Carni bianche, per Google è il cappone il re delle tavole di Natale

cappone-9848f419

Qual è la dose giusta di acqua per preparare il brodo? Quali sono i passaggi per un perfetto cappone ripieno? Qual è la cottura ottimale per una faraona arrosto? A rispondere ai dubbi dell'ultima ora mentre si prepara il pranzo di Natale ci pensa **Google**. Ecco allora che nei giorni che precedono le feste si registra un'impennata di ricerche di quelle ricette della tradizione che ogni anno ritornano sulle nostre tavole. Con il picco più alto registrato il 24 dicembre. È quanto emerge dai dati riscontrati su Google Trends, servizio che rivela cosa ricercano gli italiani, utile ad individuarne preferenze e passioni. E le **carni bianche "delle feste"** si confermano un patrimonio irrinunciabile della nostra tradizione, rappresentando il filo conduttore di tante ricette trasmesse di generazione in generazione, capaci di resistere al di là delle mode e delle tendenze. E se prima si consultavano i ricettari, primo tra tutti il celebre "La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene" dell'Artusi che presentava oltre 20 ricette a base di carne bianca, oggi si va online. La specialità avicola natalizia più ricercata sul web? Il **cappone**, anche se nelle varie regioni d'Italia le preferenze cambiano, tanto che al centro e al sud prevalgono faraona e tacchino.

"Si sa che soprattutto in fatto di cibo – commenta **Antonio Forlini**, Presidente Unaitalia (Unione Nazionale Filiere Agroalimentari Carni e Uova) – gli italiani sono legati alla tradizione e ai prodotti simbolo del nostro patrimonio gastronomico. Carni come il cappone, la faraona, il tacchino e la tacchinella rappresentano perfettamente questo legame con le proprie radici e sono, soprattutto a Natale, ingredienti centrali di tante preparazioni che le famiglie di tutta Italia portano da in tavola da generazioni. Un dato confermato anche dall'andamento del mercato, che negli ultimi 10 anni è rimasto stabile".

È IN VALLE D'AOSTA IL MAGGIOR NUMERO DI RICERCHE SUL CAPPONE - La carne bianca più ricercata nel periodo delle feste è il cappone, con un picco di ricerche il 24 dicembre. La frequenza più alta di ricerche su Google che riguardano questa carne si registra a Nord ed in particolare in Valle

D’Aosta, seguita dalla Lombardia e dall’Emilia Romagna. La ricetta più cliccata? Complice probabilmente la laboriosità della preparazione, è il cappone ripieno a risultare al primo posto. Altre ricette che compaiono nelle ricerche sono il brodo di cappone e il cappone arrosto, piatti che entrano di diritto tra i must dei pranzi di Natale ma su cui un dubbio dell’ultimo minuto è sempre lecito. Altre ricerche sono invece generiche, come “il cappone” o “al cappone”, segno di curiosità e interesse verso questo alimento.

LA FARAONA FA IL PIENO DI CLIC IN UMBRIA - Terra di tartufi, è in Umbria che si ha maggiore interesse per la faraona, seguita da Veneto, Emilia Romagna e Lombardia. Il dilemma che sembra avere chi si accinge a prepararla è come fare un arrosto perfetto. Se è vero infatti che questa cottura esalta le qualità di questa carne, rendendola ancora più saporita, grazie alla pelle più grassa e spessa che sprigiona maggiore sapidità, i passi falsi, come seccare troppo il petto, sono dietro l’angolo. Ci si affida a google anche per trovare ispirazione, come confermano le altre parole di ricerca associate, il generico “faraona”, insieme a “ricetta faraona” o “ricette faraona”.

TACCHINO E TACCHINELLA, AL TOP PER UMBRIA E ABRUZZO - Le ricerche inerenti il tacchino tengono bene tutto l’anno: dalla fesa alla fettina ai ferri, dai bocconcini a polpette o involtini, questa carne è presente nella nostra alimentazione quotidiana, al di là della stagionalità, con consumi stabili negli ultimi 10 anni. Nel periodo delle feste natalizie assistiamo però ad un picco, correlato a preparazioni classiche ma meno frequenti, come le “cosce” o le “rollate”. L’interesse maggiore nel corso dell’anno si manifesta in Umbria, Marche e Friuli Venezia Giulia. La tacchinella, invece, ha un picco di ricerche in Abruzzo, dove si va alla ricerca di come si prepara ripiena o arrosto. Le altre regioni che si dimostrano più interessate a questa carne sono Marche e Liguria.