

## I MIGLIORI CHEF ITALIANI INCORONANO LE CARNI AVICOLE

*Le carni avicole si confermano le più amate anche dagli chef stellati italiani. Lo rivela un sondaggio realizzato dalla DOXA per l'Unione Nazionale dell'Avicoltura 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. Condotta su un campione di 200 fra i più importanti chef italiani, l'indagine fotografa le opinioni dei maestri della cucina su queste carni rivelando il loro alto gradimento. Quasi sempre presenti nei menu che contano (2 chef su 3 le propongono sempre o spesso), le carni avicole sono apprezzate e amate per la loro versatilità, tanto da assurgere a simboli di una svolta – gastronomica e socio-culturale - che coinvolge la ristorazione italiana di qualità: il ritorno a una cucina fatta di "sapori veri", quelli pieni e aromatici. Un cambiamento che segue a una fase di grande sperimentazione tecnologica. E tutti gli chef concordano: per il 97% del campione le carni avicole giocano un ruolo da protagoniste in questo cambiamento.*

Uno sfizioso antipasto a base di pollo. Un primo tradizionale, come i cappelletti in brodo di cappone. E per secondo? Un'anatra all'arancia. Il tutto accompagnato da un Chianti classico. E' il menu firmato dai migliori chef nel panorama gastronomico odierno: una scelta che premia la grande tradizione della carni avicole e la loro estrema versatilità culinaria.

Il sondaggio realizzato dalla DOXA nell'ambito della campagna "Aggiungi un pollo a tavola – Prenditi il gusto di scegliere sano", fotografa così l'alto gradimento di cui godono le carni avicole presso il gotha dell'alta ristorazione: ben il **67% dei migliori chef italiani propone sempre o spesso** le carni avicole nei loro ristoranti. Un dato per nulla scontato e che diventa ancora più significativo se affiancato da almeno altre due evidenze. Il 56% degli chef afferma che le carni avicole sono il simbolo di un cambiamento socio-gastronomico generale che riguarda l'alta cucina: il ritorno prepotente dei **piatti dal sapore pieno e presentati in maniera sobria**.

Un cambiamento netto che chiude così la parentesi dei tecnicismi ultraesibiti, della tecnologia a tutti i costi, del pezzo di bravura del cuoco-divo, dello stupire come primo comandamento. Una svolta riassumibile nella formula: **meno stupore e più sapore**. E il 97% di loro è d'accordo sul fatto che in questo mutato scenario socio-gastronomico le carni avicole giocano, tanto oggi quanto in futuro, un ruolo di primo piano. Oggi il cliente si fa felice con gusti fini, pieni, buoni, sani. Ed equilibrati: **per il 68% del campione è l'armonia dei sapori l'elemento prioritario di ogni buon menu**. Il ritorno alla pienezza dei sapori si traduce inoltre nella riscoperta della consistenza del cibo, della sua solidità e del suo aroma: in sintesi torna centrale l'ingrediente, la materia prima. E se poi questa è intrinsecamente versatile, cioè ricettabile, allora è il top.

AGGIUNGI UN POLLO A TAVOLA  
PRENDITI IL GUSTO DI SCEGLIERE SANO

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

## **TRADIZIONE E VERSATILITÀ: UN BINOMIO CHE STIMOLA LA CREATIVITÀ IN CUCINA**

Fra i pregi riconosciuti alle carni avicole, i top chef mettono al primo posto ex aequo il loro essere **simboli della nostra antica tradizione gastronomica 39%** e **la grande versatilità** che diventa sinonimo di "ricettabilità". Tradizione e versatilità, quindi: un binomio che per gli chef diventa stimolo alla creatività e ai remake culinari. E considerando lo sterminato repertorio di ricette classiche, a base di carni avicole, da cui attingere, per ogni cuoco che si rispetti c'è da sbizzarrirsi. I cappelletti in brodo di cappone (43,5%) sono il piatto che vanta più remake, seguiti dall'anatra all'arancia (40,5%) , mentre il pollo al forno con patate si conferma un evergreen per il 16,0%.

L'anatra vola al primo posto nella classifica generale di gradimento delle carni avicole (71%) , seguita dalla faraona e dal pollo. La grande ricettabilità di pollo, tacchino e le altre carni avicole è testimoniata anche dalla diversificazione della loro posizione all'interno dei menu: **se per il 56% esse sono un classico secondo piatto, per il 33,5% sono anche l'ingrediente principale di uno sfizioso antipasto.** La maggioranza dei gourmet il pollo lo cucina intero (taglio preferito dal 47,5%, seguito dal petto al 22,5%), lo abbina alle verdure cotte, patate o tuberi (38,5%) o alle spezie 22,5% e nei calici mette del Chianti classico (37%) o un Soave (23,5%).