**UNAITALIA: A PASQUA UOVA STAR DEL CARRELLO, ACQUISTI PER 125 MILIONI DI EURO NELLA SETTIMANA SANTA**

**LA CLASSIFICA DELLE RICETTE REGIONALI PIU’ AMATE: SUL PODIO CASATIELLO, PASTIERA E COLOMBA, SEGUONO TORTA PASQUALINA LIGURE E FIADONI MOLISANI**

*Roma, 4 aprile 2023* – **Saranno 350 milioni - per un valore pari a circa 125 milioni di euro - le uova consumate durante la Settimana Santa**. A renderlo noto alla vigilia della Pasqua è **Unaitalia**, l’Associazione che rappresenta la quasi totalità della produzione avicola nazionale. Sode, sotto forma di frittata o strapazzate, secondo un’indagine AstraRicerche 2023\*, le uova **sono un alimento immancabile sulla tavola delle feste pasquali** **per più di** **un italiano su tre** (34,5%) sorpassate solo da uovo di cioccolato e colomba (indispensabili per oltre il 60% degli italiani) e preferite ad agnello (31,9%), salame (30,5%) e torta salata di formaggio (22%).

“*Simbolo per eccellenza della Pasqua, le uova continuano ad essere tra i prodotti più apprezzati perché versatili e adatte ad ogni preparazione –* afferma il **direttore Unaitalia, Lara Sanfrancesco** – *ma anche* *ricche di nutrienti chiave per il nostro organismo e con un importante contenuto proteico*. *Un alimento declinabile in mille ricette regionali pasquali e non solo, e amatissimo dagli italiani, che, nel 2022 ne hanno consumate 13,4 miliardi, pari a 228 pro capite. Di queste, il 68% è andato alle famiglie (155 uova a testa) mentre il 32% (73 uova per abitante) è stato consumato attraverso pasta, dolci e preparazioni alimentari varie, tra cui colombe e pastiere”.*

**Quali le ricette regionali più amate dagli italiani per le festività?** Uova e buoi dei paesi tuoi. In fatto di tavola gli italiani a Pasqua si rivelano un po’ campanilisti: il **32%** sceglie il piatto della propria regione, con percentuali che in Campania arrivano al 53% (con Pastiera e Casatiello) e in Veneto al 45% (la ricetta è la Fugassa, tipico pan lievitato dolce).

**A dispetto delle sfide tra Nord e Sud,** **nella speciale classifica di 20 ricette regionali stilata da AstraRicerche, gli italiani sul podio mettono i grandi classici:** **Casatiello, Pastiera** (al 26,4%) **e Colomba** (20,6%). Seguono la **torta Pasqualina ligure** (18,9%) e i **Fiadoni**, fagottini a mezzaluna ripieni al formaggio da gustare in versione dolce o salata, in base alla tradizione famigliare, a cavallo tra Molise e Abruzzo (16,4%); la **Pizza di Pasqua umbra** (15,6%), la **Scarcella pugliese** (tipico biscotto con uovo e glassatura in bella mostra, 15,2%) e il **Bensone** (14,9%), dolce di tradizione millenaria modenese. E ancora la **frittata piemontese Rognosa** (14,4%), la **Pasimata** **toscana** (alternativa alla classica colomba, con uva sultanina e semi d’anice da alcuni detta schiaccia, 13,9%) e la celebre **Fugassa** **veneta**, tipico pan lievitato dolce (12,1%).

A celebrare la Pasqua sulla **community W il Pollo anche lo chef Max Mariola che il 4 aprile propone sui canali Facebook e Instagram la fondue di pecorino con uovo in camicia, fave e guanciale**: un piatto semplice e alla portata di tutti in cui assieme alle uova in camicia sono protagoniste le fave, che aprono la stagione primaverile, con guanciale, fonduta a base di pecorino e qualche fogliolina di menta. Qui la ricetta completa.

\*Indagine AstraRicerche realizzata su un campione rappresentativo della popolazione italiana 18-70 anni in modalità CAWI.

Per contatto:

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

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

Caterina Volodin 345 637 7253 c.volodin@inc-comunicazione.it

***W il Pollo****è la campagna che****Unaitalia****dedica ai milioni di italiani “appassionati” di pollo. Il****blog****[Vivailpollo](http://www.vivailpollo.it/)**risponde a****domande e dubbi****sulle carni avicole in un linguaggio semplice ed esaustivo, e****informa correttamente (e in modo divertente) su uno dei prodotti simbolo del made in Italy e alimento “glocal” per eccellenza.****Il blog propone, inoltre, tante ricette, curiosità, testimonianze per raccontare il mondo del pollo a 360°, arricchito dal supporto di chef, food blogger e professionisti della nutrizione.*







