

1° AGOSTO 2020 SCATTA IL GRIGLIATA DAY: I 6 CONSIGLI PER GRIGLIARE ALLA PERFEZIONE

Per celebrare, tra scatti social e convivialità, la giornata nazionale dedicata a questo momento di condivisione all'aperto per eccellenza capace di rendere indimenticabile l'estate 2020

A tavola d'estate, al mare o in montagna, bastano una griglia o un barbecue e qualche amico ed è subito festa. Quella della grigliata in compagnia è divenuta ormai una vera e propria tendenza, capace di rendere momenti di condivisione informali davvero indimenticabili e di coniugare e soddisfare i gusti di tutti gli invitati. Per celebrare questo fenomeno ormai in ascesa in tutto il Bel Paese il **1° agosto 2020** è stata proclamata la **Giornata Nazionale della Grigliata** e l'invito è quello di **condividere sui social** i migliori scatti delle proprie creazioni postando foto e immagini con gli hashtag **#grigliataday2020** e **#grigliailtuopollo**.

Quale occasione migliore per sperimentare il gusto e l'affidabilità delle carni bianche italiane se non durante quella che possiamo considerare il simbolo della convivialità da vivere all'aperto? Ecco dunque in vista del 1° agosto 2020 i **6 consigli per preparare la "grigliata perfetta"**:

1 – TANTI MODI PER GRIGLIARE: SCEGLI IL TUO – Griglia o barbecue? Sono due tecniche di cottura spesso erroneamente considerate simili. Se la griglia è aperta ed è consigliata soprattutto per le carni di piccolo taglio, cotte direttamente sul fuoco, il barbecue sfrutta invece il coperchio per stabilizzare la temperatura all'interno, in modo da far formare sulle pareti uno strato di umidità che rende il cibo morbido all'interno e croccante all'esterno. In America, in particolare nella zona del Midwest, il barbecue è quello low e slow, lunga cottura a fuoco lento. Il carbone viene disposto ai lati, o comunque a una certa distanza dalla grata, e molti considerano questo metodo una tecnica specifica dell'affumicatura. C'è anche chi preferisce la cottura per contatto, più veloce e ad alte temperature, e utilizza delle piastre di vario tipo come la pietra o le griglie arroventate riscaldate elettricamente o dal carbone/legna.

2 - NON SALARE PRIMA DELLA COTTURA – Il sale infatti favorisce la fuoriuscita dell'acqua e dei succhi dalla carne e, mettendolo a inizio cottura, si rischia di farla diventare dura e stopposa.

3 - FUOCO VIVO PER PARTIRE, POI MODERATO – Se si usa la griglia, si può cuocere la carne di pollo sia a pezzi (sezionato), sia aperto a metà che cotto intero. La cottura deve essere fatta inizialmente a fuoco vivo, per sigillare la carne e impedire la fuoriuscita dei succhi e, poi proseguire a fuoco moderato.

4 – L'ARMA SEGRETA: LA MARINATURA – Uno dei piccoli segreti per una grigliata perfetta risiede in questo passaggio: tenerezza e sapore della grigliata dipendono infatti dalla marinatura. Ogni carne esige la sua marinatura e i sapori che si possono creare sono potenzialmente infiniti ma le regole base solo 4: qualsiasi sapore si decida di aggiungere alla marinatura va sempre ricordato che deve essere grassa, oleosa, speziata e leggermente acida.

5 - IL MOOD DELLA GIORNATA: GRIGLIA IN COMPAGNIA. Convivialità, amicizia, complicità. Queste le parole d'ordine imprescindibili per l'occasione. La grigliata è il modo più divertente per coinvolgere amici e affetti, assegnare compiti e ruoli e trasformare la cucina in un gioco di squadra.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chafea) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

6 – SCATTA E CONDIVIDI - Nell'era dello *share grilling*, cosa c'è di più divertente che realizzare una bella foto da condividere? Per trasmettere anche sui social tutta la bontà della carne alla griglia bastano poche mosse:

- un tagliere
- la carne appena tolta dalla brace e del sale grosso
- dare risalto agli attrezzi “del mestiere”: forchettone, coltello, guantoni e la griglia stessa

condividere sui social utilizzando gli hashtag **#grigliataday2020**, **#grigliailtuopollo** e gli hashtag della campagna **#Eupoultry #EnjoyItsFromEurope #Wilpollo**.

Il pollo alla griglia può essere chic, trendy o country, e tu come lo prepari? La nostra Ambassador **Sonia Peronaci** ci propone la ricetta di un pollo marinato alla griglia con salsa chimichurri dal gusto piccante e speziato.

L'iniziativa è promossa dalla **Campagna di Comunicazione Europea dedicata alle carni bianche** prodotta all'interno dell'UE volta a informare i consumatori e rafforzare la fiducia nella qualità delle carni di pollo e tacchino allevate in Europa. In Italia la campagna **“Le nostre carni bianche. Pollo e tacchino di alta qualità, dai nostri territori con le garanzie dell'Europa”** mette in luce come l'unica filiera zootecnica del nostro Paese che è 100% Made in Italy applica i più alti standard europei, tra i più rigorosi al mondo, in quanto a benessere animale e sicurezza alimentare. Questo garantisce di avere nelle nostre tavole carni di pollo o tacchino di altissima qualità, sane e nutrienti. Le carni bianche continuano a essere le preferite dagli italiani, per le loro caratteristiche nutrizionali che ne fanno un alimento centrale per un'alimentazione equilibrata. Gli hashtag della campagna da seguire sono: **#Eupoultry #EnjoyItsFromEurope #Wilpollo**.

RICETTA POLLO MARINATO ALLA GRIGLIA CON SALSА CHIMICHURRI

by Sonia Peronaci

PREPARAZIONE: 35 MINUTI

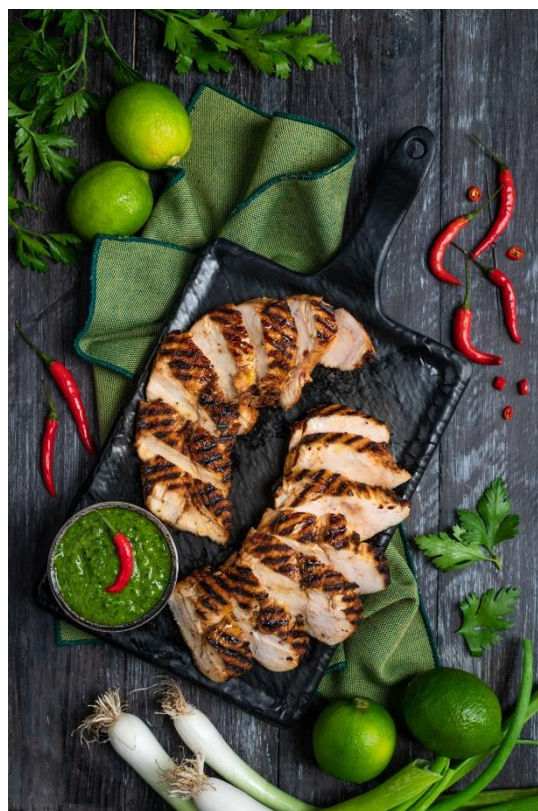
COTTURA: 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Petto di pollo 800 g
- Aglio 1 spicchio
- Olio extravergine di oliva 40 g
- Salsa di soia 40 g
- Paprika 7 g
- Cumino in polvere 1 g
- Zenzero in polvere 2 g
- Zucchero di canna 30 g
- Sale q.b.

PER LA SALSА CHIMICHURRI

- Olio extravergine di oliva 200 g
- Origano secco 2 g
- Prezzemolo sfogliato 100 g
- Cipollotti 2
- Aceto di mele 30 g



Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chafea) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

- Succo di lime 30 g
- Peperoncini 2

PROCEDIMENTO

PER IL POLLO

Per prima cosa prendi i petti di pollo e dividili eliminando la cartilagine centrale e il grasso in eccesso.

A parte in una ciotolina unisci allo zenzero, il cumino, lo zucchero di canna, la paprika e l'aglio tritato; cospargi con questi aromi tutto il pollo, massaggiandolo per bene, mettilo in un contenitore e successivamente aggiungi l'olio, la salsa di soia creando così la marinatura. Copri il pollo con della pellicola trasparente a contatto e chiudilo ermeticamente un contenitore con il tappo; lascia marinare il pollo in frigorifero per 3 ore.

PER LA SALSA CHIMICHURRI

Elimina i semi interni dai peperoncini e mettili assieme al prezzemolo sfogliato e all'origano secco in un robot da cucina munito di lame (un cutter). Unisci poi i cipollotti precedentemente puliti e tagliati in pezzi, aziona la macchina e unisci a filo l'olio mischiato con l'aceto di mele e il succo di lime fino a che non creerai una salsa abbastanza rustica. Non appena la consistenza sarà quella desiderata, aggiustala di sale e trasferiscila in frigorifero dentro ad un contenitore con il tappo.

CUOCI E COMPONI

Trascorso il tempo di marinatura, cuoci su di una piastra rovente i petti di pollo fino a cottura (circa 5 minuti per parte a seconda dello spessore). Una volta pronti, lasciali riposare qualche minuto, tagliati a fettine, adagiali su di un piatto da portata e servili con la salsa chimichurri a parte: buon appetito!

Ufficio stampa campagna EU POULTRY

Sopexa Italia -Tel. 02.86.37.41 - ufficiostampa@sopexa.com