Carne fresca negli hamburger: al via negli Usa il test di McDonald’s

1515410428-hamburger-mc-carne-af6c5340

Negli Stati Uniti, McDonald’s ha intrapreso una sperimentazione che potrebbe cambiare l’assetto dell’intero gruppo: utilizzare per i propri hamburger carne di manzo fresca al posto di quella congelata. Partendo da un flop degli anni ’90, quello dell’Arch Deluxe, un panino presentato come rivoluzionario, confezionato con carne, formaggio, cipolle, insalata, pomodori, cetriolini e una speciale salsa, la Arch Sauce, a base di senape e maionese. McDonald’s - ricorda Wired.it - preparò un imponente lancio pubblicitario da quasi 200 milioni di dollari, un record per quegli anni, ma l’Arch Deluxe – più costoso degli altri panini – non riscosse il successo sperato. E sparì di conseguenza dal menu del fast food dopo qualche mese.

Ora, però, colosso del fast food ha deciso di reintrodurre il suo Arch Deluxe, rivisto, corretto e ribattezzato Archburger, in sette ristoranti americani tra il Texas e l’Oklahoma. Con gli stessi ingredienti, certo, ma con una polpetta fatta di carne fresca al posto del classico hamburger congelato. Il tutto a un prezzo più basso rispetto alle alternative: a partire da 2,19 dollari, contro i quasi 4 di un Big Mac.

L’obiettivo, a quanto pare, sarebbe quello di puntare a una fascia di clienti più matura, più attenta alla qualità del cibo e con gusti più ricercati. Certo, resta il problema di un tempo di preparazione leggermente superiore rispetto a quello degli altri panini, dovuto appunto alla cottura della carne fresca. Un tempo che, però, sarebbe compensato attraverso modalità di ordinazione e ritiro del cibo più agili e veloci. L’introduzione della carne fresca al posto di quella surgelata, in ogni caso – commenta Wired.it - potrebbe segnare l’inizio di un nuovo capitolo nella storia di McDonald’s. E, più in generale, dell’intero settore fast food.