



Un'intera settimana dedicata al gusto

Alla scoperta di un nostro "piatto identitario"

"Narra la leggenda che il ragù sia un piatto prodigioso, capace della più difficile di tutte le magie: sciogliere il cuore di pietra di un arcigno signorotto napoletano.

Era il 1300 e, nell'ultimo disperato tentativo di suscitare l'amore del marito, una giovane donna, nella migliore tradizione della seduzione partenopea, gli preparò il piatto preferito: i maccheroni. Qui, vuole la tradizione, sembrò entrare in gioco addirittura la Divina Provvidenza, che giunse in soccorso dell'innamorata tingendo di rosso il piatto e suscitando tanta meraviglia e tanto godimento in suo marito, che finalmente il suo cuore si aprì alla moglie e al giovane figlio, Raù, il cui nome fu dato alla salsa del miracolo". La leggenda, con cui si apre la sezione dedicata all'evento Ragù7su7 sul sito internet www.mysocialrecipe.com, sembra insegnarci anche una morale che, in fondo, noi tutti buongustai già conosciamo: se amate ditelo con il ragù. E non c'è dubbio che la manifestazione darà modo di esprimere il meglio della tradizione e della passione verso il mangiar bene con il ragù partenopeo protagonista di mille e una preparazione.

I sette giorni dedicati al ragù che prenderanno avvio domani, lunedì 4 febbraio, saranno l'occasione per conoscere meglio e celebrare uno dei piatti simbolo della tradizione, ma non per questo meno amato ai giorni nostri.

«Il ragù - dicono i promotori di Ragù7su7 - 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 trat-

torie 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». 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 preparato con le carni di **Like Italy** dallo chef **Lino Scarlallo**, che lo ha servito su dei finger e sulle classiche candele spezzate, 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 in tutti i ristoranti italiani del gruppo, ma anche in quelli di **New York, Londra e Copenhagen** - e il sito **LaBuonaTavola.org**.

Per chi volesse approfondire le informazioni sull'iniziativa, sul sito mysocialrecipe.com, nella pagina dedicata a Ragù7su7 è possibile trovare una ricca galleria di preparazioni che vedono protagonista proprio il ragù.

Quando si tratta di ricette, si sa, ognuno ha i propri segreti, ma attraverso il sito, è possibile dividerli e sperimentare in cucina.

Tra le preparazioni a disposizione non mancano i grandi classici, ma a essere decisamente interessanti sono anche le proposte che partendo dal tradizionale ragù, lo omaggiano con ricette fuori dal comune. ■



Da sinistra, Daria La Ragione, Francesca Marino, Marialaura Rolando



Piatto con ragù, fotografo di Marte Grossi