**IL 2 OTTOBRE ARRIVA POLLO ARROSTO DAY  
GIORNATA ALL’INSEGNA DEI NONNI E DELLA CUCINA DELLA TRADIZIONE**

**“PRENOTA UNA NONNA” È IL TEMA DELL’8^ EDIZIONE**

* ***Chef Peppe Guida (Antica Osteria Nonna Rosa, 1 stella Michelin), 2 Forchette Gambero, le nonne regine dei social, rosticcerie, blogger e influencer celebrano il pollo arrosto “come nonna comanda”***
* ***Per gli utenti la possibilità di postare video e ricette e “prenotare una nonna” partecipando al corso con nonna Margheritina il 2 ottobre presso la Gambero Rosso Academy di Roma***
* ***AstraRicerche: il 94,3% delle nonne prepara il pollo arrosto. Il secondo più amato e replicato dagli italiani batte le iconiche polpette della nonna***

*(Roma, 30 settembre 2024)*. **Non c’è nonna che non lo abbia cucinato (il 94,3% lo ha fatto)** **e più di 1 intervistato su 4 dichiara di dovere la propria ricetta ai suoi insegnamenti o al suo ricettario**. Gustoso e croccante, **il pollo arrosto per 7 italiani su 10 è il piatto di famiglia**: nei ricordi degli italiani è legato all’infanzia, alla cucina di mamma (40%) e alla domenica a casa dei nonni (29,5%), ma **è anche un’eredità culturale e un “piatto della memoria” tramandato di generazione in generazione**. **Dopo le lasagne (45,1 %) è infatti il piatto della nonna replicato più spesso (32,8%); a seguire polpette (29,3%) e pasta all’uovo (16,7%). E 7 italiani su 10 lo cucinano almeno 1 volta al mese.**

A rivelarlo **l’indagine AstraRicerche** presentata in vista del **Pollo Arrosto Day 2024**, la grande maratona social organizzata da **Unaitalia** (l’associazione nazionale dei produttori di carni bianche) che **ogni anno il 2 ottobre**, in concomitanza con la **Festa dei Nonni**, celebra la preparazione di carne più amata e uno dei simboli della tradizione gastronomica del Belpaese. **Se nella top 5 dei piatti tradizionali preferiti** svettano **lasagne e pasta al forno (71,4%**) e gli **impasti** (es. pizzelle, focacce, panzerotti, pizza, calzoni, 64,5%), il **pollo arrosto con le patate (45,6%) si piazza terzo, vincendo su autentici baluardi come polpette al sugo e gnocchi (a pari merito, 41,2%).**

Fitto il calendario dell’ottava edizione, dal tema “**Prenota una nonna!**”: tra i **protagonisti lo chef Peppe Guida (Antica Osteria Nonna Rosa di Vico Equense, 1 stella Michelin) con la ricetta "Pollo arrosto di Nonna Rosa con salsa fredda di limoni e patate", le star dei social Nonna Silvi** (3,5 milioni di follower su IG, [1,6 milioni su TikTok](https://www.tiktok.com/@nonnasilviofficial), le sue ricette schiette fanno cinquanta milioni di clic e recentemente hanno conquistato l’emiro del Qatar) **e** [**Nonna Margherita**](https://www.instagram.com/pastawithgrandma/)(433mila follower su Facebook e 86mila di follower su IG). Di scena anche la **community di Giallo Zafferano** e la più grande **community italiana di amanti del pollo** ([www.vivailpollo.it](http://www.vivailpollo.it)). Obiettivo: **far riscoprire l’anima più vera del pollo arrosto, che per gli italiani è quella della memoria**, **anche nella sua versione gourmet.** Chiamati a scegliere tra tradizione e cucina gourmet, gli italiani non hanno dubbi: per **oltre la metà la cucina della nonna è un must** (50,4%). E per chi le gradisce entrambe, la radice deve rimanere sempre la tradizione (il 45,3%).

**Novità assoluta dell’8^ edizione, la possibilità di “prenotare una nonna” partecipando dal vivo il 2 ottobre (alle 18.00 sui social di Viva il pollo) alla** [**masterclass presso la Gambero Rosso Academy di Roma con nonna Margherita e Stefano Iodice**](https://store.gamberorosso.it/corsi-per-appassionati/1188-pollo-arrosto-con-nonna.html) **per imparare i segreti del pollo arrosto “come nonna comanda”.**

**Per Antonio Forlini, presidente di Unaitalia*:*** *“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 kg. Non si arresta la passione degli italiani per le carni bianche, che continuano ad essere le più amate con il 35% degli acquisti domestici”.*

*“Il pollo arrosto, oltre ad essere il piatto della tradizione, è* ***una pietra miliare importantissima nella mia vita in cucina, fortemente legata alle radici di Nonna Rosa*** *–* afferma **Peppe Guida, chef del Ristorante Antica Osteria Nonna Rosa (Vico Equense, 2 Forchette Gambero Rosso, 1 stella Michelin)** *-. Trentacinque anni fa, Nonna Rosa era la rosticceria più conosciuta del Paese: il suo pollo allo spiedo era una vera bomba. La gente apprezzava, c’era sempre la fila sulla scala che portava all’ingresso. Con il mio piatto per il Pollo Arrosto Day ho voluto riproporre la ricetta di famiglia ma soprattutto una preparazione di cui mi occupavo personalmente da ragazzino. Ancora oggi ricordo il profumo inebriante delle braci di legno di ulivo, la succulenza delle carni data dalla cottura in due tempi, l’odore delle spezie quali il rosmarino, aglio e falso pepe o pepe rosa. Da questa matrice fortemente familiare e tradizionale del pollo arrosto, ho poi elaborato una ricetta che, con le dovute modifiche, mi riporta ai gusti e ai profumi di un tempo, con un tocco diverso: una salsa di agrumi che richiama la mia terra”.*

**POLLO ARROSTO, IL SECONDO PIU’ REPLICATO CHE BATTE LE POLPETTE.**

**I SEGRETI DELLA NONNA? INGREDIENTI SEMPLICI E INTUITO, PATATE A VOLONTA’, ROSMARINO E AGLIO**

**Lasagne e pasta al forno, polpette al sugo, gnocchi, pollo arrosto** sono senza dubbio i piatti protagonisti dei ricordi degli italiani, con il pollo arrosto che è il “secondo della nonna” più replicato (32,8%) mentre il primo sono le lasagne. **Sono i ricordi a fare da leitmotiv ai piatti più replicati dagli italiani: quelli dell’infanzia, che si mangiavano da bambini**.Dall’indagine emerge, infatti, che per **88,2% degli intervistati la nonna è presente nei personali ricordi dei piatti della tradizione.** Lungo tempo hanno infatti trascorso gli italiani con la nonna in cucina, contribuendo così a fare dei nonni un caposaldo della formazione del gusto: per il **28,3%** degli intervistati si è trattato di **tutti o quasi tutti i giorni della propria infanzia/adolescenza** e per il **22,5% di tutti i weekend**, per il **20,5%** **il tempo delle vacanze estive/invernali**.

Molti i ricordi di cucina **legati alla nonna: in primis** **il profumo inebriante in cucina (52,4%)**, poi la sua **calma e serenità** mentre cucinava (**40,5%) e il pranzo della domenica con il pollo arrosto con le patate 32,6%** a pari merito con il **tour de force nel cucinare i piatti tradizionali** prima delle feste (Natale, Pasqua ecc.). Chi ha ricordi di cucina legati alla propria nonna, **non ha dimenticato i suoi segreti**: **spontaneità e intuito** è il vero segreto in cucina (45,7%), una sorta di “superpotere” che permette di misurare le dosi senza bilancia, di cucinare ad occhio e che fa dell’assaggio in cottura, anche attraverso l’uso delle mani, lo strumento definitivo per appurare l’effettiva resa di un alimento. Non manca l’uso di abbondante quantità di olio (9,2%).

**Tra i must per un ‘pollo come nonna comanda’** ci sono poi le **patate a volontà, croccanti e gustose (44,4%)**, l’**uso** **abbondante di erbe aromatiche, anche sottopelle, soprattutto rosmarino e aglio (37,8%)**; a seguire, fra i più indicati l’uso di solo olio extravergine (25,9%) e la marinatura prima di infornare il pollo (22,8%).

Quella del cucinare a casa è un’abitudine fa bene al cuore e alla memoria e trova il plauso anche dal mondo scientifico: secondo uno studio della ***Cambridge University Press***[[1]](#footnote-1)cucinare fino a cinque volte alla settimana aumenta del **47% le probabilità di longevità** per i nutrienti assunti con i pasti casalinghi e per l'atto stesso di cucinare. Un’attività che non fa bene solo al fisico: secondo ***un recente studio***[[2]](#footnote-2) dell’Edith Cowan University, cucinare **migliora l’umore e la salute mentale**. Infatti, grazie alla sua capacità di aumentare la fiducia in sé stessi, cucinare è un’attività salutare, in grado, potenzialmente, di modificare l'ambiente alimentare domestico, riducendo nel lungo periodo il gender gap sui fornelli.

**POLLO ARROSTO: LA TRADIZIONE DELLA NONNA RIVIVE NEI PIATTI CULT DEGLI CHEF E DEI VIP**

Il pollo arrosto è un classico intramontabile che unisce le cucine di tutto il mondo: simbolo di semplicità e gusto, è capace di conquistare la **memoria (e i palati) dei più grandi chef**. A cominciare da Peppe Guida: **"Pollo arrosto con salsa fredda di limoni e patate"**, proposta per il Pollo Arrosto Day 2024, è la sua ricetta della memoria che racconta autenticità e fanciullezza: i polli allo spiedo e pizza al metro erano il must dell’Osteria. Oggi lo chef prende ispirazione dalla ricetta di “Nonna Rosa” la alleggerisce e la rende contemporanea attraverso tre passaggi: **cottura in roner (sottovuoto e a bassa temperatura), frittura e affumicatura con erbe aromatiche (rosmarino, menta, verbena, timo)**. *“Se la prima fase è fondamentale per conferire la giusta succulenza alle carni –* dichiara Guida *– le altre due hanno il compito di fornire la giusta croccantezza al pollo e riportare ai profumi di un tempo.* ***Il tocco finale è la salsa fredda di limoni****, fatta con marmellata preparata con i limoni del mio orto, acqua e succo appena spremuto. Il risultato è un pollo arrosto croccante, dal gusto avvolgente ma soprattutto profumatissimo”*.

“Il cibo è una questione di ricordi, di sentimenti, di emozioni” afferma uno degli chef più bravi al mondo, **Eric Ripert** (Le Bernardin, New York) che [in tv](https://livewithkellyandmark.com/recipes/chef-eric-riperts-roasted-chicken-with-wild-mushroom-stuffing-chestnuts-brussel-sprouts-and-squash/?fbclid=IwY2xjawFWpPNleHRuA2FlbQIxMAABHTGAR49gfT_Ooeb1hmALgzXyLl7X7Sf-LMRT7Fu2he-Opo5QNAuNiXHEBQ_aem_zS6CXpioG8l1tvOeOJp3Tw) ha svelato ricetta e segreti del ripieno di pollo arrosto della nonna a base di funghi selvatici, castagne, cavoletti di Bruxelles e zucca. **I ricordi del pollo arrosto di nonna (o nonno) fanno parte dell’eredità (e spesso anche della cucina) di moltissimi chef stellati**. È il caso del pluristellato **George Blanc** (Georges Blanc, 3 stelle Michelin) e il suo [pollo cremoso di Bresse, in Blanc’s grandmother style](https://www.bourgenbressedestinations.com/enjoy/bresse-poultry-the-star-product/find-out-all-about-bresse-poultry/all-about-chef-georges-blanc/). O di **Alain Ducasse**, i cui ricordi di cucina risalgono alla vita di fattoria, quando si mangiavano il maiale allevato in casa con il suo lardo, il pollo arrosto e la blanquette di vitello della nonna. Uno dei suoi cavalli di battaglia è stato [il pollo arrosto alle erbe](http://labellecuisine.com/archives/poultry/Chef%20Alain%20Ducasse's%20Herb-Roasted%20Chicken.htm) con cui conquistò le prime attenzioni agli inizi di carriera a L'Amandier.

Andando nel Belpaese, impossibile non citare **Niko Romito** (Reale, Castel di Sangro, 3 stelle Michelin): tra i suoi piatti d’infanzia preferiti c’è il pollo arrosto cucinato alla brace del caminetto dal nonno, al quale sono ancora legati tutti i suoi primi ricordi sul cibo; oggi il suo pollo fritto è uno dei migliori d’Italia. Ma anche **Marco Lagrimino** (L’Acciuga, Perugia, 1 stella Michelin): nel suo “[Pollo.patata](https://www.identitagolose.it/sito/it/167/35792/ricette-dautore/marco-lagrimino-se-il-pollo-e-patate-diventa-un-primo-piatto.html)” il ricordo del pollo arrosto e patate succoso e croccante della nonna viene convertito in un primo piatto che ricorda le feste e i pranzi in famiglia. Ai nonni, depositari di sapere e cultura gastronomica, sono inoltre “debitori” numerosi chef italiani, primo fra tutti **Mauro Uliassi** (Ristorante Uliassi, Senigallia, 3 stelle Michelin), che dice di aver ereditato il suo palato dalla mamma e da nonna Jolanda, **Enrico Crippa** (Piazza Duomo ad Alba, 3 stelle Michelin), che deve il suo mestiere al nonno Attilio. E ancora, l'italiano d'adozione **Yoji Tokuyoshi**, ex sous chef allievo di Bottura, che per celebrare la cucina delle nonne ha addirittura ideato la video serie “**4handswithnonna**”.

Tra gli chef televisivi e vip depositari di ricette della tradizione ricordiamo **Andrew Zimmern**, di "What's Eating America”, che una volta a settimana cucina [il pollo arrosto della nonna](https://andrewzimmern.com/recipes/classic-roasted-chicken/) al sugo e **Lidia Bastianich** con il suo [pollo arrosto semplice, al limone](https://lidiasitaly.com/recipes/lidias-simple-roast-chicken/) e rosmarino (il pollo era la carne preferita di sua nonna). Tra gli illustri amanti del pollo arrosto non manca **Kamala Harris**, la vicepresidente degli Stati Uniti in corsa alla Casa Bianca, anche lei appassionata dell’iconico piatto e depositaria di una ricetta “segreta” che prevede la **marinatura del giorno prima** (con rosmarino, salvia, timo, aglio) e la **fase di "riposo"**, di almeno mezz'ora, prima di servire il pollo arrosto ai commensali.

**POLLO ARROSTO D’ITALIA: GLI INDIRIZZI DOVE FESTEGGIARE LA GIORNATA DEI NONNI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE**

E per celebrare il piatto iconico della tradizione italiana, **Gambero Rosso, in partnership con Vivailpollo, svela i migliori posti in Italia dove gustare il pollo arrosto**.Da Nord a Sud, ecco gli indirizzi dove festeggiare la Festa dei Nonni all’insegna dei polli arrosto più buoni d’Italia. Si parte dalla Lombardia con il celebre chiosco “**Giannasi**”,tappa obbligata per chi transita per Milano, per provare il pollo allo spiedo marinato con un mix di spezie di famiglia. Altro indirizzo milanese da non perdere è “**Gerli dal 1970**”: il pollo è cotto in un giro arrosto a legna in uno spiedo Josper. Per gli amanti della campagna, alle porte di Milano, a Gaggiano, una visita la merita l’“**Antica Trattoria del Gallo**”una trattoria d’altri tempi che vanta oltre 150 anni di storia**.** Scendendo lo Stivale, altre tappe sono le storiche “**Rosticceria Alfio e Beppe**” - una delle poche rosticcerie nel cuore di Firenze che da oltre 30 anni conserva intatta la propria identità - e “**Pollo d’oro da Gino**”,un’istituzione a Bologna per gli amanti della materia. Nella capitale, invece, essenziale una visita a “**Roscioli**”, storica insegna romana e punto di riferimento per i buongustai. Altro must capitolino è “**La casa del supplì**”, gestito dal 1986 dalla famiglia Sisini, offre supplì d’autore e un pollo arrosto da non sottovalutare. Ultima tappa del tour dei migliori polli arrosto d’Italia è a Marano di Napoli al “**Il Re del pollo allo spiedo**”**:** girarrosto a legna aperto sei giorni su sette fino a tardi, è la meta ideale per gli appetiti fuori orario e dal palato esigente.

**#POLLOARROSTODAY**: **GLI APPUNTAMENTI DELLA MARATONA**

**Ad aprire la maratona online (alle 11.00) sarà la community di Giallo Zafferano, con le ricette preparate da 30 blogger**.

**Alle 12.00** sarà la volta della **nonna più social del web, Nonna Silv**i (*3,5 milioni di follower su IG,* 1,6 milioni su Tik Tok) che su TikTok e Instagram preparerà il **pollo arrosto con patate e maionese** assieme a suo nipote Gabriele. La simpatia e la schiettezza di **Silvana Bini**, 83 anni di Montespertoli (Firenze) ne fanno **l’influencer più seguita del momento**. I suoi piatti hanno già fatto il giro del mondo, tanto da arrivare al pasto prelibato preparato per l'emiro del Qatar**Al-Than**, **che l’ha voluta ai fornelli alla sua corte**.

*“Dici pollo arrosto… ed era subito una meraviglia in cucina! –* dichiara **Nonna Silvi** in occasione del Pollo Arrosto Day -. *Quando dovevamo cucinare il pollo, toccavamo il cielo con un dito. Per un arrosto fatto bene come lo faceva la mia mammina, immancabili le patate con il mio battutino di spezie - rosmarino, salvia, aglio, sale e pepe - da mettere abbondanti anche nel pollo. Servite poi il pollo con una maionese fatta a mano con un l’aggiunta di un po’ di limone per un tocco di freschezza”.*

**Alle 13.00** è il turno di **Nonna Marghe** che mostrerà la sua ricetta segreta sul suo canale Instagram.

“*Il pollo arrosto è il re della tradizione e protagonista delle feste grandi* – ricorda **Nonna Marghe,** nonna star dei fornelli del **progetto Nonna’s e protagonista della masterclass del Gambero Rosso -***. La ricetta del pollo arrosto con le patate me l’ha insegnata nonna mia ed è eccezionale. Il suo segreto è l’olio speciale che raccolgo e coltivo da generazioni nella mia amata campagna. Il segreto per un pollo succulento è farlo riposare un po’ di tempo prima della cottura nel vino bianco insieme a rosmarino e aglio”.*

**Alle 14.00** lo chef **Peppe Guida** presenterà sui canali Instagram e Facebook la ricetta di “Nonna Rosa”, un pollo speciale in “due cotture” e con un twist affumicato.

*“Un piatto –* dichiara Guida *- che nasce dalla contaminazione tra le mie origini, con il pollo arrosto simbolo della convivialità e delle domeniche in famiglia e la ricetta della mia rosticceria di famiglia, dove il pollo arrosto era il protagonista indiscusso. Un piatto della memoria, di quando ero ragazzo, da accompagnare assolutamente con una teglia abbondante di patate al forno croccanti”.*

**Alle 18.00, infine, a Roma, presso la Gambero Rosso Academy, si terrà la**  [**masterclass con nonna Margherita e Stefano Iodice,**](https://store.gamberorosso.it/corsi-per-appassionati/1188-pollo-arrosto-con-nonna.html) **per imparare i segreti del pollo arrosto “come nonna comanda”**.Iodice proporrà due ricette: rollè di pollo arrosto con patata al cartoccio e maionese allo scalogno e crocchette di pollo arrosto. Una ricetta di recupero, quest’ultima, perché come anche nonna insegna *“del pollo non si butta via niente”*. Venti i posti disponibili, [qui](https://store.gamberorosso.it/corsi-per-appassionati/1188-pollo-arrosto-con-nonna.html) le informazioni per iscriversi all’evento in presenza.

---

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 6377253 [c.volodin@inc-comunicazione.it](mailto:c.volodin@inc-comunicazione.it)

**Federica Pugliese** 345 4000009 f.pugliese@inc-comunicazione.it

1. [Cambridge University Press](https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/cooking-frequency-may-enhance-survival-in-taiwanese-elderly/D3AC16340A7166FD2DF6E423283B4E2C) [↑](#footnote-ref-1)
2. [Chef’s kiss: Research shows healthy home cooking equals a healthy mind, Edith Cowan University](https://www.sciencedaily.com/releases/2022/03/220321091919.htm) [↑](#footnote-ref-2)