

Il pollo fa spot.

Di Mario Morales molfino

Venerdì 28 Ottobre 2005 18:07



Più che pandemia lo chiamerei pandemonio da carenza di comunicazione. E per rispondere alla confusione i produttori italiani di pollame e prodotti avicoli vari scendono nell'aia per ruspare un po' di consumatori confusi e preoccupati. Ed ecco che appaiono le grandi marche e i marchi di garanzia e fiumi di spot inondano le sempre più confuse massaie. Bisogna dire che gli italiani mammoni e le loro mamme iperansiose, hanno più facilmente paura, rispetto agli omologhi europei di stampo anglosassone o nordico. Ma d'altra parte le notizie sono confuse, frammentarie e qualche volta, come nel caso delle uova, contraddittorie. Il problema vero è che di preciso e scientifico non sa niente nessuno e il coordinamento tra entità interessate a livello mondiale è come minimo insufficiente. In tutto questo bailamme di notizie e smentite, dichiarazioni e contro dichiarazioni, una gestione univoca, chiara, trasparente e soprattutto diretta della comunicazione, potrebbe essere di grande aiuto; anche perchè i polli si stanno accatastando sui banchi dei mercati e si registra un calo di oltre il 40% della domanda. Quocere il pollo e lavare le uova con Amuchina prima di aprirle. Ecco la comunicazione chiara e precisa per tutti. Del resto non ho mai visto nessuno, oltre al mio cane, mangiare pollo crudo e le uova, soprattutto da quando sono marcate per Legge con la data di scadenza, difficilmente possono essere salmonellate. E poi se proprio non riusciamo a convincere gli italiani a fidarsi del pollo nostrano, potremmo sempre ricorrere al giuramento in diretta di Albano Carrisi o alla promessa sciamanica di Adriano Celentano o, in mancanza di risultati, alla rassicurante garanzia delle sorelle Lecciso che sicuramente conoscono bene i loro polli e probabilmente anche i nostri. Io personalmente mi permetto questo semplice consiglio: Prendete una bella fetta di petto di pollo, infarinatela per bene e adagiatela morbidamente nella padella frigolante di due noci di burro. Quando il petto sarà dorato da ambo le parti, aggiungete un bicchiere da vino di arancia spremuta e cognac. Un po' di sale e un pizzico di pepe. L'influenza aviaria é assicurata.