

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie vai alla sezione [Cookie Policy](#).

Chiudi

HOT NEWS

Cheese & Friends Festival dal 12

Cerca...

ULTIME NOTIZIE

Papa: frati Assisi, 800 anni fa Francesco incontrò il sultano

Torna Ragù 7su7

"Noi Pupazzi" di Marco De Simone presentato al Teatro Genovesi, nel giorno della Memoria

L'epopea artistica del maestro profumiere Maurizio Cerizza. il nuovo libro di Raffaele Lauro

Cheese & Friends Festival dal 12 al 14 aprile a Cremona

Al Teatro Ridotto di Salerno "Sala d'attesa" con e di Ivan e Cristiano

Ercolano. Fino al 5 febbraio accessibile al pubblico il restauro di una pittura proveniente dalla Villa dei Papiri. Domenica...

Libertà e responsabilità nell'informazione

Migranti e accoglienza di Carlo Avvisati

Edizione esplosiva quella dei 40 anni di Sigep

Concorso Fotografico "Professione Reporter di Antonio Serritiello - Memorial" anno 2019

Nuovo appuntamento della Stagione Mutaverso Teatro

Sorrento: Convegno pubblico su Tiroide, selenio e vitamina D

Super compleanno per Sigep a Rimini Fiera

A Pompei la presentazione dell'ultimo libro di Angelo Scelzo dedicato all'edizione meridionale di Avvenire

TORNA RAGÙ 7SU7

Febbraio 4, 2019 Scritto da alla redazione Published in **Attualità**

 Tweet

 0
 Like

 Share

 G+



Hits: 3



 Stampa


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 Rraù", 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 ragout, sostantivo derivato da ragoàter, 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 in via Posillipo, ed è sostenuta 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 Pignalosa.

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 sua guida Mangia&Bevi hanno promosso la settimana dedicata al Ragù e così 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.

San Francesco di Sales. Incontro sul tema: "Libertà e responsabilità nell'informazione. L'etica del giornalista"

Mario Tortora, il "Re dei Panini" apre anche ad Aversa

Vietri Cultura Vietri sul Mare: Cultura Ceramica in Condivisione

Al Piccolo Teatro del Giullare aspettando l'"Attesa" e Godot, adattamento e regia di Brunella Caputo

A "Dona un giocattolo che regala un sorriso" arrivano anche i doni del Cardinale Sepe

"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".

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.

Durante i sette giorni 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 nei locali aderenti.

Mario Carillo

INDIETRO

AVANTI