

Il ragù napoletano protagonista della cucina partenopea

In [Eventi, Fiere, Slide](#) 02/2018 Harry 36 Views 0 comments



Harry
AUTHOR

PROFILE

*Per celebrare il **ragù** si è pensato di dedicare una settimana di approfondimento per proporre sotto i vari aspetti tale famosa pietanza che richiede ore e ore di preparazione.* Ogni famiglia napoletana è certa di detenere la "vera" ricetta tramandata da generazioni, pertanto esistono tanti ragù quante sono le famiglie a Napoli. Si può definire il piatto simbolo della cucina partenopea che mette tutti d'accordo a tavola.

Luciano Pignataro WineBlog, noto giornalista enogastronomo, e la nutrizionista **Francesca Marino**, CEO di **Mysocialrecipe**, moderati dalla giornalista **Santa Di Salvo**, hanno illustrato a Palazzo Petrucci il programma della prima edizione di **Ragù 7su7**, la settimana del ragù napoletano, cui è seguita una degustazione del ragù preparato dallo chef stellato **Lino Scarallo** in abbinamento al Don Andrea 36*05 di Santacosta e alla birra del Birrifico Valsugana. Nella sua presentazione la Di Salvo ha detto: "il ragù a noi napoletani ci scorre dentro come i sangue, più che un piatto della tradizione è un piatto mitologico".

Per la prima volta, dal **26 febbraio al 4 marzo**, tutta la città di Napoli, dai

Most Read

Commented



23073

Da McDonald's a gran richiesta arriva il Gran Crispy McBacon!

Food 03/2014

21221

Nasce a Este (Pd) la prima pizzeria con orto Gigi Pipa

I luoghi del gusto, Slide 08/2016

13339

La storia del GIANDUIA 1865, l'autentico gianduiotto di Torino

News 11/2014

11340

Orzo Bimbo solubile: per una colazione sana e genuina

Food 10/2013

9965

Tutti in cucina con Simone Rugiati e soia Edamame Orogel

Food 11/2014

Latest Posts



Le Streghe dell'Archivio Storico

I luoghi del bere, Slide 02/2018



L'Amarone de La Collina dei Ciliegi fa goal in Cina con

folcloristici vicoli dei quartieri ai luoghi più esclusivi e raffinati, sarà inondata dal tipico profumo di ragù e ciascuno dei 40 locali, dagli stellati alle trattorie storiche, celebreranno il piatto principe della tradizione partenopea, “o rraù”, mettendolo nel menù e raccontandolo nella sua variante classica, quella della nonna, o rivisitata in chiave moderna. Verrà presentata anche una ricetta che prevede l'aggiunta di un pezzo di cioccolato fondente alla fine della cottura, a dimostrazione, come ha detto Francesca Marino: “che l'innovazione in cucina deve essere sempre presente”.



Pignataro, Di Salvo e Francesca Marino

Luciano Pignataro, nella sua presentazione della settimana ha detto:



“A Napoli il cibo ha una liturgia che non c'è nel mondo, dove tutto deve essere pronto e a portata di mano. Noi siamo riusciti a mantenere i prodotti di prossimità, piatti che hanno una storia e che sono capaci di trasmettere emozioni”.

Sono state davvero tante le proposte registrate su MySocialRecipe, dalle più originali come quella del “Ragù 9851” di Salvatore Bianco de Il Comandante, la “Lasagna Celestina, pasta celestina al basilico con cuore di lasagna napoletana” di Antonio Sorrentino di Rossopomodoro, le “Polpette schiacciate con quenelle di ragù napoletano, croccante di caciocavallo podolico condito con olio aromatizzato alla piperna” di Dario Della Rossa de Il Macello, la “Lingua ‘mbuttunata al ragù o meglio lingua e pasta” di Mario Avallone de La stanza del Gusto, la “Pappulea with love” di Osteria Partenope, gli “Gnocchi di ricotta di bufala e basilico fritto al ragù classico napoletano” della Hostaria la Campanella, ai classici “Ziti spezzati al ragù di Carmnella” di Vincenzo Esposito, il “Timballo di maccheroni al ragù” dell'Osteria La Chitarra, o il “Purgatorio di Donato” dell'Osteria Da Donato, e la “Caccavella di Gragnano al ragù” di Cantina di Triunfo, il “Risotto al ragù di Gorizia 1916”, la “Braciola di manzo crudo con scarola riccia, salsa al pecorino e ragù” di Veritas.



etichette AC Milan

News 02/2018



Il ragù napoletano protagonista della cucina partenopea

Eventi, Fiere, Slide 02/2018

Most Commented



E' nel Salento la tenuta masseria altemura della famiglia Zonin

I luoghi del bere 11/2012



Findus: col “Minestrone Tradizione” Il meglio delle verdure

Food 01/2013



TVS al Fuori Salone con Carlo Cracco e Karim Rashid

Eventi, In cucina con noi, News 04/2013

Featured Videos

In programma anche due laboratori di approfondimento, su invito:

mercoledì 28 febbraio, ore 19, al Sea Front Past Bar Di Martino saranno protagonisti gli abbinamenti proposti dall' AIS – Associazione Italiana Sommelier, rappresentata da Gabriele Pollio e Tommaso Luongo, che darà vita a una serata in cui scoprire il matrimonio perfetto tra il ragù, la birra e il vino.

venerdì 2 marzo, ore 12, nell'ambito dell'evento Ragù "7su7" presso l'Aula Magna di Eccellenze Campane a Via Brin si terrà un laboratorio dal suggestivo nome "Ragù Symposium". Giustino Catalano e Marco Contursi, con il macellaio Sabatino Cillo di Airola, forniranno le risposte giuste alle domande che da sempre dividono le donne napoletane sui ballatoi. "Che carne si usa per il ragù? Quale luogo?". "La salsiccia ci va oppure no?" ed ancora "si sfuma con il vino?".

Ma non finisce qui perché, oltre ad assaggiare un ragù napoletano e quello di Sabatino Cillo, risultato 1° d'Italia al panel test del Gambero Rosso, viaggeremo in Campania attraverso i ragù "degli altri", ossia quelli fatti fuori dalle mura di Neapolis da tutti i Campani, ciascuno con i propri mezzi, le proprie tradizioni e cultura del luogo. L'iniziativa è patrocinata dalla Camera di Commercio di Napoli e Si Impresa, in collaborazione con: **Sabatino Cillo**, lo stilista delle Carni; **Giuseppe Pagano** di Santa Costa; **Giuseppe Perrella** per il Birrifico Valsugana e **Giuseppe Napolitano** di Solania, il quale intervenendo alla presentazione ha detto: "il ragù si può fare in diversi modi ma ci vuole in ogni caso il pomodoro San Marzano, un'eccellenza dell' agro sarnese-nocerino, che tutto il mondo ci invidia".

Eduardo così descrive il ragù napoletano nella poesia O rauù, del 1947

**'O rauù ca me piace a me
m' 'o ffaceva sulo mammà.
A che m'aggio spusato a te,
ne parlammo pè ne parlà.
Io nun sogno difficultuso;
ma luvàmell" a miezo st'uso.
Sì, va buono: cumme vuò tu.
Mò ce avèssem' appiccecà?
Tu che dice? Chest'è rauù?
E io m'a 'o mmagno pè m' 'o mangià...
M' 'a faje dicere na parola?
Chesta è carne c' 'a pummarola.**

Harry di Prisco

Share:



Francesca Marino	Giuseppe Napolitano	Giuseppe Pagano	Giuseppe Perrella			
Lino Scarallo	Luciano Pignataro	Mysocialrecipe	ragù	Sabatino Cillo	Santa Di Salvo	
				Eventi	Fiere	Slide

Posts Carousel



Le Streghe dell'Archivio Storico



L'Amarone de La Collina dei Ciliegi fa goal in Cina con



Il ragù napoletano protagonista della cucina

[Home](#)

[Redazione](#)

[Collabora](#)

[Accedi](#)

[Pubblicità](#)

[Policies](#)