McDonald's My Selection, oltre 20 mln di panini con prodotti Dop e Igp

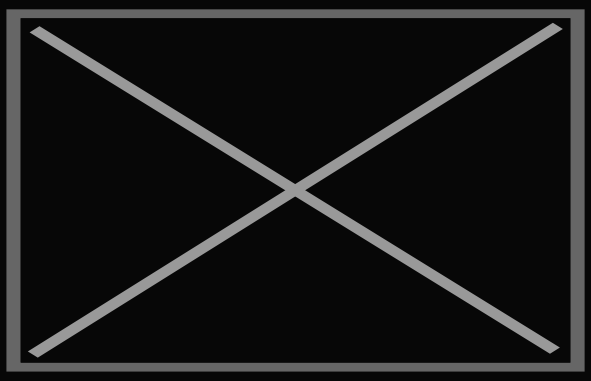
my-selection-aec22855

My Selection, la linea di hamburger premium creati da **McDonald's** e selezionati da **Joe Bastianich**, si rinnova nel 2020 per continuare a valorizzare le eccellenze del Made in Italy.

La terza edizione di My Selection è stata presentata oggi durante un evento a cui hanno preso parte **Mario Federico**, Amministratore Delegato di McDonald’s Italia, **Fabio Rolfi**, Assessore all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia, **Cesare Baldrighi**, Presidente di OriGIn Italia, **Mauro Rosati**, Direttore Generale della Fondazione Qualivita e Joe Bastianich. Presenti anche 60 studenti degli istituti alberghieri “Carlo Porta” di Milano e “Giovanni Falcone” di Gallarate (VA), invitati a partecipare a una sfida di cucina per la creazione del miglior panino a base di ingredienti Dop e Igp.

Dopo il successo delle prime due edizioni con **quasi 30 milioni di panini venduti**, prosegue la collaborazione tra McDonald’s e i Consorzi di tutela e i produttori locali. Nuove ricette e ingredienti di qualità per rendere la nuova linea di burger premium ancora più italiana. 300 sono le tonnellate di ingredienti Dop e Igp che verranno acquistate da McDonald’s quest’anno.

Con l’edizione di quest’anno di My Selection, il ventaglio delle eccellenze italiane impiegate nelle ricette si amplia ulteriormente, permettendo a McDonald’s di **superare nel 2020 i 20 milioni di panini** con prodotti Dop e Igp venduti. Gli ingredienti di alta qualità scelti per abbinarsi perfettamente alla carne e al pollo provenienti da allevamenti italiani sono **Pecorino Toscano Dop** per un totale di 90 tonnellate, **Asiago Dop** con quasi 160 tonnellate acquistate, **Aceto Balsamico di Modena Igp** per un totale di oltre 10 tonnellate e **Cipolla Rossa di Tropea di Calabria Igp** con un quantitativo acquistato di circa 40 tonnellate.



“My Selection rappresenta per McDonald’s uno dei più importanti progetti di valorizzazione del Made in Italy e testimonia ancora una volta l’impegno dell’azienda a sostegno del comparto agroalimentare del nostro Paese. Il nostro legame i Consorzi di Tutela delle produzioni Dop e Igp ha ormai alle spalle 12 anni di cammino. Un percorso consolidato che anno dopo anno si arricchisce di nuove e importanti collaborazioni”, ha detto Mario Federico, Amministratore Delegato di McDonald’s Italia. “Queste nuove ricette sono il risultato di una grande ricerca in termini di qualità degli ingredienti e porteranno all’acquisto di altre 300 tonnellate di materie prime Dop e Igp. Le prime due edizioni ci hanno dato grandi soddisfazioni e sono certo che i riscontri positivi non mancheranno anche in questo 2020”.

L'assessore Fabio Rolfi ha commentato: “Per noi è fondamentale veicolare le nostre eccellenze e la qualità delle nostre materie prime attraverso tutti i canali della ristorazione. Lavoreremo affinché la collaborazione tra mcd e le aziende agro-alimentari lombarde si ampli e sia sempre più forte”.

Un connubio tra la tradizione americana dell’hamburger e l’alta qualità degli ingredienti italiani che, anno dopo anno, continua a conquistare nuovi palati. Un mix perfetto scelto da Joe Bastianich, che anche nel 2020 ha messo la sua firma sulla nuova linea di burger, selezionando una combinazione di ingredienti che porta tutto il buono dell’Italia in tre panini.

“Arrivati alla terza edizione, non era facile superarsi, ma di fronte alle sfide io certo non mi tiro indietro! Abbiamo fatto tantissime prove per arrivare a selezionare la combinazione di ingredienti che potesse stupire ancora e sono molto soddisfatto del risultato”, ha commentato Bastianich. “My Selection rappresenta un progetto che racconta un po’ di me, della mia passione, di una vita divisa tra Made in Italy e America”.

Le ricette già disponibili nei 600 ristoranti McDonald’s di tutta Italia sono tre: **My Selection Chicken Pepper** con petto di pollo 100% italiano avvolto in una nuova e croccante panatura, Pecorino Toscano Dop, insalata, pomodoro, salsa ai tre pepi e pane con semi di sesamo; **My Selection Asiago Dop & Bacon** con hamburger di carne 100% bovina da allevamenti italiani, Asiago Dop, insalata, bacon croccante, salsa alle cipolle caramellate, salsa Caesar e pane con semi di sesamo e papavero.

Rimane in assortimento il best seller **My Selection Bbq**, riconfermato anche per il terzo anno, con hamburger di carne 100% bovina da allevamenti italiani, 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.

My Selection e la pluriennale collaborazione con i Consorzi di Tutela delle materie prime Dop e Igp e si inseriscono in un percorso che ha portato progressivamente McDonald's a rivolgersi a **fornitori per l'84% italiani**: ogni anno McDonald's acquista infatti 94mila tonnellate di materie prime nostrane, per un investimento nel comparto agroalimentare del nostro Paese di **200 milioni di euro**.