



Dopo 10 milioni di panini venduti torna My Selection:

McDonald's sempre più Made in Italy con la linea di hamburger premium selezionati da Joe Bastianich

Nuovi prodotti DOP e IGP da tutta Italia per gli hamburger McDonald's migliori di sempre

Milano, 26 novembre 2018 – 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** e **108 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**.