

Sugo di Anatra germanata al cacao

DISOLOCIBO



Un ragù iconico preparato artigianalmente con anatre germanate lavorate a mano con cura e pazienza. Le carni sode, scure, molto magre, richiamano i prodotti di caccia più ricercati e vengono stufate con le spezie ed il Rosso Piceno e completate da un bouquet di profumi conferiti da pepe, bacche di ginepro e cacao, che lo rendono particolarmente intrigante.

Gli ingredienti

L'anatra germanata è una specie italiana che offre carni molto pregiate. Nasce ed è allevata a Filottrano, lontano da insediamenti e industrie, nell'azienda agricola La Collina delle Oche dove viene lasciata razzolare all'aria aperta seguendo il ciclo naturale della terra e potendosi nutrire prevalentemente di ciò che trova nei campi.

Questo tipo di allevamento incontaminato, senza gabbie o piani di cemento, espone le anatre anche alle intemperie e garantisce animali molto robusti. Ne risulta una carne magra, digeribile e ricca di ferro.

Per evitare l'impiego di antibiotici e ormoni facilitatori della crescita, durante le prime settimane Lorenzo Olmetti somministra alle sue anatre della pappa reale, rinforzando così le loro difese immunitarie.

Per la preparazione sono usate solo verdure coltivate senza pesticidi e anticrittogamici, tra cui la celebre cipolla piatta di Pedaso (presidio Slow Food) coltivata dall'azienda agricola rASOTerra AgriCultura e la passata di pomodoro della cooperativa San Michele Arcangelo di Corridonia, celebre per le sue proprietà nutrizionali e l'impegno etico-sociale. L'extravergine è un blend di sole olive italiane, mentre il sale è un integrale di Trapani ottenuto esclusivamente mediante processi naturali, in una riserva marina naturale gestita dal WWF.

Consigli e abbinamenti

Un ragù dal carattere deciso e prorompente. Il gusto del cacao, di pepe rosa e del ginepro sposano in modo eccellente la carne magra della germanella e richiedono un tipo di pasta tenace e carica di sapore, come una pappardella o una chitarrina artigianali all'uovo. Il vasetto da 180 g condisce 200 g di pasta.

