

Lumachine di mare dell'Adriatico in porchetta

DISOLOCIBO



Ricetta tipica della tradizione marchigiana. Le lumachine di mare, ad Ancona chiamate bombarelli, sono pescate nel Mar Adriatico. Inconfondibile l'aroma del finocchietto selvatico raccolto a mano, che è l'ingrediente essenziale per questa preparazione che impiega molti degli stessi ingredienti della celebre porchetta di maiale. La pesca sostenibile è un'eccellenza che si trova difficilmente nei criteri del mercato dei preparati, visti i costi altamente variabili e la difficile reperibilità nel corso dell'anno. Disolocibo vuole garantire un impegno ecologico scegliendo, anche per il pesce, solo metodi a basso impatto ambientale.

Gli ingredienti

Le lumachine utilizzate per questa ricetta sono catturate da pescatori marchigiani che usano esclusivamente nasse, anche dette "cestini", che sono un metodo a basso impatto ambientale, al fine di ridurre al minimo le catture collaterali ed evitare danni all'ecosistema marino. 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

Questa ricetta è un ottimo antipasto da accompagnare ad una bruschetta all'aglio e del buon extravergine. Per chi ha il tempo di sgusciare le lumachine, può recuperare e diluire il sugo che le accompagna per abbinarlo in modo eccellente ad un rigatone, un pacchero o una calamarata. Il vasetto da 180 g condisce 200 g di pasta.

