

TORNA IL 2 OTTOBRE IL POLLO ARROSTO DAY

Maratona social per celebrare la carne più acquistata, consumata da 40 mln di italiani

Sfida petto/coscia con gli chef stellati Caceres & Marziale, Sonia Peronaci, Max Mariola, Emilife, Nonna Giovanna e Nicola, rosticcerie, blogger e influencer

*Indagine DOXA sui consumi: pollo arrosto con patate ricetta del cuore per 7 italiani su 10
 Si celebra la festa dei nonni: vince la tradizione in cucina con le ricette dei ricordi*

30 settembre 2021 - Healthy o goloso, arrosto o fritto, in padella o alla piastra: tra gli italiani e il pollo si conferma una passione senza confini. In media il pollo è consumato quasi 2 volte a settimana (1,8). Non solo è la **carne più acquistata** (35% della spesa, dati Ismea) ma è anche la più amata: il **72% la consuma almeno una volta a settimana** (ma il 26% arriva anche a tre volte), al pari di pesce e uova e molto più di altre carni (mediamente 50%).

La ricetta del cuore? È il pollo **arrosto con le patate (69%)**, seguita da cotoletta (55%), pollo fritto (35%) e insalata di pollo (34%).

L'82% degli italiani (circa 40 milioni) mangia il pollo arrosto almeno una volta al mese e il 41% dei giovani tra i 18 e i 24 anni lo consumano almeno una volta a settimana. Non è solo una questione di ricetta: **il pollo arrosto conferma la sua leadership anche come tipologia di cottura**, preferita dal **62%** del campione, battendo nettamente griglia o piastra (49%) e spiedo (48%).

A rivelarlo un'indagine Doxa* commissionata da Unitalia – l'Associazione che rappresenta la quasi totalità della produzione nazionale di carni bianche - **per il "Pollo Arrosto Day" 2021, la grande maratona social che sabato 2 ottobre**, in concomitanza con la **Festa dei Nonni, celebra il secondo piatto più amato dagli italiani** con videoricette, sfide online tra chef stellati e influencer, testimonianze e curiosità.

Una **giornata sul web** all'insegna della **sfida petto/coscia** per raccontare le diverse anime del pollo arrosto: da quella **popolare** delle rosticcerie a quella **gourmet** degli chef, fino a quella **familiare con le ricette della nonna o della mamma** (che rievocano il ricordo più caro del pollo arrosto per il 56% degli italiani).

Fitto il calendario di appuntamenti, con una lunga maratona che vedrà protagonisti 9 interventi tra chef e influencer e la possibilità per gli utenti di condividere foto e video delle proprie ricette preferite sui social. Per tutti l'opportunità di cimentarsi nelle proposte culinarie di chef e influencer di questa

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

V edizione che chiama a raccolta **Roy Caceres, Rosanna Marziale, Max Mariola, Sonia Peronaci, e gli influencer Emilife, nonna Giovanna & Nicola**. In campo anche la più grande community italiana di amanti del pollo (www.vivailpollo.it). In programma alle **14.30 sul canale Facebook di Wilpollo**, in diretta dal **Food&Science Festival di Mantova**, anche un momento di approfondimento sul percorso intrapreso dalla filiera avicola in materia di sostenibilità, con il **direttore di Unaitalia, Lara Sanfrancesco**.

“Il Pollo Arrosto Day è un’occasione per scoprire trend e curiosità su una carne 100% made in Italy, che piace sempre di più agli italiani per le sue proprietà nutrizionali, il gusto e la facilità di preparazione – dichiara **Antonio Forlini, presidente di Unaitalia** - Un alimento consumato abitualmente dal 72% degli italiani seguito a grande distanza da manzo (54%), maiale (50%) e vitello (46%). E che nel 2020 ha visto gli acquisti domestici in crescita del 10% a valore e del 7,7% a volume, con consumi pro-capite con quasi il +2%. Anche i consumi si sono evoluti: oggi tagli e preparati panati riscuotono grande successo, rispettivamente con il 45% e il 43% delle preferenze. Secondo i dati di Unaitalia solo il 9% ormai acquista il pollo intero, gli altri si dividono tra tagli (59%) come ad esempio petto e coscia, e preparati (32%)”.

Se nelle vendite trionfa il petto, **sul pollo arrosto non c’è alcun dubbio, gli italiani preferiscono la coscia**, che riscuote il 56% delle preferenze (il petto il 35%). Una scelta che si fa più forte al centro Italia: 64% contro 28% (Dati Doxa).

Tema della quinta edizione, promossa da Unaitalia, sarà proprio **“Tu di che team sei? #pettocoscia?”**: una sfida per scoprire tutti i segreti nella preparazione di due tagli diversi tra loro per caratteristiche, struttura, risposta alla cottura e gusto. Il petto è magro, tenero, morbido; la coscia ha invece fibre muscolari ed è consistente. Se cotte insieme, uno risulterà cotto a perfezione e l’altro in debito di cottura, è difficile ottenere il risultato ottimale. A testimoniare molti chef, tra cui Fulvio Pierangelini, sostenitore della cottura separata delle due parti, ma anche Roy Caceres (Carnal, Roma) e Rosanna Marziale (Le colonne, Caserta). **Roy Caceres** sceglie la **coscia di pollo** perché “mielosa” e perché “si presta meglio alle lunghe cotture come quella arrosto, facendo diventare la carne bella croccante”. **Rosanna Marziale** preferisce il petto perché “più di sostanza e sazietà di più”, diventa goloso e si sgancia dal concetto di dieta. Entrambi però, come oltre la metà degli italiani, associano il pollo arrosto ai ricordi di infanzia.

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

#POLLOARROSTODAY: GLI APPUNTAMENTI DELLA MARATONA

Ad aprire la sfida online (ore 11.00) sarà proprio Roy Caceres che su Instagram presenta la sua ricetta: Pollo marinato al mole rosso e semi tostati.

“Un piatto – dichiara Caceres - che nasce dalla contaminazione tra le mie origini, con il pollo arrosto simbolo della convivialità e delle domeniche in famiglia, e la ricetta messicana del mole rosso. Si tratta una salsa molto complessa a base di 20 ingredienti tra cui frutta secca, semi tostati, chile ancho, cioccolato, miele, pomodori verdi e rossi. Sono gusti che le persone ricercano in questo periodo storico, con un sapore avvolgente che ti fa sentire a casa e ti fa stare bene”.

Alle 11.30 sarà la volta di **Rosanna Marziale ed il suo Petto di pollo crunch su stecco**: sui canali Facebook e Instagram della chef, una preparazione che ricorda la sua infanzia e i pranzi di brigata. “Quando ero bambina preparavamo sempre il pollo arrosto, a casa ma anche nel ristorante, per i pranzi di brigata. La mia parte preferita era il petto, perché di sostanza, per la sua polpa morbida e succulenta, rigorosamente affiancato dalla pelle croccante di cui ero golosissima. Da questi ricordi nasce il Petto di pollo crunch su stecco: una ricetta che sdogana il petto di pollo dal concetto di dieta, esaltando la poliedricità del taglio e la parte croccante e più saporita, che è la pelle. Ho voluto giocare con la stecca di liquirizia, per renderlo quasi un gelato steccolecco”.

A **mezzogiorno** fiamme alte per **Max Mariola**, che in diretta dal suo canale Facebook (e in cross-posting sul canale Facebook W il Pollo) assieme al campione di rugby **Andrea Lo Cicero**, preparerà uno speciale pollo arrosto con doppia cottura, al forno e al barbecue.

Alle **13.00** Emanuele Ferrari-**Emilife** (che ha spopolato sui social grazie alle parodie sui personaggi famosi e sui loro look) su **Instagram** cucinerà la sua speciale ricetta di pollo arrosto... come l'amata bisnonna centenaria suggerisce, ispirata ai piatti tradizionali di famiglia.

Alle **13.15** la cuoca digitale e **Ambassador della campagna europea Eu Poultry, Sonia Peronaci**, preparerà in diretta dal suo canale Facebook (e in cross-posting su W il Pollo), il suo Arrosto di pollo ripieno: una ricetta dagli ingredienti stagionali versatile e facilmente replicabile, perfetta per la tavola della domenica. Tra gli ingredienti della farcia, zucca, cavolo nero e pancetta, guarnito con aglio, salvia, peperoncino e rosmarino.

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

Chiudono l'evento alle **16.30**, **Nonna Giovanna** (la “granfluencer” 90enne che ha conquistato oltre 533mila follower su Tik Tok con i suoi travestimenti e il suo slang toscano-ciociaro) e il nipote Nicola: in diretta da Tik Tok sveleranno i segreti del loro pollo arrosto con un pizzico di irriverenza e ironia.

**Indagine Doxa realizzata su un campione rappresentativo della popolazione italiana 18-74 anni in modalità CAWI.*

LA CAMPAGNA EU POULTRY

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 di comunicazione e promozione *Eu Poultry* è rafforzare la fiducia dei consumatori sulla qualità delle carni bianche dell'UE . Le carni bianche sono infatti un prodotto frutto di una filiera 100% Made in Italy e garantita dall'Europa, sinonimo di standard elevati di qualità e garanzia per i consumatori di benessere animale, sostenibilità e sicurezza alimentare. La campagna europea sulle carni bianche europee è un'iniziativa che vede riunite le 5 organizzazioni nazionali di rappresentanza delle filiere delle carni avicole di Italia, Francia, Germania, Polonia e Paesi Bassi e la loro associazione europea AVEC, con sede in Belgio. L'Italia è presente attraverso **Unaitalia**, l'associazione di categoria che rappresenta oltre il 90% della filiera avicunicola nazionale. La campagna vede la partnership con l'Ambassador Sonia Peronaci, oltre che la veicolazione di contenuti ed informazioni tramite il sito internet dedicato alla campagna eu-poultry.eu e sui canali social media ([Facebook](https://www.facebook.com/eupoultry) e [Twitter](https://twitter.com/eupoultry)).

Per ulteriori informazioni visitare il sito internet eu-poultry.eu

Ufficio stampa campagna EU POULTRY

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

Ufficio stampa Unaitalia

INC – Istituto Nazionale per la comunicazione

Ilaria Koeppen 342.0773826 ; i.koeppen@inc-comunicazione.it

Claudia Cardilli 345.9410944 ; c.cardilli@inc-comunicazione.it

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