

"SAPORI CON LE ALI – QUANDO L'ALTA RISTORAZIONE INCONTRA LE CARNI AVICOLE"

Questo il titolo dell'iniziativa realizzata nell'ambito della campagna "Aggiungi un pollo a tavola – Prenditi il gusto di scegliere sano", finanziata con il contributo dell'UE e dello Stato Italiano e organizzata in collaborazione con i Jeunes Restaurateurs d'Europe.

Un matrimonio d'eccezione fra le carni avicole e la cucina italiana d'autore che si celebra per una settimana a partire dal 14 febbraio, giorno di S. Valentino, e che coinvolgerà gli oltre 70 ristoranti dei JRE. Nomi del calibro di Emanuele Scarello – neo Presidente dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, Marco Bistarelli, Fabrizia Meroi, Carla Aradelli, per citarne solo alcuni, proporranno ciascuno la propria ricetta gourmand a base di carni avicole. Giunta alla seconda annualità, la campagna - oltre a questa importante partnership - prevede anche la pubblicazione di un ricettario griffato JRE e si concentrerà principalmente sul binomio gusto-salute nelle carni avicole.

Da una parte la qualità, la tradizione e la versatilità gastronomica di pollo, tacchino, cappone, faraona, anatra etc. Dall'altra la migliore cucina d'autore italiana, quella degli chef dei Jeunes Restaurateurs d'Europe. Nasce così, proprio nel giorno di S. Valentino, un inedito matrimonio gastronomico che per 7 giorni allieterà i palati dei clienti degli oltre 70 ristoranti JRE di tutta Italia.

Organizzata nell'ambito della campagna "Aggiungi un pollo a tavola – Prenditi il gusto di scegliere sano", "Sapori con le ali" nasce per essere un'esplorazione, in chiave gourmand, delle infinite potenzialità gastronomiche di queste carni - così popolari e amate dai consumatori - e insieme un "omaggio" da parte dei giovani talenti della cucina italiana a degli "evergreen" della tavola: pollo e tacchino in primis, ma anche anatra, faraona e cappone.

Dal petto di anatra laccato al miele e scalogni fondenti firmato Marco Bistarelli, al pollo con radicchio, vellutata di patate e porro di Fabrizia Meroi, alle Caramelle di pasta ripiene di tacchinella all'arancia di Carla Aradelli: sono, questi, solo alcuni fra i piatti gourmand che saranno inclusi nei menu dei ristoranti JRE.

Il tutto per la gioia dei clienti JRE, ma anche degli amanti della buona cucina e degli aspiranti chef: le preparazioni più sfiziose saranno infatti raccolte all'interno di un ricettario realizzato ad hoc per l'iniziativa che sarà distribuito nei ristoranti JRE e consultabile sul sito www.aggiungiunpolloatavola.it, nella sezione dedicata a "Sapori con le ali".

"Sapori con le ali" ha stimolato subito la nostra fantasia di chef creativi e particolarmente attenti alla qualità degli alimenti – commenta Emanuele Scarello, neo Presidente dei JRE. Le carni avicole rappresentano un ottimo spunto di attenzione verso un alimento disponibile in tutte le stagioni dell'anno, versatile, gustoso e leggero. In questo momento l'alta ristorazione ritorna ad apprezzare i sapori pieni, fatti di consistenze ed aromi, e le carni avicole, dalle più disponibili a quelle più pregiate, diventano uno degli ingredienti interessanti da ristudiare sotto il profilo del nostro motto "talento e passione". Per questo abbiamo accettato con entusiasmo

AGGIUNGI UN POLLO A TAVOLA
PRENDITI IL GUSTO DI SCEGLIERE SANO

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dello Stato Italiano

di partecipare all'iniziativa, confidando nella capacità professionale di riproporre in chiave innovativa prodotti non sempre valorizzati dall'alta ristorazione"

Esprime soddisfazione per questa importante partnership anche il presidente uscente dei JRE, Marco Bistarelli.

"Questa iniziativa rappresenta per noi un doveroso omaggio a degli alimenti che sono parte integrante delle nostre radici sociali e quindi gastronomiche. Per le loro caratteristiche, le carni avicole sono dei perfetti interpreti di una tipologia di ristorazione che sappia coniugare tradizione e innovazione, gusto, leggerezza e il tutto a costi accessibili"

CARNI AVICOLE E L'ALTA RISTORAZIONE: UN BINOMIO VINCENTE

Il matrimonio fra l'alta ristorazione e le carni avicole affonda le sue radici nell'alto gradimento che il gotha della gastronomia italiana sta manifestando verso pollo, tacchino & co. Infatti, secondo una recente indagine condotta dalla DOXA per l'Unione Nazionale dell'Avicoltura – sondaggio realizzato nell'ambito di "Aggiungi un pollo a tavola" – **tra i top chef ben 2 su 3 servono sempre o spesso carni avicole nei loro menu**. Questo rinnovato slancio dei gourmet verso il pollo e il tacchino riflette un cambiamento più generale che riguarda lo scenario socio-gastronomico odierno.

In cucina, oggi, stanno tornando alla ribalta i sapori veri, dopo una parentesi in cui il ruolo e il peso della tecnologia e delle tecniche (e dei cuochi-divi che le utilizzavano) è stato quasi preponderante rispetto a quello del cibo: suscitare stupore è stato il deus ex machina di quasi ogni preparazione. E se **il 56% degli chef più autorevoli** sulla piazza, come emerge dal sondaggio DOXA, **considera le carni avicole come il simbolo di questo ritorno ai sapori veri** e alla sobrietà delle presentazioni, sono tutti concordi (il 97%) nel dire che in questo mutato panorama, le carni avicole giocano un ruolo di primo piano.

" Le carni avicole – commenta Carla Aradelli, chef dei JRE - hanno accompagnato la mia formazione e crescita professionale: dalla trattoria ad una ristorazione più raffinata, queste carni sono state una costante e uno stimolo all'innovazione. Le carni avicole sono infatti perfette per esprimere la mia personale concezione di alta cucina: creatività a partire dal rispetto dell'identità e della tradizione gastronomica di un luogo".

Entrata nella sua seconda annualità, la campagna "Aggiungi un pollo a tavola" intende continuare a informare correttamente e in maniera completa sulle carni di pollame e, in particolare, sulle loro caratteristiche nutrizionali e organolettiche, sulle garanzie di tracciabilità e sicurezza offerte dai sistemi produttivi europei e sulla cultura gastronomica legata a questi prodotti.

"In continuità con la prima annualità – commenta Aldo Muraro, Presidente dell'Unione Nazionale Avicoltura - la campagna intende inoltre sottolineare quattro aspetti legati alle carni avicole: sicurezza, salute, gusto, convenienza, con particolare attenzione al binomio gusto salute."