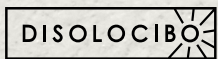


Ragù di Cinghiale del Parco Gola della Rossa



Una salsa con il cinghiale selvatico del Parco Regionale Gola della Rossa e Frasassi, rigorosamente lavorato a mano ed esaltato da una miscela di spezie ed erbe aromatiche.

La lunga cottura a temperatura moderata fa sì che il cinghiale risulti morbido e vellutato senza particolari eccedenze di odori selvatici e non necessita di alcuna marinatura preliminare, data la sua elevata qualità.

Gli ingredienti

I cinghiali selvatici del Parco Naturale Regionale Gola della Rossa e di Frasassi, vengono abbattuti tramite l'utilizzo di proiettili atossici privi di piombo, così da evitare che residui di tale metallo pesante contaminino la carne utilizzata per questo ragù. La tecnica utilizzata per la caccia di questo cinghiale, detta "posta", evita che la carne si contamini con l'adrenalina, ormone che aumenta l'odore selvatico in maniera negativa.

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 può essere servito sopra un crostone di pane caldo o come condimento per una polenta. Ottimo come sugo per primi piatti, come gnocchi o paste all'uovo, quali tagliolini e pappardelle. Può essere usato anche come ripieno per paste al forno, come una sfiziosa lasagna di cacciagione.

Il vasetto da 180 g condisce 200 g di pasta.

