Il pollo conquista gli chef stellati nel mondo

pollo-1-9acba863

Che fosse l'alimento "glocal" per eccellenza, tanto da essere alla base di almeno la metà delle ricette del pianeta era noto, ma forse non tutti sanno che ora il pollo è protagonista anche nelle cucine stellate: sono infatti sempre di più gli chef internazionali che ne cantano le lodi. Il pollo, insomma, non solo è il re incontrastato di pranzi e cene casalinghe ad ogni latitudine, o apprezzato cibo da fast food, ma è entrato anche nelle cucine dei migliori ristoranti del pianeta. Da René Redzepi del celebre Noma a Ashley Palmer-Watts, chef di grido londinese, fino ai fratelli Roca in Spagna, i più rinomati chef internazionali hanno un ricordo o una ricetta del cuore legata al pollo e circa 1 ristorante su 3 tra i 50 migliori del mondo presenti nella classifica The World's 50 Best Restaurants lo inserisce di diritto nel menu. Ma anche gli italiani non sono da meno: da Marchesi a Vissani, Uliassi e Sultano, sono diversi gli chef del Belpaese che non disdegnano ricette con protagonista la carne preferita dagli italiani.

pollo 2«Ad oggi la carne avicola è la più consumata al mondo con una media di 13,3 kg pro capite - commenta Aldo Muraro, presidente di Unaitalia, associazione che riunisce la quasi totalità dei produttori di carni avicole in Italia - e si stima che da qui a 10 anni i consumi aumenteranno del 19%. A decretare il successo mondiale di questo alimento la capacità di mettere d'accordo culture, palati e religioni differenti, trasvolando ogni confine. È apprezzato per la facilità con cui si cucina, ma è in grado di trasformarsi in un capolavoro dell'alta gastronomia nelle mani di uno chef. E anche in Italia cresce la passione per l'alimento glocal per eccellenza, che vanta oggi 46 milioni di consumatori che quotidianamente portano in tavola un prodotto sano e sicuro e al 100% made in Italy».

Ma come viene presentato il pollo nell'alta ristorazione mondiale? Un'ideale tour gourmet delle cucine di tutto il mondo potrebbe iniziare dalla Spagna, a Girona, dove i fratelli Roca (El Celler de Can Roca) preparano i cosci di pollo con gamberi. Dalla Catalogna ai Paesi Baschi, a San Sebastián, l'indirizzo giusto è il Mugaritz, con il millefoglie di pollo di Andoni Luis Aduriz. E a Londra al Dinner by Heston Blumenthal Ashley Palmer-Watts il pollo trionfa nei suoi sapori fusion, con cosci di pollo accompagnati da salsa di rafano come antipasto e pollo accompagnato da Erba Ostrica tra le portate principali. Restando in Europa, in Francia Alain Passard lo propone in versione Grande rôtisserie, mentre in

Germania Sven Elverfeld prepara un Hamburger Tandoori.

Cambia il continente, ma la musica resta la stessa. In Asia, nel ristorante Amber di Hong Kong, Richard Ekkebus e Maxime Gilbert utilizzano il pollo come ingrediente di una salsa che abbinano al vitello. In Brasile, invece, a San Paolo, sfogliando il menu del ristorante Manì, Helena Rizzo e Daniel Redondo propongono il pollo con riso e okra, un ortaggio molto utilizzato nella cucina tradizionale sudamericana. Negli Usa, è il re della cucina newyorkese Daniel Humm a ricordarci che il pollo nella ristorazione non è solo quello del fast food con il suo Pollo arrosto ripieno di fois gras, tartufo nero e brioche.

E in Italia? Anche gli chef di casa nostra sembrano apprezzare il pollo e lo mettono "alla prova" con diverse preparazioni e ricette. Del decano dell'alta cucina italiana, Gualtiero Marchesi, è celebre la rivisitazione del pollo alla Kiev, petto di pollo farcito con burro aromatizzato, avvolto in una panatura dorata. Gianfranco Vissani non ha resistito alla tentazione di preparare una ricetta tradizionale, il pollo in potacchio di origine marchigiana - un succoso spezzatino di carne cotto in olio con rosmarino, in un intingolo denso – servito con una quenelle di olive nere. E nel suo ristorante a Baschi troviamo in carta il Pollo nero di Bourgogne, con funghi, tomino di capra Sepertino ai mirtilli. Anche un altro pluristellato come Ciccio Sultano, del Duomo, promuove questa carne nel menu e serve tra gli antipasti un Pollo Di Campagna "Custodi Dei Sensi", farcito di mais e croccante di riso alla ragusana.

Ma il pollo si presta bene anche alle rivisitazioni: ecco allora che Cristina Bowerman all'Italian Food&Wine Festival dello scorso anno ha presentato la versione gourmet del tradizionale pollo ai peperoni: un pollo intero, completamente disossato, cotto sottovuoto e servito con una brunoise di peperoni cotti velocemente. Mauro Uliassi, invece, ha riproposto in versione gourmet un altro un classico del menu di tutti i giorni, il pollo con l'insalata. La sfida di reinterpretare la più comune delle ricette di pollo e portarla in un menù stellato è affrontata dallo lo chef marchigiano con un mix di ingredienti "mare e monti": pollo, ostrica, insalata, riduzione di sugo di pollo e l'aglio nero e fermentato.

Anche un altro big dell'alta cucina italiana come Niko Romito sembra apprezzare molto questa carne e la scorsa estate è stato protagonista di una serie di cooking show tra cui "La rivincita del pollo", con l'obiettivo di trasformare carni della nostra alimentazione quotidiana in piatti di grande eleganza e, allo stesso tempo, ricche dei sapori della tradizione. logo-608x188

Vivailpollo.it è il blog a cura di Unaitalia (Unione Nazionale Filiere Agroalimentari delle Carni e delle Uova) dedicato ai 46 milioni di italiani appassionati di pollo (Doxa Advice/Unaitalia), in cui trovare tante informazioni utili, risposte alle domande e dubbi sulle carni avicole. E non solo. Sul blog anche tante ricette, curiosità, testimonianze di celebrities per raccontare il mondo del pollo a 360°, arricchito dal

supporto di chef, food blogger e professionisti della nutrizione.