**2 OTTOBRE, ARRIVA LA 7^ EDIZIONE DEL “POLLO ARROSTO DAY”**

CHEF STELLATI, DIRETTE SOCIAL, TESTIMONIAL ED EVENTI PER CELEBRARE UN’ICONA DELLA CUCINA

**---**

**POLLO E PATATE: PER 9 ITALIANI SU 10 ABBINAMENTO PERFETTO**

CARAMELLIZZAZIONE E REAZIONE DI MAILLARD LE CHIAVI DEL SUCCESSO DELLA CROCCANTEZZA CHE PIACE AL CERVELLO. IN CIMA AL GIOCO DELLE COPPIE GASTRONOMICHE, BATTE POMODORO E MOZZARELLA, PANE E MORTADELLA, CAPPUCCINO E CORNETTO.

PER 3 ITALIANI SU 10 È IL PIATTO IDEALE PER UNA CENA ROMANTICA, MEGLIO DI OSTRICHE E CHAMPAGNE. CON 16,38 KG PROCAPITE, È LA CARNE PIU’ CONSUMATA IN ITALIA

*(Roma, 28 settembre 2023).* Il **95% degli italiani lo considera un “match perfetto” a tavola**. E a sorpresa, per **3 italiani su 10**, è anche il **piatto preferito per una cena romantica**.

Il **pollo arrosto con le patate**, nella sua semplicità e tradizione, si conferma piatto iconico della storia gastronomica italiana. Gustoso, salutare, economico, versatile e finanche afrodisiaco. Per una cena di coppia sconfigge infatti di gran lunga le ben più blasonate **ostriche e champagne** (17,9%) e l’avvolgente **dolce al cioccolato e peperoncino** (23,6%), seguiti da pollo piccante (14,6%) e uova al tartufo (9,6%).

Nel gioco delle coppie gastronomiche è senza dubbio sul **podio degli abbinamenti perfetti** (**52,6%**), seguito da **pomodoro e mozzarella** (48,1%), **pane e mortadella** (40,2%), **cappuccino e cornetto** (37,3%), **prosciutto e melone** (33,4%).

A rivelarlo un’indagine **AstraRicerche** per **Pollo Arrosto Day**, la grande maratona social organizzata da **Unaitalia** – l’Associazione nazionale dei produttori di carni bianche – che il **2 ottobre di ogni anno** celebra il piatto di carne più amato dagli italiani, consumato dal **95% della popolazione**,apprezzato da tutte le culture e le tradizioni nel mondo. **Un matrimonio gastronomico, quello tra pollo arrosto e patate, che non conosce crisi: l’88,6% dei consumatori di pollo arrosto lo sceglie, il 42% sempre e il 46,6% spesso**. Il 70% degli italiani lo mangia addirittura ogni 15 giorni e il 40,2% almeno una volta a settimana.

E sarà proprio il tema degli abbinamenti perfetti il filo conduttore della **settima edizione del Pollo Arrosto day, una giornata di celebrazioni sul tema “It’s a perfect match”** con protagoniste le coppie tra cui si stabilisce una chimica perfetta, a tavola come in cucina: gli chef **Alessandro Negrini** e **Fabio Pisani** (2 stelle Michelin), **Max Mariola e il suo “alter ego” Vittorio Pettinato** (che con imitazioni, parodie e sketch di diversi personaggi noti ha conquistato oltre 100mila follower su Instagram e TikTok), **Alessandro Granatelli e Niccolò Pau** alias **i** **2men1kitchen** (le cui ricette hanno conquistato 141mila follower e 12,7 milioni di like su TikTok),ma anche la rete dei pollo lovers di **Giallo Zafferano**, impegnati a condividere le loro personali visioni di pollo arrosto e patate sui social e sui canali di [www.vivailpollo.it](http://www.vivailpollo.it). Per gli utenti la possibilità di postare foto, ricette e dibattere sugli abbinamenti preferiti con il pollo arrosto.

Un match quello tra pollo e patate, amato da tutti e in ogni contesto per la versatilità e la trasversalità, anche culturale, del pollo che con **16,38 kg pro-capite nel 2022 (dati Unaitalia) continua ad essere la carne più consumata nel Belpaese, protagonista** dei pranzi della domenica a casa della nonna ma anche delle tavole stellate. Il pollo arrosto con le patate fa pensare alla mamma e alla nonna (20,7%), alla domenica (16,7%), richiama ricordi d’infanzia (10,7%), fa coppia anche con gli amici (8,4%) e il divertimento (8,3%) ma soprattutto **evoca gusto e piacere (31%).**

*“Pollo arrosto e patate sono un match perfetto, per il sapore, ma soprattutto per la consistenza –*affermano **Alessandro Negrini** e **Fabio Pisani, chef stellati** del celebre ristorante **Il Luogo di Aimo e Nadia** di **Milano** *-. Si tratta di due alimenti che interagiscono perfettamente: le carni bianche tendono ad essere più asciutte delle rosse, le patate quindi fungono da elemento di bilanciamento riportando una certa cremosità in bocca. Quello che affascina del piatto è soprattutto la consistenza, che garantisce morbidezza dentro e croccantezza fuori. Poi il sapore: il pollo arrosto va cucinato assieme alle patate, nella* *stessa pentola. Solo così le patate prendono tutto il sapore del pollo, con il caramellizzato della pentola che va all’interno della ricetta. Una tecnica che sarà alla base del nostro piatto di pollo e patate ideato per il Pollo Arrosto day 2023, che ci ha entusiasmato al punto da non escludere di inserirlo nei nostri menu”.*

L’importanza della consistenza trova conferma anche in uno studio della [North Carolina State University](http://geronj.oxfordjournals.org/content/32/5/586.short) che evidenzia come questa sia importante quanto o più del gusto quando si cerca di identificare il cibo.

**La parola magica sembra essere caramellizzazione, ma non solo**. “*Grande merito è da attribuire alla reazione di Maillard –* spiega il **chimico Silvano Fuso, autore di “Sensi chimici, la scienza degli odori e dei sapori”** *– un processo chimico che avviene durante la cottura che si verifica solo negli alimenti che contengono sia zuccheri che amminoacidi (costituenti delle proteine). Essa produce sostanze molto gradite al nostro cervello. Per il pollo arrosto con le patate, in particolare, si verifica a 140 gradi: quando amminoacidi e zuccheri delle patate si incontrano a fuoco vivo iniziano a generare una serie di composti odorosi. In fase finale questa reazione si manifesta con un sapore complesso e un colore marroncino/dorato che suggerisce l’idea della croccantezza. È la classica crosticina bruna: è questo che ci fa battere il cuore e rende gustoso il pollo arrosto”.* Non a caso, per i consumatori di pollo arrosto, con le patate rimane il modo migliore per gustarlo (72%). Meno gettonato l’accompagnamento con salse varie (15,5%), senza nulla, al naturale (6,8%) o con le verdure (5,6%). Tra le salse le più amate la maionese (30,4%), la salsa barbecue (29,3%) e il fondo di cottura (28,8%).

**ABBINAMENTI E CONDIMENTI: OLTRE LE PATATE PRIMEGGIANO LE ERBE AROMATICHE, UTILIZZATE DAL 98,5% DEGLI ITALIANI. ROSMARINO IN TESTA (78,5%). AVANZANO PROPOSTE AUDACI COME IL MIELE**

**Oltre alle patate quali sono gli abbinamenti più usati dagli italiani con il pollo arrosto?** In primis le erbe aromatiche: solo l’1,5% non ne fa uso. La più utilizzata è il **rosmarino** (78,5%), soprattutto nel Nord, seguita a grande distanza da salvia (28,0%), origano (26.2%), alloro (19,1%), prezzemolo (16,6%) e timo (14,3%) a pari merito con l’erba cipollina. Meno impiegate le spezie (il 18,7% non ne usa) ma con maggiore varietà: il 36,3% usa il pepe, il 22,7% la paprika dolce, il 19,1% il peperoncino e il 18,8% il curry.

Dalla ricerca emerge anche una certa curiosità per **gli abbinamenti più “audaci”**: a fronte del 21,8% che preferisce la tradizione, c’è anche chi proverebbe **qualcosa di nuovo.** Al primo posto c’è il **miele** (18%). *“Un ingrediente perfetto –* secondo il chimico Silvano Fuso *- per scatenare la reazione di Maillard, che rende unico il pollo arrosto. I suoi zuccheri, principalmente composti da glucosio e fruttosio, sono in prevalenza riducenti e favoriscono quindi un’ottimale doratura”.* A seguire tartufo (16,9%) e mango (12,0%). Poco citati quelli più ‘spinti’: da aceto (8,3%), liquirizia (8,2%) e cacao/cioccolato (7,9%) a ostriche (3,6%) e caffè (3,3%). Più aperti alle novità i 18-34enni (solo il 16% preferisce abbinamenti classici) che più della media scelgono gusti dolci come miele e cacao/cioccolato.

**Ma come si riconosce un colpo di fulmine gastronomico?** Il 39,5% degli italiani lo intuisce già alla **prima forchettata**, quando si genera subito una emozione positiva. Un terzo del campione (31,7%) lo capisce invece quando prova il **desiderio di replicare il piatto a casa** (in particolare le donne tra i 18 e i 24 anni, 47,2%). Infine, gioca un ruolo anche l’effetto nostalgia: quando i sapori riportano agli **anni della fanciullezza** scatta l’amore al primo morso per il 25,9% del campione, specialmente uomini nella fascia di età 55-65 anni (32,8%)**.**

**POLLO ARROSTO E PATATE: UN PIATTO CULT PER GLI CHEF CHE COMBINANO MEMORIA E INNOVAZIONE**  
Se per molti come Bruno Barbieri, il pollo arrosto e patate era il comfort food da proporre durante il lockdown (vedi la ricetta  [cosce di pollo al forno con fonduta di taleggio allo zafferano](https://www.brunobarbieri.blog/40-anni-in-cucina/cosce-di-pollo-con-salsa-di-taleggio-e-zafferano/) e patate arrosto), negli anni molti sono stati gli chef che hanno proposto e continuano a proporre questo binomio in carta, in rivisitazioni creative o nella sua versione più pura (pensiamo al girarrosto e patate al forno di [Gerli 1970](https://www.gerli1870.it/) di Paolo Reina a Milano). Si va dalla britannica **Lisa Goodwin-Allen** (chef dei ristoranti Gamebird di Londra e Northcote, nel Lancashire) con il roast chicken ripieno celebrato dal [TIMES](https://www.thetimes.co.uk/article/how-to-cook-the-perfect-weekend-roast-lj352vfzm) , da abbinare con patate arrosto, formaggio di cavolfiore e verdure di stagione, al roasted chicken di **Gordon Ramsey** o alle sue patate arrosto croccanti e soffici con peperoncino e curcuma. In Italia il pollo arrosto è soprattutto memoria: che sia di un viaggio, di una domenica o della nonna. Ne sono un esempio le interpretazionidi **Ciro Scamardella** (**Pipero, - Roma**), che nel 2022 omaggia questo grande classico con “pollo e patate, il ricordo di un viaggio coast to coast negli Stati Uniti” dove la tecnica cottura al barbecue del pulled pork viene applicata al pollo che diventa la farcia della patata ratte spennellata di olio alla brace: un piatto che gioca con sensazioni gustative, suggestioni mentali e ricorda “l'idea di un pollo appena uscito da un forno, fumante e sugoso, con un profumo di brace”. O **Giuseppe Iannotti (Kresios, Telese Terme**) che nel suo **Pollo e patate**, riportava sapori ancestrali e ricordi d’infanzia in una chips di riso crunchy al sapore del pollo (della sua pelle cotta in forno e delle spezie del girarrosto), con le patate croccantissime ripiene di una soffice spuma di patate.

**A Milano in occasione del Pollo Arrosto day, Alessandro Negrini e Fabio Pisani, i due chef de “Il Luogo di Aimo e Nadia” (2 stelle Michelin)** partono proprio “*dal ricordo del pollo arrosto della nonna, il piatto per eccellenza della domenica*” e lo reinventano come “*una sorta di Tarte Tatin, dove la patata è un elemento centrale del piatto e prende tutto il sapore del pollo*. *La domenica è un giorno in cui non si ha più molto tempo per cucinare –* racconta Negrini *-. L’idea è di preparare questo piatto il sabato per rilassarsi e goderselo il giorno dopo, mangiandolo a casa o portandolo fuori dalla nonna o da amici. Non a caso questo è un piatto perfetto per essere scaldato al grill o anche da mangiare freddo. Pollo e patate: e diventa subito la domenica italiana*”.

E per un pizzico di gusto in più, da non dimenticare sono **le spezie e gli aromi**. *“Il limone come il bergamotto sono un classico del pollo arrosto –*prosegue Negrini *– ed hanno lo scopo essenziale di sgrassare la pelle. Senza contare che i grassi caramellati con il limone creano un gusto agrodolce strepitoso. Noi abbiamo potenziato i sapori aggiungendo a questi aromi un mix di pepi: pepe nero di Lampong, pepe verde del Malabar, pepe di Timut, pepe della Jamaica, pepe Voatsiperifery, pepe Malagueta (grani del paradiso), pepe bianco Vietman Pearl. Un mix che fa la differenza”.*

Spezie e aromi risultano vincenti anche dal punto di vista molecolare e salutistico: “*Limone e bergamotto, come altri agrumi -* ricorda il chimico **Silvano Fuso** *– sono importantissimi per il pollo arrosto perché presentano, soprattutto nella loro scorza, oli aromatici volatili ricchi di profumo, di esaltatori di sapore e potenti antiossidanti come i polifenoli, che, oltretutto, hanno proprietà benefiche*”.

**POLLO ARROSTO: GLI ABBINAMENTI E IL PARERE DEL NUTRIZIONISTA**

Per il professor **Luca Piretta**, nutrizionista e gastroenterologo dell’Università Campus Biomedico di Roma: “*Le carni bianche, come pollo, sono ricche di proteine nobili, di vitamine del gruppo B – ottime per la struttura muscolare e la crescita dei tessuti - e povere di grassi, tra cui prevalgono quelli buoni come omega-6 e omega-3.*  ***È fondamentale ricordare che il pollo essendo un alimento magro e povero di carboidrati, non costituisce da solo un piatto completo.*** *Perciò, abbinarlo con le patate o il riso, e qualche verdura come lattuga, zucchina, carota, pomodoro, crea un pasto completo. Nel caso del pollo arrosto ricordiamoci che ci regaliamo una coccola: dobbiamo fare attenzione soprattutto alla pelle, che è grassa e sarebbe meglio eliminarla, soprattutto se eccessivamente cotta e scura”.*

Il professor Piretta ricorda inoltre l’importanza di alcuni abbinamenti con la carne bianca. “*La presenza della* ***vitamina C aiuta a trasformare il ferro presente nella carne in una forma più biodisponibile****. Quindi qualunque abbinamento tra carne e verdure come pomodori o broccoli oppure frutta contenente vitamina C, come limoni, bergamotto, arance, è un modo per migliorare l’assorbimento del ferro. Se poi alla carne aggiungiamo* ***altri tipi di frutta come ananas****, papaya e mango che contengono bromelina, una sostanza che aiuta la digestione proteica, otteniamo un vantaggio nella digestione.* ***Altro abbinamento importante è quello con frutti di bosco, ribes, mirtilli*** *che, oltre alla vitamina C, contengono anche* ***antiossidanti che aiutano a neutralizzare eventuali molecole pro-infiammatorie provenienti dalla cottura ad alte temperature, come ad esempio quella al forno del pollo arrosto. Questo riguarda in particolare la pelle. Se la si mangia, occorre pensare che l’abbinamento con antiossidanti fa bene*”.**

**#POLLOARROSTODAY: TUTTI GLI APPUNTAMENTI DELLA MARATONA IL 2 OTTOBRE**

**Ad aprire gli appuntamenti online (ore 12.00) sarà Max Mariola**, assieme al **suo alter ego sui social Vittorio Pettinato** (che proprio con l’imitazione dello chef più amato dai social ha conquistato 100mila follower su IG e TikTok), che in diretta Instagram cucineranno in coppia la loro versione del pollo arrosto con le patate.

**Dalle 11.30** e per tutta la giornata sarà la **community di Giallo Zafferano,** con il suo numeroso network di tik toker e creator, impegnate a proporre le migliori ricette di pollo e patate preparata in coppia!

Alle **13.00** **sarà il turno Alessandro Granatelli e Niccolò Pau, aka i 2men1kitchen (“un paio de tizi che fanno cose in cucina” con 322mila follower su Instagram e 12,7 milioni di like su TikTok).** Il duo più imprevedibile del web preparerà una versione inaspettata della classica ricetta: caramelle gommose al sapore di pollo arrosto con le patate!

Alle**16.00 gli chef stellati Alessandro Negrini e Fabio Pisani** dai loro profili Instagram proporranno la loro versione di pollo arrosto tutta da gustare. “Un piatto che sembra una Tarte Tatin ma ha tutto il sapore del pollo arrosto e la morbidezza di una torta” racconta Negrini. “E’ una ricetta creativa e complessa – continua Negrini –. È divertente perché si rovescia come una Tarte Tatin e si mangia. **La patata è la forza di questo piatto, perché cuoce assieme al pollo e ne prende tutti gli aromi”**. La cottura avviene in una speciale pentola ollare, il Lavec, con il pollo che cuoce insieme alle patate, a vari strati per prenderne tutto il sapore: si montano prima le patate, poi il petto, ancora le patate e poi le cosce del pollo, le patate e la pelle del pollo. Quest’ultima, caramellizzata, diventerà la base della Tarte Tatin. Ed è subito il pollo arrosto della domenica.

---

Ufficio stampa Unaitalia

**INC** – Istituto Nazionale per la comunicazione

Ilaria Koeppen 342.0773826 [i.koeppen@inc-comunicazione.it](mailto:i.koeppen@inc-comunicazione.it)

Caterina Volodin 345 637 7253 [c.volodin@inc-comunicazione.it](mailto:c.volodin@inc-comunicazione.it)