



PPN FOOD - Pollo arrosto day: 7 italiani su 10 lo scelgono come piatto di famiglia

Roma - 30 set 2024 (Prima Notizia 24) Forlini (Unitalia): "Consumi pro capite in crescita, +2,9%".

Il 94,3% delle nonne italiane ha cucinato questo piatto, e oltre un intervistato su quattro ha detto di aver ereditato la ricetta, o da lei stessa oppure dal suo ricettario. Inoltre, per 7 persone su 10 è un piatto di famiglia, collegato a ricordi d'infanzia, alla cucina della madre (per il 40%) o alle domeniche a casa dai nonni (per il 29,5%). E' anche un'eredità culturale e un "piatto della memoria" che le generazioni si tramandano. Si tratta del pollo arrosto, che dopo le lasagne (45,1%) è il piatto cucinato più spesso (32,8%), a cui seguono le polpette (29,3%) e la pasta all'uovo (16,7%). Sette italiani su 10, inoltre, lo cucinano almeno una volta ogni mese. Il pollo arrosto si piazza al terzo posto tra i piatti tradizionali, alle spalle di lasagne e pasta al forno (71,4%) e impasti, come pizzelle, focacce, panzerotti, pizza, calzoni. E' quanto emerge dall'indagine AstraRicerche presentata per il Pollo Arrosto Day 2024, maratona social promossa da Unitalia, Associazione Nazionale dei produttori di carni bianche, che ogni anno, il 2 ottobre, in contemporanea con la Festa dei Nonni, celebra un piatto simbolo della cultura enogastronomica italiana. "Il Pollo arrosto day è un'occasione per scoprire trend e curiosità su una carne 100% made in Italy, la più consumata dagli italiani, che piace a tutti per sua versatilità e la trasversalità, per le sue proprietà nutrizionali, il gusto e la facilità di preparazione. Ma anche il suo forte legame con la cultura italiana, le ricette tradizionali e quindi la memoria collettiva gastronomica. A confermare il trend, la crescita dei consumi pro-capite (+2,9%) arrivati a 21,38 chili. Non si arresta la passione degli italiani per le carni bianche, che continuano ad essere le più amate con il 35% degli acquisti domestici", dichiara il Presidente di Unitalia, Antonio Forlini. Il programma dell'ottava edizione, che ha come tema "Prenota una nonna!", è fitto: tra i protagonisti ci saranno lo chef Peppe Guida (Antica Osteria Nonna Rosa di Vico Equense, 1 stella Michelin), che proporrà il "Pollo arrosto di Nonna Rosa con salsa fredda di limoni e patate", le star dei social Nonna Silvi e Nonna Margherita, la community di Giallo Zafferano e quella di vivailpollo.it, che faranno riscoprire l'anima più sincera del pollo arrosto, che per gli italiani è anche quella della memoria (anche nella versione gourmet). Se devono scegliere fra tradizione e cucina gourmet, gli italiani non hanno dubbi: per il 50,4% la tradizione vince, mentre chi ama entrambe, per il 45,3% la tradizione deve sempre restare alla base. La novità di questa ottava edizione è il fatto che è possibile "prenotare una nonna" partecipando il 2 ottobre (alle 18.00 sulle pagine social di Viva il pollo) alla masterclass che si terrà presso la Gambero Rosso Academy di Roma con nonna Margherita e Stefano Iodice per apprendere tutti i segreti sul pollo arrosto "come nonna comanda". Certamente, lasagne e pasta al forno, polpette al sugo, gnocchi, pollo arrosto sono i piatti dominanti nei ricordi degli italiani, con le lasagne che sono il primo più replicato, mentre il pollo arrosto "secondo della nonna" più ripetuto (32,8%). A fare da base ai piatti più replicati degli italiani sono i ricordi d'infanzia, perché erano le pietanze che si mangiavano da bambini. Secondo l'indagine, per 88,2%

degli intervistati la nonna è presente nei ricordi personali dei piatti della tradizione. Gli italiani, infatti, hanno passato molto tempo in cucina con la nonna, contribuendo a fare dei nonni un pilastro della formazione del gusto: secondo il 28,3% si è trattato di tutti (o quasi tutti) i giorni dell'infanzia e dell'adolescenza, per il 22,5% dei finesettimana e per il 20,5% del tempo passato insieme ai nonni durante le vacanze estive e invernali.

(Prima Notizia 24) Lunedì 30 Settembre 2024