



Speciale Sapori

L'arte sacra del ragù vince il gusto di Napoli

Barbati e Di Salvo da pag. 42 a 44



La settimana della ricetta più famosa a cura di Luciano Pignataro

A tutto «Rraù» il gusto di Napoli

Domenico Barbati

La ricetta tipica napoletana varca i confini della city e si apre alle varianti provenienti dalla provincia, ma che nel corso dei secoli hanno lasciato intatto il fascino che il ragù esercita su milioni di buongustai e varca i confini nazionali per raggiungere New York, Londra e Copenaghen. Dal 4 al 10 febbraio torna così «Ragù7su7» e sono tanti i locali di Napoli e della provincia che intendono 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 estendendo anche alla provincia questa seconda edizione dell'evento che si preannuncia ancora più ricca di ricette, ma anche teso alla riscoperta delle caratteristi-

che località della provincia che hanno conservato ancor più «ferrea» la tradizione di questa ricetta che ha sempre significato casa, affetti, domenica passata in famiglia o con gli amici, 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 e con la partnership del Mattino con la sua guida «Mangia&Bevi», hanno promosso dal 4 al 10 febbraio «la settimana dedicata al Ragù. I 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 ha creato nel corso de-

gli ultimi cento anni. L'iniziativa è stata presentata mercoledì scorso nella suggestiva cornice del ristorante stellato Palazzo Petrucci, dal giornalista Luciano Pignataro e dalla nutrizionista Francesca Marino, moderati dalla giornalista Santa Di Salvo, ed è sostenuta da due prodotti simbolo 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, 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 nella memoria di tutte le generazioni dei napoletani e dei campani. Per questo nella seconda edizione abbiamo esteso l'invito anche alle migliori trattorie fuori Napoli, per mettere così in rete tutte le varianti, i segreti, i trucchi, per celebra-

re 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 con le carni di Like Italy preparato dallo chef Lino Scarallo, 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 nei ristoranti italiani, ma anche in quelli di New York, Londra e Copenaghen - e il sito Labuonatavola.org. Durante la settimana, inoltre sono previste Masterclass di approfondimento, show-cooking ed eventi. Tutto in nome di sua maestà «il ragù».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



4 febbraio | 10 febbraio

Sentilo pappulare nei ristoranti che aderiscono all'evento!

Dal 4 al 7 febbraio in 70 locali in città e in provincia

2

RA GÙ 7SU7

30 gennaio 2019 | 17:00

Palazzo Petrucci