della signora, pone l'accento sulla differenza del ragù come si fa a Napoli e quello che si prepara in provincia dove vigono variazioni chiamandolo allo stesso modo ragù.**

Non a caso «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». **Qualunque sia la ricetta, uno dei segreti per preparare un ottimo piatto risiede nella pentola, "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.** "O Rrau'" è 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 è stata promossa **dal 4 al 10 febbraio la settimana dedicata al Ragù**. Gli attori della passata edizione sono stati confermati per questa seconda edizione: **Luciano Pignataro Wineblog, Francesca Marino nutrizionista e Ceo di 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.** La manifestazione 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**. 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.

Nei miei ricordi da bambina ai quali do uno sguardo con nostalgia, ho l'immagine di mia madre che il venerdì sera iniziava la preparazione del Ragù, preparava con attenzione certolina la cipolla, le bracioline e i vari pezzi di carne e li teneva d'occhio affinché non si bruciasse ma si dorassero cuocendosi prima di aggiungere il pomodoro. I ricordi echeggiano gli odori, la casa 'profumava' di buono, di accogliente, di passione per la cucina, di amore pensando alla voglia di ritrovare tutta la famiglia la domenica a tavola insieme, e come di consueto commentare in quell'occasione come fosse venuto il ragù, perché badate bene i napoletani non smettono mai di commentare il cibo, i piatti e le ricette! Mia mamma diceva e dice ancora oggi, quando nelle sue sporadiche visite a casa mia a Roma che la cucina napoletana è una devozione, mi sento ripetere e cerco di imitare al meglio i suoi gesti, "quando si cucina bisogna abbandonare ogni altra attività e dedicarsi", bisogna sorvegliare e restare svegli per girare con la cucchiaino di legno piano piano il sugo, senza che diventi nero dopo le tante ore di cottura. E le quantità? cosa ne parliamo a fare, il ragù si cucina in quantità abbondanti per due ragioni, una perché la domenica a casa potrebbero aggiungersi ospiti all'ultimo minuto e due perché se resta il sugo il giorno dopo riposato diventa ancora più buono!



4 febbraio | 10 febbraio

Sentilo **pappulare**

nei ristoranti che aderiscono all'evento!

2
**RA
GU**
7SU7

La settimana dedicata alla
ricetta simbolo di **Napoli**

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

Antica Trattoria Innarone

Bellini Ristorante Pizzeria

Carmella

Ciro A Santa Brigida

da Donato



da Ettore

Donnaromita

Europeo Mattozzi

Gorizia 1916

Gourmeet

Grumè

Hostaria Dalle Sorelle 1910

Hostaria La Campanella

Hostaria La Campanella

Hosteria Toledo

I Sapori Di Parthenope

Ieri, Oggi, Domani

Il Basilico

Il Comandante

Il Macello

Il Ristorantino Dell'avvocato

L'ebbrezza Di Noè

La Bettola Del Gusto

La Buca Dei Ladroni

La Cantina Di Trionfo

La Casa Di Ninetta

La Catagna

La Corte Dei Filangieri

La Stanza Del Gusto

La Taverna Del Buongustaio

La Tavernetta

La Via Delle Taverne

Le Due Palme

Le Figlie Di Iorio

Leon D'oro

Locanda della Luna



Locanda 'Ntretella

Locanda Del Cerriglio

Locanda della Luna

Locanda Radici

Macelleria Hamburgeria da Gigione

Mimi Alla Ferrovia

Novenoveuno 991

O' Pazz

Osteria Da Tonino

Osteria La Chitarra

Osteria Nunziatina

Osteria Vincanto

Palazzo Petrucci

Pizza & Fritti Sapori di Napoli

Pizzeria Nonna MÀ

Pompei Centrale

Restaqmme

Ristorante Al 53

Ristorante Cordella

Ristorante Pizzeria Ciro

Ristorante Pizzeria Franco

Rossopomodoro

Salotto Nunziata

Sartù

Photo Credits MySocialRecipe

Commenti

0 commenti

Commenti: 0

Ordina per