



Sua Maestà il Ragù !

Sentite **pappunare** nei ristoranti che aderiscono all'evento!

2

**RA
GU
7SU7**

30 gennaio 2019 | 17:00
Palazzo **Petrucci**
Via Posillipo 16 | Napoli
Degustazione a cura di:
Lino Scarallo e Giuseppe Pignalosa

Prodotto da: **Luciano Pignataro**, **MySocialRecipe**, **LA BIANCA TAVOLA**
Sponsor: **LA BIANCA TAVOLA**, **ASSOCIAZIONE NAZIONALE RISTORANTI**
Partner: **RISSAPMODORO**, **LA BIANCA TAVOLA**
Con il patrocinio di: **COMUNE DI NAPOLI**, **CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI**
Media partner: **IL MATTINO**

La settimana dedicata alla ricetta simbolo di Napoli

Sul Ragù Pino Daniele e Murolo hanno cantato una poesia di Eduardo De Filippo; nel film “Sabato, domenica e lunedì” di Lina Wertmüller, Sophia Loren è ricordata in un divertentissimo dibattito sulla “vera” ricetta del Ragù napoletano. Ma da dove deriva tale singolare nome?

Una leggenda partenopea sostiene che il ragù è un piatto prodigioso, capace di scogliere il cuore di pietra di un arcigno signorotto. Era il 1300 ed una giovane donna preparò al marito il suo piatto preferito: i maccheroni. Ci volle il tocco della Divina Provvidenza per tingere di rosso il piatto facendo finalmente innamorare il marito ed aprirgli il cuore al figlio Raù. Ecco l'origine del nome della provvidenziale salsa.

Sono in tanti i locali di Napoli e della provincia che vogliono celebrare “O Rraù”, così **Luciano Pignataro** Wineblog e **MySocialRecipe**, il primo portale al mondo di ricette certificate, hanno raccolto con entusiasmo l'appello dei tanti ristoratori e buongustai estendendo anche alla provincia la seconda edizione dell'iniziativa. È stata indetta dal 4 al 10 febbraio la settimana dedicata al Ragù con il patrocinio del Comune di Napoli, della Città Metropolitana e con la mediapartnership del Mattino con la sua guida Mangia&Bevi. Numerosi ristoranti e trattorie inseriranno il Ragù nel proprio menù, nella versione classica con la pasta o le polpette, nella variante di famiglia con le tracchiole 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.

Il progetto è stato presentato dal giornalista Luciano Pignataro e dalla nutrizionista

Ultimi articoli

> Sua Maestà il Ragù !

> Olio Officina Festival a breve in scena

> L'olio Garda dop protagonista dell'almanacco di Olio Officina Magazine

Francesca Marino, CEO di MySocialRecipe, moderati dalla giornalista **Santa di Salvo**, il 30 gennaio nella suggestiva cornice del ristorante stellato **Palazzo Petrucci**. A sostenere questa seconda edizione: il Pastificio Di Martino, la Solania Srl, l'azienda Santacosta con la linea Don Andrea della famiglia Pagano, da quattro generazioni vinificatori a San Marzano sul Sarno, e la Birra Antoniana con la collaborazione di Luigi Castaldi Group.

Intervenendo all'incontro in rappresentanza del Sindaco di Napoli, **Flavia Sorrentino**, delegata per l'autonomia della città, ha così commentato l'iniziativa: «cibi come il ragù rappresentano un prodotto di identificazione della nostra storia, occorre portare avanti un'eccellenza del tessuto produttivo della nostra città. Tante persone vengono a Napoli per calarsi nelle abitudini dei napoletani, occorre sensibilizzare i cittadini a far tornare grande la città».



Lo chef Lino Scarallo

Secondo lo chef di Palazzo Petrucci **Lino Scarallo**: «facciamo nel nostro ristorante il ragù non sette su sette ma bensì 365 su 365 ! Gli stranieri lo chiedono appena arrivano e noi per accontentarli facciamo la salsa sia in estate che in inverno, appena tolgo il pentolone dai fornelli, subito ne metto un altro a bollire. Il ragù ci appartiene è l'emblema stesso di Napoli che, ricordiamo, ha una cucina di terra e non di pesce, oltre il ragù i piatti forti sono la genovese, la parmigiana di melanzane ed altri, gli spaghetti a vongole sono arrivati dopo».





Luciano Pignataro, Santa di Salvo e Francesca Marino

Per il giornalista Luciano Pignataro Wineblog: *«a differenza della cucina francese quella napoletana non ha una propria codifica, in pratica non si conosce chi ha inventato il ragù è la tradizione che continua ad affermarsi. Napoli vive sempre il presente, le città sono diventate tutte uguali, un tempo erano i profumi, gli odori delle spezie che facevano la differenza, ora purtroppo a causa di leggi e controlli i profumi si sono persi. Noi vogliamo far “pippitiare” un ragù in ogni quartiere sotto il maestoso Vesuvio”. Il ragù è in casa un evento, celebra il pomodoro che arriva da San Marzano dando un'emozione unica. Il solo attendere che la pasta sia cotta consente un'aggregazione di tutta la famiglia che magari è in attesa dei parenti per mettersi a tavola.*

Pignataro ha poi fatto una domanda provocatoria alla nutrizionista Francesca Marino, CEO di MySocialRecipe, chiedendole “ Si può mangiare il ragù due oppure tre volte al giorno ?”, la risposta non poteva che essere pepata, ricordando che si tratta di un piatto iper-calorico da gustare con moderazione, magari come piatto domenicale, in ogni caso non oltre una volta alla settimana.

«Si tratta di un piatto un po' pesante – ha detto Marino – da non mettere a tavola la sera specialmente quando si tratta dell'alimentazione di anziani».

Tra le prelibatezze offerte dallo chef Scarallo a Palazzo Petrucci c'erano: pizza con il ragù, polpette cotte nella famosa salsa, penne al ragù e, per finire, un'apoteosi di tracchioline ed altri pezzi di maiale serviti in originali mini pentolini usati dalla cucina del ristorante. In sala si era sparsa la voce di non andare via, a breve si sarebbe potuto assaggiare il ... dolce al ragù, purtroppo era solo una bufala, che non è entrata nel menù della serata.

«Il ragù – dicono i promotori – è un piatto identitario, è nella memoria di tutte le generazioni dei napoletani e dei campani. Per questo nella seconda edizione abbiano esteso l'invito anche alle migliori trattorie che lavorano fuori Napoli, per mettere così in rete tutte le varianti, i segreti familiari, i trucchi dei cuochi, per celebrare la ricetta della domenica e della festa».

E uno dei segreti per preparare un buon ragù è proprio “o Tiano”, la pentola originale napoletana per cuocere il ragù, come spiega **Pasquale Marone** di CuArtigiana, che grazie alla sua caratteristica forma – più stretta nella parte inferiore – permette alla carne di restare sempre immersa nel pomodoro durante la cottura.

Partner dell'iniziativa il gruppo **Rossopomodoro** – che avrà nel menù i 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** di **Renato Rocco**.

Durante la settimana 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 negli oltre 70 locali aderenti.

A questo link alcune immagini di ricette: <http://bit.ly/foto-ragu7su7>

Harry di Prisco

Condividi l'articolo!



SEGUICI SU



ABOUT

Molte immagini pubblicate sono tratte da internet e valutate dunque di pubblico dominio. Qualora il loro utilizzo violasse diritti di autore basta comunicarlo al seguente indirizzo: **redazione@lenews.info** e verranno immediatamente rimosse.

Via Lamarmora, 40 - 20122 - Milano

Tel: **+393395491460**

IL NETWORK

> [Le News](#)

> [Le Shopping News](#)

> [Sapori News](#)

> [Viaggiare News](#)

Testata registrata presso il Tribunale di Milano il 05.05.2014 N°163

<https://saporinews.com/wp-admin/profile.php>

