



## **My Selection 2020: oltre 20 milioni di panini con prodotti DOP e IGP**

*Arrivano Pecorino DOP e Asiago DOP negli hamburger McDonald's migliori di sempre, selezionati da Joe Bastianich.*

*Milano, 16 gennaio 2020 - **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 dichiarato **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".*

**Fabio Rolfi, Assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi di Regione Lombardia**, ha commentato: *"Per noi è fondamentale veicolare le nostre eccellenze e la qualità delle nostre materie*

MSL - Ufficio Stampa McDonald's Italia

Paola Salmoiraghi - 349 2669477 - [paola.salmoiraghi@mslgroup.com](mailto:paola.salmoiraghi@mslgroup.com)

Francesca Cappello - 338 8236877 - [francesca.cappello@mslgroup.com](mailto:francesca.cappello@mslgroup.com)

Serena Tiseo - 346 8747834 - [serena.tiseo@mslgroup.com](mailto:serena.tiseo@mslgroup.com)



*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”* commenta **Joe 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 **94.000 tonnellate di materie prime nostrane**, per un **investimento nel comparto agroalimentare** del nostro paese di **200 milioni di euro**.

MSL - Ufficio Stampa McDonald’s Italia

Paola Salmoiraghi – 349 2669477 – [paola.salmoiraghi@mslgroup.com](mailto:paola.salmoiraghi@mslgroup.com)

Francesca Cappello- 338 8236877 – [francesca.cappello@mslgroup.com](mailto:francesca.cappello@mslgroup.com)

Serena Tiseo- 346 8747834- [serena.tiseo@mslgroup.com](mailto:serena.tiseo@mslgroup.com)