**IL 26 NOVEMBRE È “THANKSGIVING DAY”**

**IL TACCHINO, SIMBOLO DELLA CUCINA A STELLE E STRISCE, PIACE SEMPRE PIÙ AGLI ITALIANI**

**IL 68% DEGLI AMERICANI NON RINUNCIA AI FESTEGGIAMENTI**

**ECCO 10 CURIOSITÀ SUL THANKSGIVING DAY**

*Roma, 25/11/2020 -* Ha una storia antica, che risale fino al **1621.** Una storia che nemmeno il Covid interromperà, dato che il **68%** degli americani dichiara di non voler rinunciare al tradizionale pranzo del 26 novembre.

Il 26 novembre torna il *Thanksgiving Day o* “Giorno del Ringraziamento”, festa per eccellenza a stelle e strisce che apre la stagione del Natale. **L’ultimo giovedì di novembre** (in Canada il secondo lunedì di ottobre), con **tacchino ripieno in tavola**, si ricorda la celebrazione dei Padri Pellegrini a Plymouth nel 1621 per ringraziare il Signore del primo raccolto e si ringraziano i propri affetti della vicinanza durante l’anno trascorso. Un giorno celebrato anche in momenti difficili - Abramo Lincoln lo proclamò festa nazionale in piena guerra di secessione nel 1863 - e da vivere con i propri cari, rigorosamente a casa e non al ristorante.

Tanto più nel 2020, dove protagonista sarà il tacchino ma non le grandi tavolate: **secondo infatti una survey**  [**Numerator**](https://www.numerator.com/holiday-trends/consumer-survey) pubblicata anche dal [New York Times](https://www.nytimes.com/2020/10/08/dining/thanksgiving-turkey-coronavirus.html), **il 68% degli americani festeggerà in maniera diversa,** anche per via delle nuove linee guida dei Centers for Disease Control and Prevention che raccomandano di limitare le celebrazioni del Ringraziamento solo alle persone che vivono nella stessa casa. Anche i sondaggi di Butterball e Hormel Foods – che insieme rappresentano la maggioranza degli oltre **40 milioni di tacchini interi venduti per il Ringraziamento** - prevedono festeggiamenti più parcellizzati: **un americano su tre programma cene all’aperto ed esclusivamente con i familiari più stretti**.

**Al centro delle celebrazioni** però **non mancherà la preparazione iconica del Turkey declinata secondo la “ricetta segreta” di famiglia**, da abbinare alla salsa ai mirtilli - un must - e poi a patate dolci, salsa gravy e torta di zucca. [Fox News](https://www.foxnews.com/food-drink/host-thanksgiving-plans-safe-healthy) ha addirittura stilato **una serie di consigli e considerazioni per coloro che ospitano**, come mangiare fuori se il clima lo permette, limitare il numero di commensali, optare per un impiattamento del cibo diverso (non più da condividere).

**E in Italia come si festeggerà?** Anche se nel Belpaese non c’è una vera e propria tradizione del Thanksgiving, in molti coglieranno l’occasione per stare con i propri affetti e provare una ricetta di derivazione tutta stelle e strisce. **Quella per il tacchino è infatti una passione anche italiana**: è la seconda carne più consumata dopo il pollo, con un consumo pro-capite di **4,22 kg a testa**, **in crescita prevista dell’1,9% secondo le stime 2020** di Unaitalia, l’associazione che rappresenta oltre il 90% della produzione avicola nazionale.

Per chi non ama (o non ha voglia) di cucinare, c’è l’imbarazzo della scelta tra proposte curiose e innovative: si va dal maxi **Turkey da 3 kg** di una famosa casa dolciaria e all’iconica catena **Hard Rock Cafè**, che tornerà a proporre un menù ad hoc take away con tacchino a cottura lenta, verdure arrostite, purè di patate dolci, salsa di mirtilli rossi e torta di zucca.

**LE CARNI BIANCHE LE PIÙ CONSUMATE**

Secondo gli ultimi dati diffusi da **Unaitalia**, l’associazione che raccoglie le aziende avicole italiane, **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**. Quanto al tacchino, se **nel 2019 la produzione in Italia** si era attestata **a 301mila tonnellate, con un consumo medio pro-capite di 4,22 kg,** le stime **per il 2020** indicano un ulteriore **lieve aumento della produzione intorno al 2,5%,** con un relativo aumento del **consumo pro-capite di 4,30 kg.**

**IL TACCHINO E LE VIRTU’ NUTRIZIONALI**

Grazie alle sue **virtù nutrizionali**, la carne di tacchino è un **perfetto alleato per la salute e il benessere fisico ad ogni età** (bambini, adulti e anziani) e per qualsiasi stile di vita, sportivi compresi, nell’ambito di un regime alimentare e di uno stile di vita equilibrati.  Se le carni in generale vengono identificate come fonti di grassi, soprattutto saturi, **il contenuto in grassi delle carni bianche, come il tacchino, è piuttosto basso**. I grassi, inoltre, sono presenti soprattutto nella pelle e possono essere quindi facilmente eliminati. Le carni avicole contengono quantità rilevanti di grassi polinsaturi, come gli omega-6 e omega-3, **sono fonte di vitamine**, in particolare di niacina, e minerali. Rispetto al contenuto in proteine, **le carni di pollo e tacchino hanno valori del tutto simili a quelli delle altre carni**: 100 g di petto di pollo e fesa di tacchino ne contengono circa 23-24gr. Inoltre, **le carni bianche sono particolarmente digeribili e magre**: contengono pochi grassi, concentrati soprattutto nella pelle, e di migliore qualità (prevalenza monoinsaturi e polinsaturi).

**LE 10 CURIOSITÀ CHE GLI ITALIANI NON SANNO DEL THANKSGIVING DAY**

1. **È UNA FESTA NATA COME CRISTIANA**

La «Giornata del ringraziamento», destinata a render grazie a Dio per i doni della terra e delle provvidenza, ha lontane origini nelle tradizioni religiose del nostro popolo ed è tradizionalmente celebrata nella seconda domenica di novembre (Fonte: [Chiesa Cattolica.it](https://www.chiesacattolica.it/documenti-segreteria/giornata-nazionale-del-ringraziamento-2/) ). Nel 1974 la [presidenza della C.E.I.](file:///C%3A%5CUsers%5Cc.cardilli%5CAppData%5CLocal%5CMicrosoft%5CWindows%5CINetCache%5CContent.Outlook%5C0XF4XPV3%5C1%29%09https%3A%5Cwww.chiesacattolica.it%5Cdocumenti-segreteria%5Cgiornata-del-ringraziamento-2%5C) in una lettera ha invitato a celebrare in tutte le diocesi di Italia la «Giornata del ringraziamento» sottolineando la necessità di “richiamare gli uomini alla lode di Dio, datore di ogni bene, alla valorizzazione e alla giusta distribuzione dei doni della terra, al rispetto dell'ambiente naturale e alla solidarietà con quelli che lavorano”.

1. **IL PRIMO THANKSGIVING**

Questa storica tradizione risale a una celebrazione avvenuta nel 1621 e documentata due anni dopo da William Bradford, allora governatore della Colonia fondata dai Padri Pellegrini provenienti dall'Inghilterra, a Plymouth, nel Massachusetts. L'usanza di mangiare il tacchino si deve a quel primo menù, composto da pietanze che sarebbero diventate tradizione per le feste a stelle e strisce. Oltre al tacchino il primo menu era composto da zucca, altri carni bianche, carne di cervo, ostriche, molluschi, cereali.

1. **IL TACCHINO È AMERICANO**
Il tacchino è **americano**. Furono gli Aztechi a portare in dono il tacchino agli spagnoli. Da lì la diffusione della specie in Europa. L'americanissimo tacchino è stato poi "reimportato" oltre un secolo dopo in Massachusetts dai Padri Pellegrini.
2. **I PRESIDENTI**

Il primo a indicare la data del 26 novembre come giorno del Ringraziamento fu **George Washington**con un documento del 3 ottobre 1789. Ma non era allora ancora una tradizione annuale. La giornata del Ringraziamento fu ufficialmente proclamata come festività nel 1863 dal presidente **Lincoln**.

1. **INVENTATO DA UNA DONNA**

 A sostenere l’idea di istituire la Giornata fu la scrittrice **Sarah Josepha Hale**, secondo la quale la festa avrebbe favorito l’unione e rafforzato lo spirito di unione della popolazione dopo una guerra fratricida. Per questo si impegnò fin dal 1846 a convincere i presidenti USA a rendere nazionale questa festività fino ad allora celebrata esclusivamente nel New England. In quattro, prima di Lincoln, non prestarono ascolto alle sue argomentazioni: Zachary Taylor, Millard Fillmore, Franklin Pierce e James Buchanan.

1. **PARATA DI MACY’S**

Tra gli eventi più attesi e legati al Giorno del Ringraziamento in America c’è la **Parata di Macy’s**, una sfilata organizzata a New York dall'omonimo grande magazzino con personaggi gonfiabili. Un evento che attrae milioni di visitatori e si tiene su un percorso di 4 km tra i grattacieli di Manhattan. Sembra che chiunque possa avere una buona visuale della parata da Central Park West, dalla Columbus Circle e poi lungo tutta la 6th Avenue dalla 59th alla 38th Street.

1. **FOOTBALL AMERICANO**

Non può esistere Thanksgiving senza **Football americano**! Sembra infatti che un’altra usanza rituale sia quella di guardare in tv la partita dopo il pranzo in famiglia.

1. **IL TURDUCKEN**

Sulle prime tavole del Ringraziamento si assisteva a stravaganze culinarie. Una di queste è il "turducken" (da turkey, duck e chicken). Un tacchino disossato conteneva un'anatra disossata con all'interno il pollo. Il piatto molto popolare nella Louisiana, comparso tra il 1970 e il 1980, poi diventato l'emblema della cucina Cajun (tipica della zona).

1. **JINGLE BELLS**

Il Thanksgiving segna ufficialmente l’inizio del periodo natalizio. Nel 1857 **James Pierpoint** compose proprio per il Giorno del Ringraziamento un brano per bambini dal titolo *One horse open Sleigh*, che riscosse un grandissimo successo. Lo stesso brano fu riproposto poi per il giorno di Natale e nel 1859 il titolo cambiò in*Jingle Bells*, divenuto famoso in tutto il mondo.

1. **VARIANTI A TAVOLA**

Protagonista indiscusso della tavola, il tacchino ripieno ha molte varianti che cambiano in base alla geografia: nelle cittadine del sud la carne si accompagna con la focaccia di granturco, mentre in quelle del nord degli Stati Uniti il tacchino viene condito con il wild rice.

Molto tipica è la salsa di ossicocco (o cranberry), fatta con bacche fresche o congelate.

**INC Ufficio stampa Unaitalia**

Ilaria Koeppen 342.0773826 i.koeppen@inc-comunicazione.it
Claudia Cardilli - 345.9410944 c.cardilli@inc-comunicazione.it