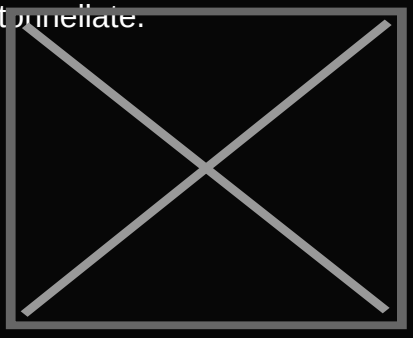
McDonald’s sempre più Made in Italy con la linea di hamburger selezionati da Bastianich

img-0350-low-337d11fb

Oltre 10 milioni di panini venduti e 130 tonnellate di prodotti DOP e IGP utilizzati nel 2018: dopo il successo riscosso nella sua prima edizione, My Selection,la linea di hamburger premium creati da McDonald’s e selezionati da Joe Bastianich, si rinnova e continua a valorizzare il Made in Italy. Ancora protagoniste le materie prime DOP e IGP del nostro Paese, grazie alla collaborazione con i Consorzi di tutela e i produttori locali.

Le eccellenze italiane scelte quest’anno partono dalle vette più alte per arrivare fino alla punta dello stivale. Dalla Valle d’Aosta verranno acquistate circa 80 tonnellate di Fontina DOP e dal Trentino Alto Adige altrettante di Speck Alto Adige IGP; dall’Emilia Romagna arriveranno 7,7 tonnellate di Aceto Balsamico di Modena IGP e108 tonnellate di Scamorza Affumicata prodotta con 100% latte italiano, mentre dalla Calabria tornerà la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, per un totale di quasi 27 tonnellate.



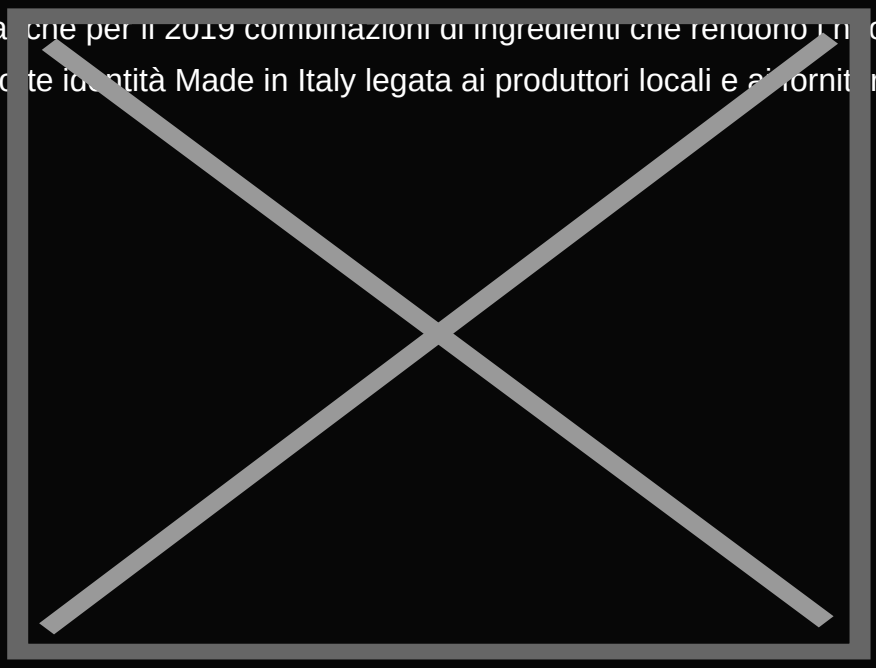
Le ricette, disponibili dal primo gennaio 2019 nei 570 ristoranti

McDonald’s di tutta Italia,sono tre: due con hamburger da 180g di carne 100% bovina e una con 100% petto di pollo. I clienti potranno contare sull’origine della carne, in entrambi i casi proveniente da allevamenti italiani, abbinata a ingredienti di alta qualità: Speck Alto Adige IGP, Fontina DOP della Valle d’Aosta,insalata, pomodoro, salsa ai funghi porcini e pane con semi di sesamo e papavero per il MY SELECTION CHICKEN; bacon croccante, Scamorza Affumicata prodotta con latte italiano, pomodoro, cipolla croccante e senape delicata per il MY SELECTION SMOKY; salsa a base di Cipolla

Rossa di Tropea Calabria IGP e Aceto Balsamico di Modena IGP, con formaggio gouda stagionato, salsa coleslaw, bacon croccante e insalata per il MY SELECTION BBQ, best seller del 2018 e a grande richiesta confermato anche per questa edizione.

“My Selection per noi non è solo una piattaforma di ricette premium a base di ingredienti locali, ma rappresenta anche un rinnovato impegno nei confronti del comparto agroalimentare italiano nel quale investiamo ogni anno oltre 200 milioni di euro. L’attenta selezione delle materie prime, fatta insieme a Joe Bastianich, ci ha consentito non solo di creare panini apprezzatissimi dai nostri clienti ma anche di proseguire nel percorso di valorizzazione delle eccellenze italiane, intrapreso oltre 10 anni fa” ha commentato **Mario Federico**, Amministratore Delegato di McDonald’s Italia. *“Oggi possiamo dire senza esitazioni che abbiamo davvero creato gli hamburger McDonald’s migliori di sempre perché i risultati ottenuti ci confermano che anche gli italiani la pensano così”.*

Con My Selection si incontrano i sapori dell’Italia e degli Stati Uniti, le due anime che accomunano Joe Bastianich e McDonald’s: fedele alle proprie origini, l’imprenditore italo-americano ha provato e scelto anche per il 2019 combinazioni di ingredienti che rendono i nuovi burger i migliori di sempre, con una forte identità Made in Italy legata ai produttori locali e ai fornitori di McDonald’s.



“Essendo nato a New York City gli hamburger fanno da sempre parte delle mie abitudini. La ricerca degli ingredienti di qualità DOP e IGP invece è parte delle mie origini italiane. La collaborazione con McDonald’s da libero sfogo ad entrambe le mie anime” ha commentato **Joe Bastianich**. *“Per My Selection ho scelto ricette in cui si incontrano gusti tipicamente americani e la grande qualità delle materie prime italiane. Fare meglio*

dello scorso anno è stata una vera sfida, ma sono certo che abbiamo ancora una volta centrato l'obiettivo".

La collaborazione con i Consorzi di tutela delle materie prime DOP e IGP, protagoniste di My Selection, è frutto della pluriennale partnership tra McDonald's e Qualivita, Fondazione per la tutela e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità.Più in generale, My Selection si inserisce in un percorso che ha portato progressivamente McDonald's a rivolgersi a fornitori per l'80% italiani:ogni anno McDonald's acquista infatti 85.000 tonnellate di materie prime nostrane, per un investimento nel comparto agroalimentare del nostro paese di 200 milioni di euro.

A partire da fine dicembre entrerà in assortimento, in tutti i ristoranti McDonald's in Italia, un altro prodotto a base di ingredienti italiani: le Pepite, finger food a base di Asiago DOP e Speck Alto Adige IGP, per il quale saranno acquistate 8 tonnellate di Speck Alto Adige IGP e 45 tonnellate di Asiago DOP.