


[I LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON](#)
[L'autore](#)
[I libri](#)
[Links](#)
[Contatti](#)
[Archivio](#)
[Privacy Policy](#)


Appuntamenti, persone

## Ragu7su7 dal 4 al 10 febbraio: i 70 locali con indirizzo e telefono che ci scialano con il ragù

 2/2/2019
  103
 
 Condividi
  Mi piace 26
  Tweet
  Condividi
  G+



Ragu7su7

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.

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.

L'iniziativa 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**.

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** durante la

### Articoli recenti

Scegli un mese

### Siti amici





presentazione alla stampa.

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**.

**Ed ecco l'elenco dei locali che hanno aderito**

**7b Restaurant**, Via Alexander Fleming 26, Frattamaggiore, 0810149098

**A Taverna do' re**, Piazza Municipio Fondo Supportico di Separazione 2/3, Napoli, 081 5522424

**Alba**, Piazza Immacolata 14, Napoli, 081 5787800

**Annarè**, Piazza del Gesù Nuovo 31/32/33, Napoli, 081 658 4713

**Antica Osteria Frangiosa**, Via Ocone 14, Ponte (BN), 0824874054

**Antica Trattoria Innarone**, Via San Pietro ad Montes 11, Casolla (CE), 0823386454

**Bellini Ristorante Pizzeria**, Via Costantinopoli 79/80, Napoli (NA), 081 459774

**Carmnella**, Via Cristoforo Marino 22-23, Napoli, 0815537425

**Ciro a Santa Brigida**, Via Santa Brigida 71/73, Napoli 081 552 4072

**Da Donato**, Via Silvio Spaventa 41, Napoli, 081 287828

**Da Ettore**, Via Santa Lucia 18, Napoli, 081 764 0498

**Dionisio Ristorante**, Via Masseriola 11, Ceppaloni (BN), 082446574

**Donnaromita**, Via Donnaromita 14, Napoli, 08118515074

**Gorizia 1916**, Via Gianlorenzo Bernini 29/31, Napoli, 081 5782248

**Gourmeet**, Via Alabardieri 8, Napoli, 0817944131

**Grumè**, Via San Domenico 65, Grumo Nevano (NA), 08118258247

**Hostaria dalle sorelle 1910**, Via Benedetto Cairoli 1 Napoli, 08145 47 57

**Hostaria la Campanella**, Via Lanzieri 39, Napoli, 081 048 0578

**Hostaria La Campanella**, Via Marchese Campodisola 18/20, Napoli, 081 3412524

**Hosteria Toledo**, Vico Giardinetto 78, Napoli, 081421257

**I sapori di Parthenope**, Piazza Garibaldi 97-98, Napoli, 0812305628

**Ieri, oggi, domani**, Via Nazionale 6, 081206717

**Il Basilico**, Via Santa Lucia 112, Napoli, 0 817640658

**Il Comandante**, Via Cristoforo Colombo 45, Napoli, 081 604 1580

**Il Macello**, Via Vittoria Colonna 10, Napoli, 08119101542

**Il Ristorantino dell'Avvocato**, Via Santa Lucia 115, Napoli, 0810320047

**L'Ebbrezza di Noè**, Vico Vetriera Chiaia 8B-9, 081 400104 - 3483621086

**L'Europeo di Mattozzi**, Via Marchese Campodisola 4, Napoli, 0815521323

**La Bettola del gusto**, Via Sacra 50, Pompei (NA), 0818637811

**La Buca dei ladroni**, Corso Capone 1, Arpaia (BN), 082446699

**La Cantina di Triunfo**, Via Riviera di Chiaia 64, Napoli, 081682354

57 minuti fa

Grande terra di prodotti il Sannio, poveri i ristoratori che comprano imbustati di lusso. Noi pensiamo che quando siete qui è molto meglio un locale come questo ove trovate una buona pizza ben lievitata, verdure dell'orto e buone carni. Ovviamente lo scout è Tiziano Terracciano



PANINO GIUSTO  
MILANO 1978



LS DM

PRIMO PIATTO DEI CAMPI 2019 -  
Pasta cipolla e...



**Kanga-ragoo**  
Ragù di involtino di cotenna, traccie di maiale e salsiccia dei poveri  
Ravioli ricotta zucchero e cannella con Ragù di castrato e



*La Casa di Ninetta, via Tommaseo 11-12, Napoli, 081 7647573*

*La Catagna, Via Pennata 50, Bacoli (NA), 0815234218*

*La Corte dei Filangieri, Via Fontanelle 4, Candida (AV), 0825986414-3338429506*

*La stanza del Gusto, Via Costantinopoli 100, Napoli, 081 401578*

*La taverna del buongustaio, Via Basilio Puoti 8, Napoli, 081 551 2626*

*La tavernetta, Via Loggia di Genova 13/15, Napoli, 081 204435 / 3398082409*

*La via delle taverne, Via Momsen 11/13, Atripalda (AV), 0825622564*

*Le due palme, Via Agnano Astroni 30, Napoli, 081 570 6040*

*Le figlie di Iorio, Via Conte Olivares 73, Napoli, 081 552 0490*

*Leon d'oro, Piazza Dante 48, Napoli, 081 549 9404*

*Locanda 'ntretella, Salita S. Anna di Palazzo 25, Napoli, 081 427783*

*Locanda del cerriglio, Via del Cerriglio 3, Napoli, 081 552 6406*

*Locanda della Luna, Piazza Bocchini trav. Via delle Oche 7, San Giorgio del Sannio (BN), 082440157*

*Locanda Radici, SP 21, St. P.le Frasso Solopaca (Contrada San Vincenzo), Melizzano BN 0824944506; 3406901057*

*Macelleria Hamburgeria da Gigione, Via Roma 307, Pomigliano d'Arco (NA), 0818844599*

*Mimì alla ferrovia, Via Alfonso D'Aragona 19/21, Napoli, 081 553 8525*

*Novenoveuno 991, Via Aniello Falcone 1, Napoli, 081 1956 6081*

*O' pazz, Via Discesa Coroglio 79, Napoli, 081 224 4407*

*Osteria da Tonino, Via S. Teresa a Chiaia 47, Napoli, 081 421533*

*Osteria la chitarra, Rampe S. Giovanni Maggiore 1, Napoli, 081 552 9103*

*Osteria Nunziatina, Via Generale Alberto Pollio 14, Caserta, 08231849133*

*Osteria Vincanto, Via Roma 29, Montemarano (AV), 0827 63186*

*Palazzo Petrucci, Via Posillipo 16, Napoli, 081 575 7538*

*Pizzeria nonna MÀ, Via Biancardi 47, Frattamaggiore (NA), 0810483480*

*Pompei centrale, Piazza 28°Marzo 10 int. Parcheggio ferrovia dello stato di Pompei, 0818501405*

*Restaqmme, Via Lucilio 11, Napoli, 08119525949-340 815 2503*

*Ristorante al 53, Piazza Dante 53, Napoli, 081 549 9372*

[pecorino di Carmasciano](#)  
[Tortino al ragù 16](#)  
[E zit' co' rau'](#)  
[Polpette della nonna](#)

### Articoli correlati



Picientini da scoprire:  
weekend tra archeologia,  
ambiente, cibo e spettacoli



Premio La Notte del Cuore  
2016 - Serata Telethon -Cena  
di Gala di beneficenza



Le pizze all'acqua di mare di  
Guglielmo Vuolo da Fratelli  
Cuore a Firenze



Buonissimi 2018



Cilento Outlet Village, Gusto &  
Tradizione in Passerella week  
end con i fichi, i dolci e

Alfonso Pepe



Ristorante Cordella, Corso Umberto I 7/9/11, Portici, 3333934589

Ristorante Pizzeria Ciro, Centro Direzionale Is. G1, Napoli, 08118178406

Ristorante Pizzeria Franco, Corso Arnaldo Lucci 195/197, Napoli, 081 1913 8170

Rossopomodoro, Via Partenope 11, Napoli, 0817646012

Salotto Nunziata, Via Giovanni Bausan 41, Napoli, 0812525024

Sartù, Via San Gennaro al Vomero 13, Napoli, 3318810666

Totò Sapore, Via Gramsci 18b, Napoli, 081 761 8123

Trattoria Pizza & Fritti Sapori di Napoli, Via Nazionale delle Puglie 365, Nola (NA), 0812132714

Trattoria a Chiaia, Via Vetriera 13, Napoli, 081 417588

Trattoria Pizzeria o' curniciello, Calata Ponte di Casanova 19/21, Napoli, 081 1925 9357

Tripparia Osteria, Via Francesco Fracanzano 9b, Napoli, 081 07330

Umberto, Via Alabardieri 30, Napoli, 081 418555

Veritas, Corso Vittorio Emanuele 141, Napoli, 081 660585

Zì Teresa, Borgo Marinaro 1, Napoli, 081 764 2565

garantito  
i giovani promozionati  
lgp



## Ultimi commenti

**Mondelli Francesco:** Ma tu nun vilivi a pizza? Mo pure a frittatina al ragù. Gesù Gesù pienzaci tu ca sti viziati voleno tutto e di più ma d'altra parte di fron...

**Luca:** "Questa di Menabò è una cucina semplicemente buona" - Spesso nella ristorazione odierna, invece, la SEMPLICITÀ viene snobbata. Prevalgono...

**Mondelli Francesco:** Evocativo quasi poetico cappello al post di questo ottimo ristorante ma mi permetto una precisazione. Non so a quali strade è abituato ma definir...

**Giorgio:** Azienda portata avanti da generazioni, Damiano e Pamela sono due persone fantastiche e questo si ritrova nei loro vini, tutti di grande qualità...

**Augusto Crespi:** consiglio "da Teo" a Trastevere, Piazza dei Ponziani, vera trattoria romana io la ho provata ed era buonissima

## Cantine e produttori di vino

### I vini da non perdere

Assaggi

Vini francesi

Bollicine

I Grandi Classici

I vini del Mattino

in Abruzzo

in Basilicata

in Calabria

in Campania

Avellino

Benevento

Caserta

Napoli

Salerno

in Molise

in Puglia

in Sardegna

in Sicilia

nel Lazio



**Pignolata Messinese - Vini e Creme Liqueurse**

Ann. golososiciliano.it



**Finalmente la ricetta della Genovese di Luise che fa...**

lucianopignataro.it



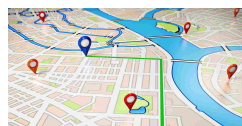
**Pannolini Ecologici**

Ann. Cortilia - Spesa Online



**28TOPPASTA : la classifica, i primi 28 degli oltre 100 piatti...**

lucianopignataro.it



**Mappe Stradali Gratis - Traffico in diretta e gratuito**

Ann. itmappe.com



**Ziti al ragù napoletano: la ricetta dell'Istituto...**

lucianopignataro.it



**Come si fa la vera genovese a Napoli |Eduardo Estatico**

lucianopignataro.it



**I 10 locali della gioia a Napoli, inibiti a musoni e...**

lucianopignataro.it

Appuntamenti, persone | / Nessun commento / Luciano Pignataro

## Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

NOME\*

EMAIL\*

SITO WEB