

Sugo di oca romagnola allevata all'aperto

DISOLOCIBO



Un ragù ispirato alla tradizione preparato artigianalmente e cotto lentamente per diverse ore. Le spezie e le erbe aromatiche completano la ricetta rendendo le carni di questo umido, sfilacciate a mano, estremamente morbide, con sentori e profumi complessi e articolati.

Gli ingredienti

Le oche scelte per questo sugo vengono allevate a Filottrano, lontano da insediamenti e industrie, nell'azienda agricola La Collina delle Ocheche le lascia razzolare all'aria aperta, seguendo il ciclo naturale della terra e consentendo loro di nutrirsi prevalentemente di ciò che trovano nei campi. Questo tipo di allevamento naturale, senza gabbie o piani di cemento, espone gli avicoli anche alle intemperie e garantisce animali molto robusti. Ne risulta una carne molto 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 oche della pappa reale per rinforzare 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 AgriCulturae 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 è ottimo se abbinato ad una tagliatella all'uovo fatta a mano, alla pappardella, o con una pasta secca come i fusilli o i paccheri. Il piatto si completa con un tocco finale di pecorino o parmigiano stagionato. Il vasetto da 180 g condisce 200 g di pasta.

