**IL 2 OTTOBRE TORNA IL** ***#POLLOARROSTODAY***

**IL SECONDO PIU’ AMATO DAGLI ITALIANI TRA RICETTE DELLA NONNA E GOURMET**

**DA NORD A SUD: LE MIGLIORI POLLERIE D’ITALIA SECONDO “W IL POLLO”**

**Il 2 ottobre** torna il **#PolloArrostoDay**: nel giorno della festa dei nonni si celebra sul web il secondo più amato dagli italiani, tra *tradizione* e ricette *innovative*. Protagonista dei pranzi della **domenica a casa della «nonna»** - depositaria dei segreti della ricetta perfetta (il pollo arrosto con le patate) – ma perché no anche di **versioni gourmet**. Il pollo arrosto fa tendenza sulle tavole di tutti i giorni come su quelle stellate.

Cresce, infatti, il numero di ristoratori che inseriscono il pollo nel loro menù: si va dal pollo fritto di **Niko Romito** a quello di **Gabriele Bonci**, passando per le versioni gourmet di **Andrea Berton** - che recentemente ha dedicato un intero menù al pollo dimostrandone versatilità ed eccellenza - di **Vito Mollica** che, nel suo ristorante, propone un “pollastro” nostrano alla diavola con spinaci saltati e patate al forno. Tanti i nomi che hanno reso celebre la carne bianca, da **Gianfranco Vissani** fino a **Salvatore Tassa**.

Il pollo si presta a mille declinazioni in cucina: dal petto magro da cucinare al vapore o alla griglia, alle cosce più grasse, dove assaporare la pelle croccante, fino alle alette da fare fritte.

Ed è proprio la sua versatilità a renderlo la carne più consumata: nelle case italiane infatti il pollo rappresenta il 35% degli acquisti di carni fresche (dati Ismea su dati Nielsen). Un trend che si conferma anche fuori casa, considerando che nel 2018 è cresciuta la spesa extradomestica (83 miliardi secondo l’ultimo Rapporto Coop 2019).

Da Nord a Sud, la più grande community italiana di amanti del pollo, *W Il Pollo,* è andata alla ricerca dei migliori polli arrosto d’Italia, per località, curiosità e condimento. Leggendario il *pollo allo spiedo con patate* del chiosco storico “**Giannasi dal 1967”** di Piazza Buozzi a **Milano**, considerato lo spiedo perfetto della città, personalizzato da un mix di sale e spezie. Punto di riferimento per i milanesi, è in grado di preparare fino a 1350 polli al giorno. Se Giannasi rappresenta lo spiedo tradizionale, la “**Polleria 2.0”** è il luogo adatto per chi vuoleassaggiare un pollo al vapore o sottovuoto, poi cotto al forno o allo spiedo.

All’ombra del Colosseo, un’altra istituzione ma nel quartiere Prati: il *pollo arrosto morbido e speziato* di “**Franchi**” a **Roma**, dal 1920. Scendendo più a Sud, non si può non assaggiare il *pollo cotto a legna* de **“La Capannina Rossa”** a **Napoli**, una delle rosticcerie take away più amate dai partenopei, con il suo condimento segreto in cui si distinguono vino bianco e spezie aromatiche. infine, tra Capodimonte e San Rocco, le versioni aromatizzate del pollo di **“Coccodè”**, da accompagnare con patate al rosmarino.

**#POLLOARROSTODAY: LA COMMUNITY W IL POLLO LANCIA LA SFIDA**

***Ricetta della nonna o versione gourmet?*** Il 2 ottobre, in occasione del #polloarrostoday, sarà giorno di sfida social tra gli utenti, soprattutto tra quelli di W Il Pollo ([www.vivailpollo.it](http://www.vivailpollo.it)), che potranno condividere foto e video della loro ricetta preferita di pollo arrosto nella versione tradizionale o gourmet.

Inoltre, alle 11:30, challenge tra le due top blogger di Giallo Zafferano Valeria Ciccotti “Vale cucina e fantasia” e Luisa Orizio “Allacciate il grembiule”, che si sfideranno in diretta su Facebook e Twitter e inviteranno la community a votare la ricetta migliore. Sarà possibile seguire la sfida sia sui canali delle due blogger, sia su quelli della community (Twitter: <https://twitter.com/_vivailpollo> e Facebook:<https://www.facebook.com/vivailpollo/>).

**LE MIGLIORI POLLERIE D’ITALIA SELEZIONATE DALLA COMMUNITY “W IL POLLO”**

***NORD***

* ***Giannasi***- Milano

Dal 1967, a poca distanza da Porta Romana, sorge l’ormai leggendario chiosco amato dai milanesi e non solo.  La costante coda davanti al baracchino è una caratteristica di Giannasi, a dimostrazione che il loro pollo allo spiedo con patate non teme rivali. I segreti sono un mix di spezie e sale, un peso sempre fisso di 1 kg e la cottura.

* ***Polleria Milano 2.0* –** Milano

Polleria Milano 2.0, sede di uno storico girarrosto, si è rinnovata adottando metodi di cottura come il vapore e il sottovuoto, combinato con il forno o lo spiedo. Il risultato? Un pollo morbidissimo, saporito e succoso. Da non perdere inoltre la specialità della casa: il galletto alle erbe.

* ***Girarrosti Santa Rita*** – Torino

Con più di 50 anni di storia alle spalle e con 23 punti vendita nel Piemonte, il pollo di Girarrosti Santa Rita è sinonimo di qualità e fedeltà da parte del cliente. La carne è tenera e gustosa, insaporita soltanto da erbe aromatiche fresche. La pelle croccante e ben rosolata.

***CENTRO***

* ***Gastronomia Franchi*** – Roma

Fondata nel 1910 dai fratelli Benedetto e Felice Franchi, la Bottega Franchi divenne ben presto un punto di riferimento alimentare per gli abitanti del quartiere romano di Borgo Nuovo. Il pollo arrosto

proposto da Franchi è un pollo giudicato “perfetto”, morbido e speziato al punto giusto. Altro elemento da non sottovalutare, le patate al forno che lo accompagnano, croccanti e dolci.

* ***San Bartolomeo al Mercato Parioli*** *–*Roma

Uno street food *a tutto pollo*, un angolo di delizie da portar via dal gusto unico e inimitabile. San Bartolomeo offre una proposta sfiziosa e di qualità, rigorosamente bio, orientata al cibo da strada. Le alette di pollo con panatura di cornflakes, rosmarino e scorza di limone sono solo una delle specialità di questa polleria.

* ***Spiedo*** – Roma

Dedicato ai fanatici dello spiedo e ai filosofi del girarrosto, Spiedo si impone come uno street food di fattoria, come una festa di campagna in una grande città. Da Spiedo possono essere mangiati polli provenienti dalle Marche, croccanti e conditi con un blend di erbe aromatiche che ne esaltano il sapore.

***SUD***

* ***La Capannina Rossa*** – Napoli

Rigorosamente cotto a legna con un intingolo magico speziato, il pollo del girarrosto più noto in tutta Napoli e dintorni va accompagnato dalle classiche patate insaporite dal sugo del pollo stesso. Ottimo da portare anche a casa e servito in vaschette sigillate, a far la differenza è il condimento elaborato a base di vino bianco e aromi.

* ***Coccodè*** *– Napoli*

Situato tra Capodimonte e località San Rocco, è giudicato come uno dei migliori girarrosti della città. Carne di ottima qualità, sempre magra, il pollo di Coccodè è offerto in diverse varianti, da quella aromatizzata a quella classica per chi ama la ricetta tradizionale. La raccomandazione è di ordinare sempre una vaschetta di patate al rosmarino, vera specialità della rosticceria.

* ***Pollo e patate*** – Napoli

Un piccolo locale con tavoli di legno che offre un pollo allo spiedo insaporito con spezie piccanti come pepe rosa, lime, paprika e curry. Le patate fresche tagliate a mano sposano perfettamente il secondo piatto. Buona l’idea della consegna a domicilio, resa funzionale in una scatola ben chiusa che mantiene il pollo umido e caldo.

W Il Pollo è su:

Facebook <https://www.facebook.com/vivailpollo/>

Twitter <https://twitter.com/_vivailpollo>

<http://www.vivailpollo.it/>

Per contatto:

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione - Ufficio stampa Unaitalia  
 Ilaria Koeppen 342.0773826 [i.koeppen@inc-comunicazione.it](mailto:i.koeppen@inc-comunicazione.it)   
 Claudia Cardilli 345 9410944 [c.cardilli@inc-comunicazione.it](mailto:c.cardilli@inc-comunicazione.it)