Arriva il #polloarrostoday, dedicato a un must per tanti italiani

polloarrostoday-5cd2548d

Si celebra il 2 ottobre la prima edizione dell'evento social **#polloarrostoday** e per l'occasione vengono pubblicati i risultati di una ricerca Doxa Unaitalia, da cui emerge come il **pollo arrosto** rappresenti un must per il 36% degli italiani, soprattutto in occasione del pranzo della domenica e dei giorni di festa. Ma cucinarlo è un'arte dove niente deve essere lasciato al caso, in quanto il pollo arrosto perfetto deve avere la pelle croccante fuori e una carne tenera e gustosa dentro.

L'evento, ideato dal blog ***W il pollo***, la piattaforma digitale dedicata agli appassionati di pollo da **Unaitalia**, l'associazione del settore avicolo italiano, ha creato l'hashtag #polloarrostoday dove dalle 12.00 alle 14.00 si potrà partecipare al dibattito che vedrà blogger, food influencer, giornalisti e chef dire la loro su questo piatto e condividere ricette, personali interpretazioni.

Si scopre così che la ricetta classica del pollo arrosto è semplice, ma le **variabili** sono infinite: erbe sottopelle, marinatura, salse di accompagnamento, brodo vegetale, vino o birra in cottura e chi più ne ha più ne metta. L'importante è non abbandonare mai il pollo mentre cuoce, irrorarlo con i suoi succhi di cottura o aggiungere olio o burro sulla pelle per evitare che si asciughi troppo. Patate sì per accompagnarlo ma anche verdure rigorosamente arrosto; bene anche lo spiedo o la tecnica del girarrosto.

E per i chicken lovers arriva la ricetta della cuoca e food blogger **Sonia Peronaci**, nella sua versione tradizionale di pollo con patate e con qualche trucco in più. Il segreto? "Curarlo e coccolarlo, con pazienza e amore per tutto il tempo che serve fino alla tavola".