McDonald's fa volare il made in Italy

img-news-mcdonalds1-e77f6be1

McDonald’s ha celebrato il gusto italiano e la sua vicinanza al territorio offrendo a oltre 2.000 persone un assaggio di sette prodotti italiani di qualità negli spazi dell’ormai “ex” ristorante di Galleria Vittorio Emanuele a Milano. L’ultima attività di McDonald’s nella sua storica location milanese ha voluto sottolineare il legame con il territorio italiano e la sua produzione alimentare, ma anche la volontà dell’azienda di rendere accessibili a tutti le eccellenze del Made in Italy. L’evento è stato un’occasione per ospitare per la prima volta in Galleria alcuni prodotti tipici italiani, creando una vetrina ben diversa da quelle dedicate alla moda e al lusso. I protagonisti oggi sono stati, infatti, prodotti quali Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, Speck Alto Adige IGP, Bresaola della Valtellina IGP, Olio Extravergine di Oliva, Parmigiano Reggiano DOP e Salame di Calabria. Alcuni di questi ingredienti saranno la base delle nuove ricette dal gusto italiano che McDonald’s proporrà al pubblico a partire da mercoledì 31 ottobre in tutti i suoi ristoranti in Italia. La promozione e l’utilizzo di prodotti italiani da parte dell’azienda è iniziata nel 2008 e da allora prosegue con sempre nuove ricette che valorizzano di volta in volta ingredienti selezionati del Bel Paese. In particolare, per le ricette McItaly disponibili nelle prossime settimane, McDonald’s utilizzerà prodotti italiani per un totale di circa 70 tonnellate. Il sistema McDonald’s è un interessante volano per l’esportazione di prodotti italiani nel mondo.