



IN VIA PARTENOPE PRESSO IL RISTORANTE "ROSSOPOMODORO"

Showcooking per "Ragù 7 su 7"

Saporosa partenza per la seconda edizione di "Ragù 7 su 7", la settimana dedicata al ragù che per la sua prima uscita ufficiale ha scelto il ristorante "Rossopomodoro" in via Partenope. Con uno showcooking a cura degli chef Antonio Sorrentino ed Enzo De Angelis e con la collaborazione della maestra pizzaiola Teresa Iorio, la manifestazione ideata da "MySocialRecipe" con la Ceo e nutrizionista Francesca Marino e con il "Luciano Pignataro Wineblog", ha così scelto per il suo via il menù curato da Clelia Martino, development manager del gruppo "Rossopomodoro". Tant'è che alla presenza di tantissimi ospiti, tra cui anche Roberto Colombo, amministratore delegato di "Rossopomodoro", a dominare la serata sul lungomare napoletano sono stati i piatti a base di ragù realizzati con i pomodori Solania, la pasta del pastificio Di Martino e la carne di Like Italy, accompagnati dalla Birra Antoniana, distribuita da Luigi Castaldi Group. Per gli intervenuti, ad essere servite, sono state specialità come la tipica "scarpetta", i conchiglioni ripieni con carne al ragù della coppia di chef Sorrentino e De Angelis e la pizza frita



● Teresa Iorio con Francesca Marino, Luciano Pignataro e Clelia Martino

con polpettine al ragù di Teresa Iorio. Un'inaugurazione per "Ragù 7 su 7" che ha riservato agli ospiti ben 6 litri di ragù e centinaia di briciole e polpettine fino a giungere alle zeppole finali con ragù e ricotta. E così tra tanta bontà con l'intervento del giornalista Luciano Pignataro e la dimostrazione degli chef di casa che hanno illustrato le varie fasi di preparazione del celebre sugo, l'evento ha sancito la straordinarietà di una manifestazione che fino a domenica, coinvolgerà 73 locali divisi tra Napoli e la pro-

vincia. Ancora più ricco di novità gastronomiche nel nome del grande piatto della cucina napoletana "Ragù 7 su 7" con il "Luciano Pignataro Wineblog", e il sito "MySocialRecipe", il primo portale al mondo di ricette certificate, parte così nel migliore dei modi e mentre ancora in molti pensano alle bontà di "Rossopomodoro", già tutto è pronto per domani per la masterclass al Sea-Front Pasta Bar Di Martino con lo chef Pierpaolo Giorgio ed i suoi piatti.

GIUSEPPE GIORGIO

