

CONTO ALLA ROVESCIA PER IL GRIGLIATA DAY 2021

Tutto pronto per celebrare insieme la giornata nazionale della grigliata tra attività social, eventi e ricette imperdibili

Da nord a sud la passione per la griglia riunisce tutta Italia, un momento di convivialità che da sempre sprigiona buon umore e gioia di condividere. D'estate, al mare, in montagna o al lago, che sia un barbecue all'aperto o una cottura in giardino alla piastra o alla griglia, basta qualche amico per trascorrere una giornata all'aperto e preparare un grande classico della cucina in tutto il mondo: la grigliata!

Per celebrare al meglio quella che ormai possiamo definire una vera e propria tendenza dirompente in grado di soddisfare i gusti di tutte le età e generazioni, il **1° agosto 2021** andrà in scena la seconda edizione del **Grigliata Day**, la Giornata Nazionale della Grigliata. In occasione di questa gustosa ricorrenza, la campagna Eu Poultry animerà i social con uno speciale showcooking guidato dall'Ambassador di campagna, Sonia Peronaci, accompagnata da alcune influencer italiane del settore food & lifestyle.

Durante il Grigliata Day siamo chiamati a condividere sui social i migliori scatti dei piatti realizzati postando foto e immagini con gli hashtag **#grigliataday2021**, **#grigliailtuopollo** e gli hashtag della campagna **#Eupoultry #EnjoyItsFromEurope #Vivailpollo**.

Un'iniziativa, questa, promossa dalla **campagna Europea Eu Poultry** dedicata alla **carne bianca prodotta e allevata all'interno dell'UE**. Con il claim "*Le nostre carni bianche. Pollo e tacchino di alta qualità, dai nostri territori con le garanzie dell'Europa*", l'obiettivo della campagna è rafforzare la fiducia dei consumatori sulla **qualità delle carni bianche dell'UE**, concentrandosi sull'importanza degli **elevati standard europei**, tra i più rigorosi al mondo, che sono garanzia di benessere animale, sostenibilità e sicurezza alimentare nella produzione di carni bianche. Questo garantisce di avere sulle nostre tavole carni di pollo e tacchino di altissima qualità, sane e nutrienti. Le carni bianche continuano infatti a essere le preferite dagli italiani: più della metà degli italiani mettono pollo e tacchino in cima alle preferenze della fonte di proteine più consumate sulla loro tavola. Non solo alimenti centrali per una dieta equilibrata, le carni bianche sono apprezzate anche per la loro praticità e versatilità in cucina.

La campagna Eu Poultry è al **secondo anno** del suo percorso che, in continuità con il primo anno, si caratterizza per il suo forte **carattere social, dinamico, "fresco"**, in grado di coinvolgere un target

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 europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include

giovane. Ecco, quindi, che il Grigliata Day rappresenta l'occasione migliore per celebrare l'eccellenza della filiera avicola 100% Made in Italy.

Una giornata speciale in cui cucinare ricette gustose e divertenti a base di carni bianche italiane si trasformerà in un momento di festa da vivere in compagnia della propria famiglia o dei propri amici... il tutto in sicurezza stando all'aria aperta.

Il tocco finale del vero "re/regina" della griglia? Adagiare la carne appena cotta su un tagliere, aggiungere qualche erba aromatica e mettere in mostra forchettone, quantone e la griglia stessa.

Scattare una foto e condividere le proprie creazioni sui social utilizzando gli hashtag #grigliataday2021, #grigliailtuopollo e gli hashtag della campagna #Eupoultry #EnjoyItsFromEurope #Vivailpollo.

In attesa dell'1 agosto, ecco un suggerimento proprio di Sonia Peronaci, imprenditrice digitale e storica fondatrice di Giallozafferano ora volto e promotrice del sito che porta il suo nome soniaperonaci.it e della sua redazione Sonia Factory.

Di seguito tutti i passaggi.

RICETTA YAKITORI

by Sonia Peronaci



REPARAZIONE: 40 min. COTTURA: 30 min. DIFFICOLTÀ: facile COSTO: economico

YAKITORI: INGREDIENTI PER 8 SPIEDINI

- cosce di pollo senza pelle 600 g*
- cipollotti 3
- olio di semi q.b.
- 8 spiedini di legno o bambù

PER LA SALSA TERIYAKI

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 europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include

- salsa di soia 50 g
- mirin 50 g**
- zucchero semolato extrafine 2 cucchiaini

PER GUARNIRE

- semi di sesamo 10 g

YAKITORI: PROCEDIMENTO

LA SALSA TERIYAKI

Per preparare gli yakitori io comincerei dalla salsa teriyaki, davvero semplice. In un pentolino unisci salsa di soia, mirin e zucchero extrafine. Lascia sobbollire a fuoco dolce per 15 minuti circa: la salsa deve ridursi. Una volta pronta, lasciala raffreddare completamente e tienila da parte.

COMPONI GLI SPIEDINI

Immergi i bastoncini per gli spiedini in acqua a temperatura ambiente***. Nel frattempo, monda i cipollotti e taglia il gambo a tocchetti lunghi circa 2 cm. Disossa le cosce di pollo e riduci la carne in cubetti di 3 cm per lato.

Componi gli spiedini alternando cipollotti e carne. Ungili leggermente con un filo di olio – ne basta davvero pochissimo – e scalda la piastra o bistecchiera.

LA COTTURA

Una volta raggiunta la giusta temperatura, ovvero quando gocce d'acqua schizzate sulla piastra evaporano quasi all'istante, adagia gli spiedini uno accanto all'altro. Devono cuocere 15 minuti in tutto ma rigirandoli un paio di volte.

Ora che sono cotti, spegni la piastra ma lascia gli spiedini su di essa. Spennella la loro superficie, su tutti i lati e ripetutamente, con la salsa teriyaki. Per aiutarti puoi usare un pennello da cucina. Girandoli, il calore della piastra farà caramellare al punto giusto la salsa. Come tocco finale, cospargi gli spiedini con i semi di sesamo. Yakitori pronti!

YAKITORI: NOTE

*Se prendi le cosce già disossate, acquistane 500 g.

**Il mirin, come ti racconto nel mio libro *La mia cucina*, è un alcolico giapponese derivato dalla fermentazione di un riso glutinoso, ovvero il riso dolce. Usato in molte preparazioni quali zuppa di miso, anguilla arrosto, riso, puoi trovarlo online o nei negozi specializzati in ingredienti asiatici.

***Immergendo i bastoncini nell'acqua, impedirai che si brucino durante la cottura sulla piastra!

YAKITORI: CONSERVAZIONE

Una volta pronti, l'ideale sarebbe consumare immediatamente gli yakitori. Se non hai alternativa puoi conservarli in frigorifero per poi scaldarli ma non avrai la stessa bontà. Non consiglio di congelarli.

YAKITORI: SAPEVI CHE...

Come ti ho anticipato in Giappone possiamo gustare questi gustosi spiedini negli yakitori-ya, i ristoranti tipici locali, oppure in occasione di eventi particolari come i "matsuri" (feste tradizionali), dove vengono venduti nelle bancarelle e preparati al momento. Gli spiedini si trovano in numerose varianti, che comprendono anche altri tipi di carne, e vengono solitamente serviti come aperitivo accompagnati da birra o sakè.

Ufficio stampa campagna EU POULTRY

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