

# Sugo di Anatra Mulard allevata all'aperto

DISOLOCIBO



*Un ragù preparato artigianalmente e cotto lentamente per diverse ore. Ogni anatra è lavorata a mano con cura e pazienza. Viene cotta in umido a tranci e poi sfilacciata, così da conferire una consistenza soffice alla polpa dell'anatra.*

## Gli ingredienti

L'anatra mulard è un animale molto tenero. 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

Il ragù esprime al massimo il suo carattere se abbinato ad una tagliatella all'uovo fatta a mano, ad un classico gnocchetto di patate, o ad un ottimo spaghetti di grano duro essiccato lentamente.

Il vasetto da 180 g condisce 200 g di pasta.

