

**TRIONFO RAGU 7SU7 A NAPOLI! PRONTI PER LA TERZA EDIZIONE: DAL 19 AL 25 FEBBRAIO 2020!**

Angelo D'Amico

Sondaggio: vince la ricetta di Angelo D'Amico!

Una partecipazione convinta dei ristoranti e delle trattorie, decine di migliaia di ragù serviti a pranzo e cena sfidando il Festival di Sanremo. La seconda edizione si è chiusa ieri battendo ogni record.

"Napoli è una città che è orgogliosa della propria cucina - dicono gli organizzatori Luciano Pignataro e Francesca Marino - ma spesso dimentica di celebrarsi e celebrarla. Il bis di questa edizione ci ha convinto a spostare la terza edizione nella settimana di Carnevale, ogni giorno prevediamo un evento e cercheremo di coinvolgere la città e la Campania nella celebrazione del ragù napoletano".

Tre i momenti clou di questa edizione: la splendida presentazione nel ristorante Palazzo Petrucci dove Lino Scarallo si è esibito con i finger, e Giuseppe Pignalosa ha preparato le pizze al ragù.

Poi lo show-cooking da Rossopomodoro a via Partenope, dove gli executive chef Antonio Sorrentino e Enzo De Angelis hanno spiegato come si fa la ricetta, mentre Teresa Iorio ha preparato le montanare al ragù e le sue famose frittate di pasta.

Infine il gioco degli abbinamenti al Sea Front Pasta Bar Di Martino dove il delegato Ais Tommaso Luongo, assieme a Gabriele Pollio, ha illustrato le possibilità di incontro della ricetta, declinata in varie versioni dallo chef Pierpaolo Giorgio, con il vino e la birra,

La seconda edizione di Ragù7su7 è stata ideata e promossa da LucianoPignataroWineblog e **MySocialRecipe** di Francesca Marino, patrocinata dal Comune di Napoli e dalla Città Metropolitana.

Ragù7su7 ha la media partner de Il Mattino. Tra gli sponsor Solania per il pomodoro oltre a Pastificio Di Martino, Birra Antoniana distribuita da Castaldi Group e Santacosta. Tra i partner oltre a Like Italy per la carne anche il sito Labuonataavola.org e il gruppo Rossopomodoro. La kermesse, che ha ottenuto uno straordinario successo, si è conclusa ieri.

A sbaragliare la concorrenza e conquistare tutti i palati vincendo così il Sondaggio per il migliore ragù è Angelo D'Amico di Locanda Radici a Melizzano con le sue "Candele spezzate con il ragù 4.0".

"La mia infanzia è stata accompagnata dal profumo del ragù che ogni domenica cuoceva lentamente in cucina e che saliva al piano notte.

Da sempre in famiglia siamo appassionati della buona cucina casereccia in particolare di quei piatti gustosi carichi di ragù fatti con le nostre mani e con i pomodori prodotti dal nostro appezzamento di terreno." Angelo appena quattordicenne, inizia la "gavetta" e si trasferisce prima a Roma all'Eden con Enrico Derflinger per circa due anni, poi a Palazzo Sasso di Ravello con Antonio Genovese per tre anni, quindi al Cracco Peck a Milano, poi un anno ad Oxford a Le Menoir di Raymond Blanc per poi lavorare per ben sei anni a Labico nel ristorante di Antonello Colonna.

A questo link il video dell'evento: <http://bit.ly/video-ragu7su7>

A questo link la ricetta di Angelo D'Amico:

[https://www.mysocialrecipe.com/ricette/candele-spezzate-con-il-ragu-della-locanda-40/?](https://www.mysocialrecipe.com/ricette/candele-spezzate-con-il-ragu-della-locanda-40/?cat=primi-di-terra&search_string=candele%20spezzate%204.0)

[cat=primi-di-terra&search\\_string=candele%20spezzate%204.0](https://www.mysocialrecipe.com/ricette/candele-spezzate-con-il-ragu-della-locanda-40/?cat=primi-di-terra&search_string=candele%20spezzate%204.0)

Link alla pagina del sito

<http://bit.ly/Ragu7su7>

Per info

[email protected]



[email protected]

Ufficio Stampa

[email protected]

[www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)