



UNC  
CONSUMATORI.IT

## **INTERNET: arriva l'app "W il pollo"**

27 Ottobre 2015

**1113** (Sdc - ott. 2015) - Sapevate che, contrariamente a quanto generalmente si pensi, lavare il pollo prima di cucinarlo fa aumentare il rischio di contaminazione con gli alimenti che si mangiano crudi e ciò che invece è davvero importante per consumarlo in modo sicuro è cuocerne bene la carne? Questo ed altri utili consigli sono contenuti nell'app "W il pollo" realizzata dall'Unione Nazionale Consumatori in collaborazione con Unaitalia.

Il pollo -spiega Agostino Macrì, esperto dell'UNC in sicurezza alimentare- è un alimento che soddisfa tutte le esigenze, dai pranzi della domenica alle cene etniche; nonostante l'aspetto bianco della carne, contiene inoltre il ferro proprio come le carni rosse. Per consumarlo al meglio è però importante conoscerne bene le proprietà, la conservazione e la preparazione: per questo -prosegue il prof. Macrì- 'W il pollo' mette a disposizione dell'utente preziosi consigli, da dove riporre la carne dopo l'acquisto, durante le stagioni più calde, a come riconoscerne la freschezza o come preparare un perfetto pollo arrosto al forno".

Inoltre, lo strumento è ricco di gustosissime ricette, più di novanta, suddivise in cinque diverse categorie: "Tutto in uno", "Dal mondo", "Pranzo della domenica", "Sfizi & Finger food", "Con il cucchiaino". Si tratta di ricette veloci oppure pensate per le grandi occasioni, *light* o per le feste, e ognuna contiene una scheda, corredata di immagine, ingredienti e preparazione.

Insomma, da oggi i consumatori hanno un nuovo strumento per cucinare il pollo in modo sicuro e ricco di fantasia: è proprio il caso di dirlo "W il pollo"!

"La realizzazione di una App dedicata al pollo -spiega il presidente di Unaitalia Aldo Muraro- evidenzia ancora una volta l'attenzione di Unaitalia verso i consumatori e la cura per una corretta e completa diffusione delle informazioni utili per la scelta e la preparazione di uno degli alimenti più amati e diffusi sulle tavole degli italiani. Il 99% delle carni bianche mangiate in Italia proviene dai nostri allevamenti, è quindi fondamentale raccontare il valore della filiera avicola italiana, un modello integrato, autosufficiente e sicuro, capace di coniugare qualità, tradizione e accessibilità economica".

**Autore:** Unione Nazionale Consumatori

**Data:** 28 ottobre 2015

