

A Ferragosto si privilegia la grigliata



di REDAZIONE -

Secondo l'indagine Coldiretti/Ixè , oltre 8 italiani su 10 (81%) colgono l'occasione della bella stagione per partecipare alle tradizionali grigliate al mare, in montagna, nei parchi, in campagna o nelle case dotate di spazi adeguati e recuperare la voglia di stare insieme pur nel rispetto delle restrizioni imposte dal coronavirus. La maggioranza assoluta, secondo gli intervistati, preferisce grigliate a base di carne (62%), il 19% quelle miste, il 13% quelle di pesce mentre ridotta è la percentuale dei vegetariani (6%). “Per avere un ottimo risultato dalla cottura con il barbecue – sottolinea la Coldiretti – la regola di base è quella di ricorrere a materie prime di qualità, molto meglio se Made in Italy, che garantiscono freschezza e genuinità. E' poi possibile risparmiare fino al 50% con l'acquisto di tagli alternativi meno conosciuti e più economici, ma anche più adatti al piatto che si vuole portare in tavola, senza rinunciare alla qualità italiana.

Per questo è importante, sempre secondo la Coldiretti, valorizzare anche i “pezzi” che appartengono alla tradizione culinaria italiana come per esempio i bolliti piemontesi, la faentina (pancia tagliata a fette e cotta alla griglia), la

lingua salmistrata e la trippa in umido amata dall'intero Centro Sud della nostra penisola. I tagli di carni bovine italiane, a partire da quelli delle razze storiche come Piemontese, Chianina, Maremmana, Marchigiana, Podolica e Romagnola sono perfetti per essere arrostiti alla griglia, ma anche la braciola di maiale e le salsicce di suino italiano hanno caratteristiche qualitative inappuntabili. Ma anche la carne di coniglio dà ottime performance sulla griglia. La Coldiretti raccomanda un posizionamento del barbecue lontano da luoghi a rischio incendio con un piano d'appoggio stabile e sicuro.