

Adnkronos Ultim'ora - 29/09/2022 16:43:00

Domenica Pollo Arrosto Day, 74% italiani lo mangia una volta al mese

Roma, 29 set. (Adnkronos/Labitalia) - Torna domenica 2 ottobre Pollo Arrosto Day, la grande maratona social organizzata da Unaitalia - l'Associazione nazionale dei produttori di carni bianche - per celebrare il secondo piatto più amato dagli italiani e raccontare le sue diverse "anime", da quella familiare a quella popolare delle rosticcerie, a quella gourmet. Un piatto che mette d'accordo tutti, consumato dal 95% della popolazione e in tutte le culture. Il 74% degli italiani (40 milioni) lo mangia almeno una volta al mese; il 39% una volta a settimana e il 32% due volte (soprattutto i giovani), e senza salse (40%). Tra le ragioni del suo successo - fa notare Unaitalia - la versatilità e la trasversalità, anche culturale, del pollo che con 21.43 kg pro-capite continua ad essere la carne più consumata nel Belpaese. Re dei pranzi della domenica a casa della nonna ma anche delle tavole stellate, il pollo arrosto è il finger food adatto a ogni contesto e che sdogana i diktat del galateo. Oggi il 53% lo mangia con le mani, soprattutto a casa e in famiglia (59%), ma il 64% degli italiani sarebbe disposto a farlo se il galateo lo autorizzasse (il 29% anche in una cena romantica o formale). Tanto che il 72% è convinto che il celebre slogan "chi non si lecca le dita gode solo a metà" si addica appieno anche a questo piatto perché "la sapidità rimane sulle mani e l'esperienza deve essere totale" (49%) e "fa tornare bambini" (33%). A rivelarlo un'indagine Doxa realizzata per Unaitalia. Mani o forchetta? Questo il tema della sesta edizione che vede protagonisti gli chef Cristina Bowerman (1 stella Michelin), Max Mariola, i toscanissimi Federico Fusca (tra i 10 best italian's food influencer su Forbes e uno degli chef di E' sempre Mezzogiorno) e Daniele Rossi (3 milioni di follower), tra le coppie di chef-tiktokker più seguite sui social che hanno spopolato anche su Instagram con le loro microricette da 30 secondi, ma anche la rete dei pollo lovers di Giallo Zafferano, impegnati a condividere le loro personali visioni di pollo arrosto sui social e sui canali di www.vivailpollo.it e gli studenti dell'Istituto Europeo di Design (IED) inventori di un utensile per non sporcarsi le mani. Per gli utenti la possibilità di postare foto, ricette e dibattere sulla modalità preferita di assaggio. E se l'abitudine di mangiare il pollo arrosto con le mani o le posate sembra dividere ancora gli italiani a metà (53% vs 47% ma di questi solo il 12% lo fa per rispettare il galateo) - negli anni continua a crescere il fenomeno street food (+48% fra il 2014 e 2019 dati Coldiretti ; +21,3% nel 2021 dati Deloitte) e gli chef che scelgono di annullare le distanze tra cibo e mani. Tra questi Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, 2 stelle Michelin), tra gli chef più innovativi al mondo (la maggioranza dei suoi piatti si mangiano con le mani, anche il suo pollo arrosto) per il quale "mangiare con le mani è una regressione naturale verso il nostro stato più primitivo, è ritrovare noi stessi. Senza artifici. Mangiare con le mani è anche condividere. C'è una complicità tra noi che ci sediamo a tavola e partecipiamo a un'esperienza; usarle esprime fiducia nei commensali" (Fonte: Mugaritz). O lo chef David Chang per Esquire "tra le 75 persone più influenti del XXI secolo" e la sua una magistrale ostrica di pollo frita, da mangiare con le mani come se fosse un chicken nugget. O ancora l'italiana Cristina Bowerman, ideatrice del menù "tutto con le mani" e del piatto del #polloarrostopday 2022 "Pollo arrosto con kimchi di pesca (ricetta di origine coreana fatto con pesche fermentate e spezie ndr) e insalata con parisienne di pesche". Un piatto avvolgente in cui i bocconi di coscia arrosto croccante vanno pucciati in una salsa di pesca fermentata frizzante, sapida e speziata. "Mangiare con le mani - afferma Bowerman - è il gesto più intimo che c'è: coinvolge tutti i cinque sensi e abbatte ogni elemento di separazione tra noi e il cibo. E si addice perfettamente al pollo, alimento centrale per la nostra dieta, tra le carni più salutari. Tanto che nei prossimi mesi servirò quattro menù a sera basati solo sul pollo: tutte le parti del pollo in tante ricette diverse". Un gesto sdoganato oggi anche dal galateo che ora dice "con le mani si può". In occasione del Pollo Arrosto Day, l'Accademia italiana del Galateo, ha riscritto infatti le regole dell'assaggio in un manifesto con 10 spunti e consigli per gustare il pollo arrosto con le mani: si va dal non farlo mai al primo appuntamento, al mettere a proprio agio i commensali, come fece la regina Margherita (che afferrò una coscia di pollo per mettere a proprio agio lo zar Nicola I in difficoltà nel disossare il pollo); al gustarlo con tre dita, come faceva la nobiltà rinascimentale. Ma senza alzare il mignolo. Il manifesto sarà firmato il 2 ottobre da tutti i protagonisti del Pollo Arrosto Day.