

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

