

# TORNA DOMANI IL “POLLO ARROSTO DAY”

4<sup>A</sup> EDIZIONE SUL TEMA “POLLO ARROSTO VS MONDO”

**MARATONA SUI SOCIAL PER CELEBRARE IL PIATTO GLOCAL PER ECCELLENZA  
CON GLI CHEF STELLATI APREDA & BOWERMAN, SONIA PERONACI, CASA SURACE E NONNA  
ROSETTA, LA CUCINA DEL FUORI SEDE**

**UNAITALIA: LA CARNE PREFERITA DAGLI ITALIANI, LA PIU' CONSUMATA AL MONDO**

Roma, 1 ottobre 2020. È la **carne preferita dagli Italiani**, la **più consumata al mondo**.

Anche nel 2020 il pollo si conferma al top delle scelte in cucina. E conquista le tavole internazionali, per una passione sempre più senza confini.

Torna **domani**, alla **quarta edizione**, il **Pollo Arrosto Day**, la **maratona di eventi** dedicati alla più celebre delle ricette della tradizione, il piatto must della domenica.

**In concomitanza con la Festa dei Nonni** arriva la celebrazione del pollo arrosto, una maxi maratona in diretta social con video-ricette, sfide, confronti, curiosità per scoprire il secondo di carne più amato dagli italiani. Ma anche il **piatto glocal per eccellenza**, senza barriere culturali e protagonista del patrimonio gastronomico di tutto il mondo: dagli **Usa al Giappone, dalla Thailandia all'India, passando per Sudamerica, Portogallo e Francia**, il pollo arrosto è infatti una ricetta sperimentata a tutte le latitudini, in grado di conquistare grande pubblico, chef stellati e non - da Daniel Humm del Nomad di New York ad Antoine Westermann del Coq Rico di Parigi, fino al “guru della cottura sul fuoco” Francis Mallmann, con i suoi polli “al hilo” (polli in fila) – e i vip (famoso l’engagement chicken che ha suggellato il fidanzamento degli ex reali d’Inghilterra Harry e Meghan Markle).

*“Il pollo rimane la carne preferita dagli italiani - commenta **Antonio Forlini**, presidente **Unaitalia**, l’associazione che raccoglie le aziende avicole italiane -. I dati **Ismea** confermano che le carni bianche sono le più acquistate nei primi 6 mesi del 2020 dalle famiglie italiane per i consumi domestici, con un +11,8% rispetto allo scorso anno”.*

**In Italia le carni avicole** rimangono quindi le **più consumate (35% della spesa)**, seguite dalle carni **bovine (33%) e suine (20%)**. **Ma anche le più consumate al mondo**, Nordamerica (47,4 kg procapite nel 2016-2018), Oceania (33,6 kg) e Sudamerica (32,2 kg) **in testa (dati [FAO](#))**. **Se in Italia il consumo pro-capite è di circa 20 kg, in Unione Europea si attesta invece a 25,3 kg, con una crescita del 23% negli ultimi 10 anni** (dati Ue 2019).

**Tema della quarta edizione**, promossa da **Unaitalia** - sarà **#polloarrostovsmondo**, una **sfida social** per scoprire preparazioni, curiosità e segreti del pollo arrosto nelle sue numerose declinazioni: da quella **classica** con le patate (must delle tavole domenicali italiane e francesi) **alle gourmet** che intrecciano ingredienti e **tecniche differenti** (forno, girarrosto, tandoori, affumicatura, brace); dalle ricette cult di Giulia Child (Usa ma ispirata alla tradizione francese) o della star tv Jamie Oliver a

*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.*

quelle esotiche, marinate e piccanti di Portogallo, Giamaica e India. Un modo per viaggiare a suon di ricette anche in epoca di pandemia, con un piatto concreto che risponde ad un'idea essenziale e democratica di cucina, sia a casa – dove il 30% degli italiani dedicherà ancora tempo più preparazione al cibo (dati Rapporto Coop 2020) –, sia al ristorante.

Fitto il calendario di appuntamenti sui social e sulla più grande community italiana di amanti del pollo ([www.vivailpollo.it](http://www.vivailpollo.it)) con **quattro eventi live**.

Si parte alle 11.00 con la **sfida social #polloarrostovsmondo**: gli utenti potranno condividere foto e video della loro ricetta preferita nella versione tradizionale, estera o gourmet o cimentarsi nelle 10 ricette da tutto il mondo proposte dalla community.

Ad aprire la **maratona streaming sul canale facebook di [www.vivailpollo.it](http://www.vivailpollo.it)** gli chef stellati **Francesco Aprea** e **Cristina Bowerman** nello speciale show cooking alle 11.30 con consigli, aneddoti e segreti sul tema. Due le ricette proposte: il **pollo arrosto alla romana in due culture** (in realtà tre: unisce la glassatura teriyaki di derivazione giapponese e la marinatura del pollo tandoori di origine indiana alla tradizione romana del pollo ai peperoni) e il **Southwest Chicken**, ispirato alla tradizione statunitense.

Si prosegue con tre eventi.

Alle **12.00** in diretta da Milano, la famosa food influencer Sonia Peronaci, testimonial d'eccezione della campagna di comunicazione Europea "Le nostre carni bianche. Pollo e tacchino di alta qualità, dai nostri territori con le garanzie dell'Europa", giudicherà le preparazioni di 10 food blogger, che si sfideranno in una challenge a tema **#polloarrostovsmondo** ispirandosi agli ingredienti di 3 diversi continenti.

Alle **12.30** è la volta della star dei social **Nonna Rosetta**, chiamata a tenere alta la bandiera della cucina italiana. Affiancata dai comici di **Casa Surace**, **la nonna più famosa d'Italia** sarà impegnata a cucinare la sua speciale ricetta di pollo arrosto. Il segreto? "La prima cottura va fatta nell'acqua, il che rende il pollo molto morbido. Poi serve olio buono e rosolatura finale in forno. Ed il piatto è pronto".

Alle **18.30** il guantone della sfida **#polloarrostovsmondo**: vincerà la ricetta made in Italy de **La Cucina del Fuorisede** o quelle internazionali delle tre blogger The Thai Pianist, Mastercheffa e Pancetta bistrot? A decretarlo, assieme al pubblico, Sonia Peronaci.

#### **POLLOARROSTODAY: #POLLOARROSTOVSMONDO, IL GIRO DEL MONDO IN 10 RICETTE**

Speziato, piccante e dal sapore deciso. Ma anche affumicato, allo spiedo o glassato. Dall'Italia alla Thailandia, passando per gli Usa, India, Giappone e intera Europa, il **pollo arrosto è il piatto glocal per eccellenza**, preparato con una carne universale (perché senza barriere religiose) e democratica, con ingredienti, tecniche (forno, girarrosto, tandoori, brace) e salse più svariati a seconda delle

*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.*

culture. Farcito con erbe o ingredienti vari sottopelle, marinato, con salse di accompagnamento o spezie, brodo vegetale o birra in cottura, l'obiettivo è unico: un pollo arrosto perfetto, dal sapore avvolgente. Se in **America** la ricetta must è quella di Julia Child (di derivazione francese), con erbe aromatiche nella cavità e una generosa spennellata di burro finale e miele per caramellizzarlo, in **Giappone** lo è il pollo Teriyaki, in pezzi e glassato con la famosa salsa.

Leit motiv di molte culture è la marinatura: aiuta a non far seccare troppo il pollo. In **India** è un must per il pollo tandoori, che ha folgorato lo chef **Francesco Apreda**: "è croccante fuori grazie alla cottura in questo speciale forno di argilla che va oltre i 400° e dentro perfetto e succosissimo per la salsa di yogurt che ammorbidisce la carne". In **Giamaica** è usata per il Jerk Chicken: la carne viene immersa in una miscela a base di peperoncino caraibico (il più piccante al mondo), pepe di Giamaica e altre spezie, poi arrostita al forno o alla griglia.

Il piccante la fa da padrona in **Africa** come in **Portogallo**: gli "African bird's eye" - piccolissimi peperoncini africani importati dalle colonie in Mozambico - sono l'ingrediente principale del pollo portoghese Piri Piri; i baklouti peppers, i peperoncini nativi della Tunisia, mischiati con i semi di cumino e coriandolo, sono quello della salsa piccante harissa (o h'rissa), per il pollo arrosto del Nord Africa. In Italia ricetta must è con le patate. Meglio al forno o allo spiedo? Sono validi entrambi, ma occorrono alcuni accorgimenti. Nel forno è essenziale che le cosce (più grasse e carnose) si trovino nella parte più calda, e che il petto (che cuoce prima e tende ad asciugarsi) in quella meno calda. L'importante è irrorare costantemente l'arrosto con i suoi succhi di cottura e aggiungere olio o burro sulla pelle per evitare che si asciughi. Nella versione allo spiedo, occorre tenere il pollo a giusta distanza dal calore: il movimento rotatorio lento e costante non seccherà la carne ma le conferirà quella doppia consistenza che fa la differenza.

### **POLLOARROSTO DAY: I TOP CHEF NEL MONDO CHE CUCINANO POLLO ARROSTO**

La IV edizione di **Pollo Arrosto Day, #polloarrostovsmondo**, con gli chef stellati **Cristina Bowerman** e **Francesco Apreda** sarà l'occasione per un viaggio tra i 5 continenti alla scoperta delle ricette di pollo arrosto sulle tavole gourmet di tutto il mondo.

Un piatto che risponde anche ad un'idea più essenziale di cucina e che secondo lo chef **Apreda** è "concreto e adatto all'epoca che stiamo vivendo". "E' una preparazione - racconta Apreda - che fa parte della tradizione della cucina casalinga italiana, sa di famiglia. Fa venire l'acquolina in bocca e la voglia di assaggiarlo, specie se dorato al punto giusto. Volevo inserirlo nel menu del ristorante in versione intera, seppur complicato, per via delle diverse strutture del petto e della coscia. Si deve ottenere l'effetto wow, occorrono tecniche e accorgimenti giusti. Così nasce il pollo arrosto in due culture".

Per **Cristina Bowerman**: "Il pollo, apprezzato perché salutare e affordable, fa parte della tradizione degli americani. Il girarrosto è parte integrante del pranzo della domenica, con le ali e cosce, la cosiddetta dark meat, che rimangono le preferite. Il petto di pollo arrosto, poi, tagliato a listarelle,

è un must presente in tacos, zuppe, fajitas e insalate. Uno dei miei acquisti preferiti rimane il pollo affumicato, che ha ispirato il mio piatto”.

Non solo Italia ma anche mondo. Sempre di più, infatti, sono i ristoratori stellati nei cinque continenti che inseriscono il pollo nel loro menu. Definito dai critici gastronomici “il miglior pollo arrosto al mondo”, quello dello svizzero **Daniel Humm** è diventato ad esempio piatto icona del Nomad di New York: farcito di lamelle di tartufo e foie gras, sotto la pelle croccante, viene servito intero per due. L’alsaziano **Antoine Westermann** (ex-3 stelle del Buerehiesel di Strasburgo) ha fatto del pollo la sua passione: a Parigi, in cima alla collina di Montmartre e a New York con il suo Le Coq Rico ha creato un vero paradiso degli amanti del pollo arrosto, selezionato delle varie regioni francesi. E in termini di pollo arrosto non va dimenticato il guru della cottura su fuoco e braci, l’argentino **Francis Mallmann** e i suoi “Pollos al hilo” (polli in fila), tecnica ispirata alla tradizione della Cordoba argentina, in cui i polli, marinati per tutta la notte nelle erbe aromatiche, vengono appesi a fili legati a una struttura metallica e aleggiano sui carboni ardenti. Una tecnica brevettata che permette di arrostiti contemporaneamente un gran numero di polli e utilizzata dallo chef grandi eventi gastronomici. Il risultato? Un arrosto perfetto: il calore delle braci cuoce gradualmente la carne, dorandola al punto giusto. Le tradizioni sono le più diverse: **Maggie Beer**, in Australia prepara il suo arrosto perfetto con ripieno di nocciole ed erbe, **Gordon Ramsey** lo riempie di chorizo e fagioli cannellini; **Heston Blumenthal** lo cucina in diverse fasi: salatura, scottatura e asciugatura della pelle con una tecnica che si avvicina a quella per creare l’anatra croccante.

#### DALL’ “ENGAGEMENT CHICKEN” DEI REALI D’INGHILTERRA AL ROASTED CHICKEN PREFERITO DA LADY GAGA: IL POLLO ARROSTO IMPAZZA TRA I VIP DI TUTTO IL MONDO

Il pollo arrosto sembra mettere d’accordo proprio tutti, in tutto il mondo: i vip e le star internazionali non riescono a farne a meno. Nel fidanzamento degli ex reali d’Inghilterra **Meghan & Harry**, ad esempio galeotto fu il pollo arrosto: nella loro prima intervista congiunta con la BBC News, Harry e Meghan Markle hanno rivelato che il fidanzamento è avvenuto durante una tranquilla serata a casa mentre preparavano proprio il pollo arrosto. La famosa ricetta del “Roast engagement chicken”, rispolvero degli anni Ottanta (risalirebbe secondo molti alla fashion editor di Glamour Magazine, Kim Bonnell) ha incantato anche la regina americana del ricevere, **Martha Stewart**, che l’ha cucinata nel suo tv show. Ad amare questo piatto anche Kate & William che adorano cucinare il pollo arrosto, **Cameron Diaz**, che lo mangia persino a colazione e lo preferisce alla griglia con broccoli e aglio, e **Matthew McConaughey**, che lo prepara con erbe aromatiche fresche e birra. La cantante di origine italiana, **Lady Gaga** adora consumarlo caldo in camerino alla fine di ogni concerto, mentre **Selena Gomez** lo prepara (anche in quarantena) in versione healthy accompagnata da verdure, **Mary J Blige** al “Crispy chicken” ha dedicato persino una canzone. In Italia i fan del pollo arrosto sono **Lillo & Greg**, **Elisabetta Canalis** e **Federico Moccia**. Il regista è “un vero patito del pollo”: lo ritiene un alleato della creatività ed è solito cucinarlo con poco olio, stando attento a dosare la temperatura per evitare di farlo seccare troppo. E la schiera dei vip che amano e cucinano il pollo è lunga: da Alessia

*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.*

Marcuzzi a Elena Santarelli fino alle star d'oltreoceano come Scarlett Johansson o la super top model Miranda Kerr.

**Sopexa Ufficio Stampa Campagna EU Poultry**

Anna Barbon +39 347 749 0484 [anna.barbon@sopexa.com](mailto:anna.barbon@sopexa.com) \_

Beatrice Vianello +39 347 564 9602 [beatrice.vianello@sopexa.com](mailto:beatrice.vianello@sopexa.com)