**NATALE IN TAVOLA:**

**800 MILA CAPPONI, 500 MILA TACCHINELLE E 500 MILA FARAONE NEI MENÙ DEGLI ITALIANI**

**I CONSIGLI DELL’ESPERTO PER ABBINARE AD OGNI RICETTA IL CALICE GIUSTO**

*Dal brodo di cappone alla faraona arrosto, passando per la tacchinella ripiena, le carni avicole sono protagoniste dei menu dei giorni di festa …. E sono gli “outsider”, capponi, faraone e tacchinelle, a farla da padrone nelle ricette tradizionali. Ma come abbinare ad ogni piatto il calice giusto? Ecco tutti i consigli di Adua Villa, sommelier ed esperta di enogastronomia, per rendere speciale il menù delle feste.*

Dalla Liguria alla Sicilia, passando per l’Emilia-Romagna, le carni avicole sono protagoniste dei menù dei giorni di festa. Lesse o farcite, in brodo o cotte in forno, in gelatina o in rollé, sono il filo conduttore di tante ricette della nostra tradizione, trasmesse di generazione in generazione, e capaci di resistere al di là delle mode e delle tendenze. Quest’anno, come ogni anno, secondo le stime di Unaitalia, associazione che riunisce i principali produttori di carni avicole, tra Natale e l’Epifania, verranno consumati circa  **800 mila capponi, 500 mila tacchinelle e 500 mila faraone**. Sono prodotti sempre molto richiesti, dal momento che **negli ultimi 10 anni la produzione è rimasta stabile.**

Ma se è vero che le carni bianche “delle feste” sono un patrimonio irrinunciabile della nostra tradizione, siamo sicuri di saper scegliere i vini giusti? Con l’aiuto di **Adua Villa, sommelier ed esperta di enogastronomia,** scopriamo gli abbinamenti che esaltano il gusto di queste carni, tra sorprese e conferme, **con un occhio al portafogli e uno alla tradizione**.

“*Tutti i vini consigliati sono stati scelti in base a due criteri* – spiega l’esperta – *si tratta di vini prodotti solo ed esclusivamente con* ***vitigni autoctoni o tradizionali*** *(cioè tipici del nostro paese) e che il consumatore può trovare facilmente, dall'enoteca alla GDO, anche* ***al di sotto dei 10 euro***”.

**FEGATINI DI POLLO E PROSECCO DOC PER INIZIARE**

Se durante l’anno il petto di pollo alla piastra è il nostro salva cena ideale e non è domenica senza pollo al forno con patate, il re delle carni avicole durante le feste si presta ad essere utilizzato per **sfiziosi antipasti**, dai classici fegatini a più originali finger food, oppure finisce nel ripieno di gustosi panzerotti e vol au vent. “*Cosa c’è di meglio delle bollicine per iniziare il nostro pasto? La scelta in questo caso ricade sul Prosecco Doc, lo spumante per eccellenza, e fra i più conosciuti in Italia e nel mondo. Si accompagna perfettamente ai fegatini di pollo, come quelli alla Veneziana con cipolla, grazie alle sue generose bollicine e le fresche note di frutta a polpa bianca” –* consiglia l’esperta.

**CON IL BRODO DI CAPPONE BEVIAMO UN LAMBRUSCO DI SORBARA DOC**

 “*Natal senza Capon, Natal nient bon*” recita un detto popolare lombardo. Ma non è solo la Lombardia la patria del cappone, che **figura infatti nella tradizione gastronomica di tutte le regioni italiane.**

Partiamo da un grande classico, il brodo di cappone, che spopola da Nord a Sud. A Mantova si servono gli agnolini in brodo di terza (cappone, manzo e osso bovino), in Emilia-Romagna le feste sono sinonimo di cappelletti in brodo, senza dimenticare il centro. Nel Lazio si sostiene che il brodo “apra lo stomaco” e lo prepari alla ricchezza del pranzo della festa, quindi si inizia tradizionalmente con i cappelletti. Mentre in Campania il 25 dicembre la minestra di tutti i giorni si “marita” con la carne (di qui il nome di *minestra maritata*). Qual è il vino perfetto con questo primo piatto? “*Andiamo in Emilia, dove il Lambrusco la fa da padrone, e prendiamo un* ***Lambrusco di Sorbara Doc*** *che regala eleganza nel bicchiere, con la sua spuma cremosa e rosata, e racchiude note di viola, lampone e ciliegia. Un aroma austero ma delicato al tempo stesso, che esalterà al meglio il gusto del cappone. Consiglio poi qualche cucchiaio di vino nel brodo, come nella migliore tradizione popolare*”

**IL CAPPONE LESSO? SI ABBINA AL RIPASSO DI VALPOLICELLA DOC**

**Tradizionale è anche il cappone lesso, abbinato con le salse,** da quella verde o rossa alla Cugnà, dalla salsa tartara alla mostarda. “*Il matrimonio d'amore a tavola sarà con* ***il Ripasso Valpolicella Doc****, terra d’elezione di questa preparazione. Questo vino rosso rubino dai riflessi granati, corposo e raffinato si abbina perfettamente al lesso e alle sue diverse salse”,* spiega l’esperta.

**FARAONA AL FORNO E CHIANTI, MA NON SOLO. CHI VUOLE OSARE PUÒ PROPORRE UNA BIRRA**

La [faraona al forno](http://www.leitv.it/cambio-cuoco/tag/faraona-al-forno)resta uno dei piatti più preparati sotto le Feste: merito della sua carne soffice e saporita, che diventa ancora più gustosa grazie a cotture e aromi particolari. Si sposa bene, ad esempio, con frutta secca, olive nere, indivia e uva fresca. “*Il vino suggerito sarà un Chianti Docg. In particolare* ***il Chianti dei Colli Aretini Docg****, che risulta morbido e vellutato, talvolta con profumo di Viola mammola e con una pronunciata finezza nella fase di invecchiamento.”* Oltre ad un grande vino rosso, **possiamo anche giocare con la birra**: “*Per un abbinamento diverso possiamo presentare una* ***India Pale Ale****, conosciuta più come IPA. Una birra Inglese che nasce per essere destinata tradizionalmente all'esportazione in India. Si tratta di una versione più alcolica e luppolata della semplice ‘pale ale’, che supera facilmente il 5% di alcool, ed è una delle tipologie più di tendenza e consumate in questo momento*.”

**LA TACCHINELLA RIPIENA SI SERVE CON UN ETNA ROSSO DOC**

La tacchinella è un altro ingrediente classico della tradizione natalizia, viene preparata **generalmente con un ripieno dalle note dolci**, come prugne, frutta secca o castagne. In Sicilia, invece, diventa ripiena di pasta “busiata”: la tacchinella disossata viene foderata con del prosciutto cotto e farcita con pasta precedentemente condita con sugo di salsicce. “*Questa preparazione piace a grandi e piccini, appagando occhi e pancia –* commenta Adua Villa *- Per i grandi il calice sarà con un Etna Rosso Doc. Dalla Sicilia in ogni calice si sprigionerà una sequenza di frutti rossi, mista a note più dolci e una mineralità dovuta ai terreni vulcanici dove queste uve autoctone crescono.”* Eper chi non rinuncia al bianco? “Possiamo proporre **l’Etna Bianco** *da uve di più vitigni autoctoni come Carricante, Catarratto, Inzolia, Grecanico e Minnella. Un bianco perfetto, spontaneo, aggraziato che riesce a portare la sua identità a tavola ed accontentare i palati più esigenti.”*

**CON IL TACCHINO DELLE FESTE ALZIAMO UN CALICE DI RUCHÉ DI CASTAGNOLE DOCG**

Con un ripieno di carni miste, salsiccia o farciture a base di di frattaglie, castagne e uvetta, il tacchino ripieno è un altro piatto tradizionalmente servito durante le festività natalizie. L’abbinamento ideale? “È con *il* ***Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG*** *–* raccomanda l’enogastronoma *- è un vino rosso piemontese dalle origini misteriose, che incanta con le sue note di frutta rossa e albicocca, e non si lascia dimenticare grazie ad una speziatura che lascia il segno.”*

[**Vivailpollo.it**](http://www.vivailpollo.it/press-room/205/la-rivincita-del-pollo-e-la-carne-preferita-dagli-italiani/)è il blog a cura di[**Unaitalia**](http://www.unaitalia.com/)(Unione Nazionale Filiere Agroalimentari delle Carni e delle Uova) dedicato ai 46 milioni di italiani appassionati di pollo (Doxa Advice/Unaitalia), in cui trovare tante informazioni utili, risposte alle domande e dubbi sulle carni avicole. E non solo. Sul blog anche tante ricette, curiosità, testimonianze di celebrities per raccontare il mondo del pollo a 360°, arricchito dal supporto di chef, food blogger e professionisti della nutrizione.

**Ufficio stampa UNAITALIA**

**INC- Istituto Nazionale per la Comunicazione**

Valentina Lorenzoni 06 44160886 331 6449313 v.lorenzoni@inc-comunicazione.it

Simone Spirito 06 44160833 342 0773826 s.spirito@inc-comunicazione.it