

# Ragù di Vitellone marchigiano da pascolo

DISOLOCIBO



*Il ragù di vitellone è composto da macinati di altissima qualità con l'utilizzo esclusivo di razza marchigiana in allevamento sull'appennino centrale. La sua cottura in maniera tradizionale con l'aggiunta dei classici aromi rispecchia la tradizione sotto ogni suo profilo. Lavorato interamente a mano, attende quattro ore di cottura lenta al fine di estrarre un sapore intenso e caratteristico. Il prodotto finale risulta corposo, pronto per essere mantecato.*

## Gli ingredienti

I vitelloni di razza Marchigiana D.O.P. sono nati e allevati nella regione Marche dall'azienda agricola Scibè Dorianò di Grottazzolina, certificata biologica sin dagli anni 80. La famiglia Scibè segue da sempre i principi dell'agricoltura biologica nella rotazione culturale adeguata all'alimentazione zootecnica e alla concimazione con letame prodotto da un allevamento non intensivo che prevede un lunghi periodi di pascolo sui prati, da primavera ad autunno inoltrato.

La pancetta, i guanciali e i lardi sono preparati direttamente dallo Chef Marco Biagiola nel laboratorio Disolocibo solo con maiali allevati in aziende agricole marchigiane e l'aggiunta di sale, pepe e spezie.

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 Agricoltura 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 è un ottimo condimento per una tagliatella all'uovo o per la pastasciutta di tutti i giorni. Da provare anche sulla polenta, per farcire un supplì di riso o per condire delle lasagne. Il vasetto da 180 g condisce 200 g di pasta.

