IL MATTINO

Fondato nel 1892

Domenica 8 Marzo 2020

L'8 marzo
Care donne meglio passare la nostra festa tutte a casa
Raffaella Fanelli a pag. 23

Il calcio a porte chiuse
I giocatori si abbracciano ma Gravina: non escludo sospensione campionati
Francesco De Luca a pag. 18

Mille e una notte
L'epidemia che accese il genio di Newton
Massimo Capasso a pag. 26

Virus, blindata mezza Italia

▸Il decreto: in Lombardia e in altre 11 province del Centro-Nord si potrà entrare e uscire solo per gravi motivi
Da Milano a Lodi, terapie intensive al collasso. Gli anestesisti: «L'ipotesi di limitare l'assistenza in base all'età»

Il commento
LA RISPOSTA CHE DEVE DARE L'EUROPA
Romano Prodi

Le mosse
Dai funerali all'uso dei soldati ecco tutti divieti e i controlli
Diodato Pirone a pag. 3

I focus del Mattino
«Il picco resta ancora lontano Il Covid circolava a gennaio»
Gigi Di Fiore a pag. 3

Le idee
Quei cantori dell'apocalisse culturale
Massimo Adinolfi

Il caso
Sanità, più fondi per evitare decisioni barbare
Carlo Nordio

Il segretario Pd «Sto bene, niente panico». Ecco chi ha incontrato
Zingaretti positivo, tampone a 2 ministri
Evangelisti e Pucci a pag. 4

L'ira di De Luca «Situazione grave basta con le feste»
Il governatore: vedo bar pieni, siate responsabili
In Campania altri 26 infettati su 110 controllati
Paolo Barbuto

Il piano emergenza
Cinque ospedali aperti solo per i contagiati
Malgieri a quattro le vittime di coronavirus. Ieri 4 dalla persona positive al virus.
Mandoiu a pag. 5

Il personaggio
Ronaldinho, l'ultima finta due arresti in due giorni
Marco Ciriello

PROVA SUSTENIUM IMMUNO
Per sostenere le tue difese immunitarie
Vitamina C, Vitamina B12 e Zinco

IL MATTINO – NAZIONALE – 1 – 08.03.20
Tiras: 46.033 ex

IL MATTINO
Caltagirone Editore
Tiratura: 46.000 copie

IL MATTINO

Data 09-03-2020
Pagina 32
Foglio 1

Dalla genovese al ragù
7 giorni di eventi gourmet
▸Via alla kermesse sui piatti tradizionali tra masterclass, degustazioni e cabaret
▸Coinvolti 62 locali di Napoli e provincia le ricette saranno illustrate anche on line

EMERGENZA VIRUS: PER EVITARE ASSEMBRAMENTI TAVOLI DISTANZIATI E PRECAUZIONI SPECIFICHE

Dalla genovese al ragù
7 giorni di eventi gourmet

▸Via alla kermesse sui piatti tradizionali tra masterclass, degustazioni e cabaret

▸Coinvolti 62 locali di Napoli e provincia le ricette saranno illustrate anche on line

Emanuela Sorrentino

Un'edizione soprattutto "social" quella di «7su7 Ragù&Genovese» che inizia oggi in oltre 60 locali di Napoli e provincia, con un indirizzo anche nel Beneventano. Fino al 15 marzo cabaret, letture impegnate e serate musicali nel rispetto però delle disposizioni dei recenti decreti ministeriali e delle ordinanze regionali e comunali diramate in merito all'emergenza Coronavirus. C'è chi ricorderà il Caravaggio o Eduardo De Filippo, chi si affiderà a melodie tradizionali partenopee o a storie del passato.

I PROMOTORI

L' iniziativa è promossa da Luciano Pignataro WineBlog e da Mysocialrecipe e prevede, domani, la presentazione a porte chiuse con gli addetti ai lavori, nel ristorante stellato Palazzo Petrucci, mattinata che verrà documentata attraverso i video, le televisioni e i social network. La maggior parte degli eventi è confermata, rinviata invece la serata benefica di questa sera «Un angelo tra le stelle», che era stata organizzata dalla onlus Progetto Abbracci al ristorante Zi Teresa. «Sarebbe stato molto più semplice - spiega Francesca Marino, nutrizionista e Ceo di Mysocialrecipe - rinviare l'intera manifestazione, ma vogliamo dare un segnale di controtendenza per il settore della ristorazione in un momento così difficile. Il decreto ministeriale non impone la chiusura di ristoranti e locande, che possono lavorare rispettando tutte le norme sanitarie, la distanza tra i tavoli evitando gli assembramenti».

LE INIZIATIVE

Previste due masterclass di approfondimento su invito. La prima, con le postazioni distanziate tra loro – assicurano i promotori – è su «Le forme del Pane per il Ragù» e si terrà mercoledì al ristorante Zi Teresa. In collaborazione con l'Associazione dei Panettieri e con Santa di Salvo si cercherà di capire quale pane è il più adatto per fare la scarpetta.

La seconda sarà organizzata a conclusione di questo periodo di emergenza per festeggiare il ritorno alla normalità, «Quale pasta per Ragù&Genovese», in abbinamento a carni pregiate, al Sea Front Pasta Bar Di Martino a Napoli. Con Albert Sapere si capirà quale è la migliore trafila di pasta da usare nel ragù e nella genovese. Più di 100 ricette di ragù e genovese sono state registrate dai ristoratori su Mysocialrecipe.com.

EMERGENZA VIRUS: PER EVITARE ASSEMBRAMENTI TAVOLI DISTANZIATI E PRECAUZIONI SPECIFICHE

I PIATTI
In alto la genovese, in basso gli ingredienti

I LOCALI

Ecco i locali che hanno aderito ma è consigliabile contattare le strutture per eventuali variazioni: a Frattamaggiore 7b Restaurant, a Pozzuoli Abraxas e Masseria Sardo, a Vico Equense il Cellaio di Don Gennaro, a Pompei La Bettola del Gusto, Pompei Centrale e President, a Ercolano Pappamonte, a Portici Ristorante Cordella, a Melizzano Locanda Radici. A Napoli A Taverna Do' Re, Acquolina, Antonio & Antonio, Bellini, Cantina La Barbera, Carmnella, Casa a tre pizzi, da Donato, da Ettore, Di Martino Sea Front Pastabar, George Restaurant dell'Hotel Parker, Gianmarco Castello, Gorizia 1916, Gusto di Antonio & Antonio, circuito Homeating, Hostaria la Campanella, Hosteria Toledo, I Sapori di Parthenope, Ieri, Oggi, Domani, Il Basilico, Il Comandante dell'Hotel Romeo, Il Birichino, Il Ristorantino dell'Avvocato, L'Ebbrezza di Noè, La Stanza del Gusto, La Taverna a Santa Chiara, La Taverna del Buongustaio, Le Due Palme, Locanda del Cerriglio, Locanda Del Gesù Vecchio, Lombardi a Santa Chiara, Mammina, Mimì alla Ferrovia, Nanà, Nonna Tittina, Novenoveuno 991, O' Pazz, Osteria Della Mattonella, Osteria la Chitarra, Osteria Partenope, Palazzo Petrucci, Pizzeria La Campanella, Restaqmme, Ristorante Al 53, Ristorante Bianco, Sartù, Totò Sapore, Trattoria a Chiaia, Umberto, Veritas, Zi Teresa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA