



## Eventi sommelier in partenza



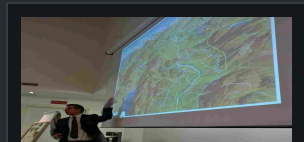
18 Marzo, Parte il Corso di



Secondo Livello Corso Sommelier




5 Dicembre, Parte il Terzo Livello del



29 Novembre, Parte il secondo

## Sold out per Ragu7su7 a Napoli!

 Pubblicato da aisnapoli  il 13 - febbraio - 2019  Versione PDF

## Gli eventi dell'AIS Napoli

dal 15 feb 2019 al 15 feb 2019 alle ore:20:30  
**15 Febbraio, La Sfida N.1: Alto Piemonte**



**Sold out per Ragù7su7 a Napoli!**  
**Pronti per la terza edizione: dal 19 al 25 febbraio 2020!**

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 Luciano Pignataro Wineblog e Mysocialrecipe di Francesca Marino, patrocinata dal Comune di Napoli e dalla Città Metropolitana.

Ragù7su7 ha la media partnership 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 Labuonatavola.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 vincitrice del sondaggio: <https://bit.ly/2GjApj7>

eventi

## Commenta

Nome (obbligatorio)

E-Mail (Non verrà pubblicata) (obbligatoria)

Sito web

## vs Sicilia all'Enopanetteria

Mancano: 2 giorni e 00:09 ore.

[Leggi maggiori dettagli >](#)

## Corsi e servizi sommelier

Corsi da...! sommelier 2016

Un sommelier ai tuoi...! Eventi

## Espressamente Napoletano



## Video Tags Articoli recenti



## AIS Napoli & i Social media

AIS Napoli *Stile Italiano*  
6542 "Mi piace"  
28 Febbraio ore 20

[Mi piace questa Pagina](#)



[Iscriviti](#)

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici