



PREPARATO AL "DI MARTINO SEA FRONT" DALLO CHEF DI CASA NELL'AMBITO DELLA KERMESSE IN PROGRAMMA FINO A DOMANI

"Ragù 7 su 7", piace la ricetta di Pierpaolo Giorgio

Straordinario successo per la seconda edizione di "Ragù 7 su 7", la kermesse promossa da Luciano Pignataro Wineblog e Mysocialrecipe della nutrizionista Francesca Marino (nella foto con Pierpaolo Giorgio), patrocinata dal Comune di Napoli e dalla Città Metropolitana che fino domani continuerà a portare tra i locali di Napoli e della provincia il sapore del sugo più famoso del mondo. Dopo lo show cooking inaugurale da "Rossopomodoro" di via Partenope curato dagli Executive Chef Antonio Sorrentino e Enzo De Angelis insieme alla famosa pizzaiola Teresa Iorio, grande interesse ha destato tra gli esperti del settore la masterclass organizzata al "Di Martino Sea Front" pasta bar di piazza Municipio dove, con lo chef di casa Pierpaolo Giorgio, a fare bella figura sono state alcune versioni del "ragù" con gli abbinamenti della ricetta con la Birra Antoniana distribuita da Castaldi Group e il rosso di Santacosta Don Andrea 36-05. Con la partecipazione di Tommaso Luongo, delegato dell'Ais di Napoli, che ha bene illustrato la tipologia e le caratteristiche dei vini presentati, tra le varietà del celebre sugo, il bravo chef di casa "Di Martino Sea Front", Giorgio, ha

proposto le "penne mezzanelli lisce al forno con ragù di polpetta e ricotta", gli "gnocchi sardi con zuppa di caciucco alla puttanesca", le "candele spezzate al ragù napoletano", le "penne a candela al ragù di coda di vacinara, sedano e cioccolato fondente", fino a giungere, passando per i famosi vermicelli al pomodoro "la devozione", al "ragù di mandarino con migliaccio e chiacchiere". Nel frattempo, tutti gli chef di "Rossopomodoro" di New York, Copenaghen, Londra, San Paolo e Reykjavik, proporranno il ragù in varie specialità come da tradizione: le polpette, la scarpetta, gli gnocchi cotti nel forno a legna, la parmigiana di melanzane, i fusilli di Gragnano con ricotta di bufala, pecorino e basilico, tutti piatti che raccontano l'antica tradizione della cucina partenopea. Con il pomodoro di Solania e la carne di Like Italy, la manifestazione continua a puntare i riflettori sulla specialità che da sempre si identifica con il popolo napoletano. Un evento quello di "Ragù 7 su 7" capace di fare da volano per una Napoli sempre più in primo piano e portatrice, anche attraverso la tavola, di bontà e cultura.

GIUSEPPE GIORGIO

