



## COMUNICATO STAMPA

### PER UNA GRIGLIATA PERFETTA SEGUI LA REGOLA DELLE 4 T

*La passione per il barbecue nel mondo è in crescita, con una spesa che sfiorerà gli 8 miliardi di dollari nel 2028, e si accende in estate. Su [www.trustyourtaste.eu](http://www.trustyourtaste.eu) i consigli per cucinare a puntino la carne di maiale facendo attenzione a tracciabilità, tagli, tempi e temperature*

Milano, 25 luglio 2023 – Il fatturato globale di griglie e barbecue ammonterà a **7,75 miliardi di dollari nel 2028**. I recenti dati diffusi da Statista (*Revenue of the grills & roasters industry worldwide 2018-2028*) mostrano un **trend in crescita costante in tutto il mondo** che, soprattutto nei mesi estivi, subisce un'impennata. Ma i "grigliatori" improvvisati possono cadere vittime di alcuni banali errori, compromettendo così non solo il risultato finale, ma anche la loro salute.

Sul portale del progetto "**Trust Your Taste, Choose European Quality**" [www.trustyourtaste.eu](http://www.trustyourtaste.eu) promosso da ASSICA (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi) gli operatori del settore danno qualche semplice consiglio per cucinare al meglio e in sicurezza la carne di maiale, grande protagonista delle grigliate estive. La regola d'oro è **seguire le 4 T: Tracciabilità, Tagli, Tempi e Temperature**.

La prima T riguarda la **scelta di carni di qualità**: oggi, grazie alla **tracciabilità garantita dalle regole dell'Unione Europea**, è possibile sapere da dove provengono e dove sono state lavorate e confezionate. **Rivolgersi al macellaio di fiducia per l'acquisto è inoltre un ottimo modo per ricevere anche suggerimenti e consigli preziosi**.

Fra i tagli più amati vi sono le **costine di maiale** dette anche costole, la **versione nostrana delle BBQ ribs**, che in Italia si cucinano tradizionalmente senza salsa ma dopo una buona marinatura a base di erbe aromatiche mediterranee come rosmarino, salvia, timo, maggiorana, prezzemolo, sale, pepe, olio extravergine di oliva, succo di limone e uno spicchio d'aglio a piacere. Molto indicate **anche braciocole, lonza e capocollo**, senza contare le **salsicce, immancabili protagoniste anche di sagre e feste estive**: solo nel mese di agosto se ne contano in Italia **circa 15.000**.

La **marinatura** che, come detto, deve essere molto semplice e dal profumo mediterraneo, non serve solo per insaporire ma è utile anche perché le erbe aromatiche e gli agrumi, grazie al contenuto di sostanze antiossidanti e vitamina C, **facilitano l'assorbimento del ferro libero** presente nella carne rossa. La marinatura dovrebbe durare almeno un paio d'ore, a temperatura fresca, fuori dal frigorifero.

**La carne di maiale va consumata ben cotta e necessita di tempi di cottura più lunghi e temperature più basse rispetto ad altre carni**. Per ottenere un risultato migliore va quindi sistemata nella porzione esterna della griglia, così da cuocerla più dolcemente e lentamente ed evitare che si secchi. È fondamentale che la graticola sia molto calda, ma le braci non devono ardere intensamente e a fuoco vivo, bensì essere ricoperte da una sottile cenere bianca.

\*\*\*\*\*



Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.





“**Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY**”, il progetto promosso da ASSICA con l’obiettivo di migliorare il grado di conoscenza e consumo consapevole dei prodotti agricoli UE, attraverso la promozione della cultura produttiva della carne suina e dei salumi, valorizzando gli alti standard europei e la grande tradizione storica che contraddistingue questo comparto. Il Progetto ha durata triennale (2021-2024), si svolge in Italia e Belgio e gode del co-finanziamento dalla Commissione Europea nell’ambito del Regolamento (UE) 1144/2014 (Azioni di informazione e di promozione riguardanti i prodotti agricoli nel mercato interno).

**ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi**, è l’organizzazione nazionale di categoria che, nell’ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l’attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l’informazione e il servizio di assistenza ai circa 180 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957.

**Ufficio Stampa** – Progetto Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY Blancdenoir  
Francesca Goffi - [francesca@blancdenoir.it](mailto:francesca@blancdenoir.it) – tel. 030 7741535 – cell. 347 9186442

**Ufficio Stampa** – A S S I C A Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi  
Tiziana Formisano – [formisano@assica.it](mailto:formisano@assica.it) – tel. 02 8925901 – cell. 346 8734426



Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell’autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l’Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

