**TORNA IL 2 OTTOBRE IL POLLO ARROSTO DAY**

**MARATONA SOCIAL PER CELEBRARE LA CARNE PIU’ 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**

*(Roma, 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. 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%). In media il pollo è consumato quasi 2 volte a settimana (1,8).

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\*** commissionatada **Unaitalia** – 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 aquella **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 **V edizione** che chiama a raccolta **Roy Caceres, Rosanna Marziale, Max Mariola, Sonia Peronaci, e gli influencer Emilife, nonna Giovanna & Nicola.** In campo anchela più grande **community italiana di amanti del pollo** ([www.vivailpollo.it](http://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 muscolose 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 testimoniarlo 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**, invece, preferisce invece il petto perché “*più di sostanza e riempie 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.

**#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 **Sonia Peronaci** preparerà in diretta dal suo canale Facebook (e in cross-posting su W il Pollo), il suo Arrosto 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.

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.

Ufficio stampa Unaitalia **INC** – Istituto Nazionale per la comunicazione

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)

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