Italiani chicken lovers, ma con qualche mito ancora da sfatare

italiani-e-pollo-al-forno-4793ff9d

Italiani “chicken lovers”? Pare proprio di sì: a confermarlo un sondaggio Doxa per UnaItalia – Unione Nazionale delle filiere agroalimentari delle carni e delle uova. Dalla ricerca emerge infatti che 8 italiani su 10 consumano carne di pollo almeno una volta alla settimana e che 7 su 10 la considera, tra tutte le carni, la migliore da un punto di vista nutrizionale, ricca di proteine e povera di grassi.

Il pollo piace a tutta la famiglia e in casa mette d'accordo tutti (82% degli intervistati), è conveniente ed economico (91%) e, insieme al tacchino, è la più magra (89%) ed è annoverata tra gli alimenti più indicati per una dieta dimagrante (83%).

E non basta: la carne bianca è anche un ottimo alleato per la salute. A confermarlo è il Documento di Consenso sulle carni avicole a cura dell’istituto di ricerca Nutrition Foundation of Italy e pubblicato sulla rivista scientifica internazionale Food & Nutrition Research, secondo cui il consumo di carne bianca non è associato ad un aumento del rischio di alcune malattie del benessere, come le patologie cardiovascolari, il diabete e alcuni tipi di tumore.

Eppure, nonostante il 73% degli intervistati affermi che la carne di pollo è sicura e 8 italiani su 10 dicono di sentirsi garantiti dalla qualità e dalla sicurezza della produzione italiana, sopravvivono ancora parecchi falsi miti.

Schermata 2015-06-29 a 11.42.41

C’è chi, per esempio, crede ancora che i polli siano allevati in batteria (e invece non esistono più da 50 anni), chi è convinto che gli allevatori usano gli ormoni per favorire la crescita dei polli (e invece gli ormoni in Italia e in Europa sono vietati e per di più non servono a nulla nell’allevamento avicolo), e chi infine pensa che le carni bianche siano meno nutrienti di quelle rosse (ed invece il contenuto in proteine e ferro è lo stesso per tutti i tipi di carne). C’è poi chi teme che negli allevamenti avicoli si usino antibiotici in modo indiscriminato (non è così, si usano solo quando servono), chi lava il pollo

prima di cucinarlo (non serve a nulla, anzi) e chi non sa che tutto (o quasi) il pollo che portiamo sulle nostre tavole è nato, allevato e confezionato in Italia.

Per fare chiarezza su questi punti il blog W il Pollo (piattaforma di Unaitalia) ha promosso la nuova campagna *6 Verità sul pollo (che gli italiani ancora non sanno)*. Grazie a questa iniziativa, un team di esperti, dal pediatra al veterinario, risponde a domande e dubbi sulle carni avicole. La campagna sbarcherà anche sui social con gli hashtag #nonfareilpollo e #conoscilodavvero.