



## McDonald's e GialloZafferano di nuovo insieme: nascono le nuove McChicken Variation dal sapore ancor più italiano

**Dopo 8 milioni di panini venduti nel 2019  
tornano le ricette nate dall'incontro tra McDonald's e GialloZafferano**

*Nelle nuove ricette, 100% petto di pollo italiano e 280 tonnellate di materie prime del territorio*

*Milano, 24 giugno 2020 – Ancora più Italia, da McDonald's: anche quest'anno al via in tutti i ristoranti le **McChicken Variation**, i panini con 100% petto di pollo italiano nati dall'incontro tra **l'esperienza della cucina italiana di GialloZafferano e il gusto inconfondibile di McDonald's**.*

A partire da oggi in tutti i 600 ristoranti McDonald's d'Italia saranno disponibili due nuovi panini che vanno ad aggiungersi alla ricetta originale del classico McChicken. **L'Audace**, con scamorza affumicata con latte 100% italiano, filetti di peperoni italiani grigliati e salsa con cipolle e Aceto Balsamico di Modena IGP; **Il Goloso**, con bacon 100% da pancetta italiana e una deliziosa salsa ai pomodori gialli campani.

Le due nuove ricette, create **a quattro mani da GialloZafferano e McDonald's**, confermano il ruolo di quest'ultima come partner del sistema agroalimentare italiano. Per realizzarle infatti sono stati acquistati, da fornitori italiani, 28 tonnellate di peperoni, 17 tonnellate di pomodori gialli, 17 tonnellate di scamorza affumicata – per un totale di 1.700.000 litri di latte italiano -, 44 tonnellate di bacon da pancetta italiana, 2 tonnellate di Aceto Balsamico di Modena IGP e 170 tonnellate di petto di pollo italiano.

*“Nel 2019 abbiamo deciso di dare il via a questo nuovo progetto che ci vedeva al fianco di un partner come GialloZafferano, che ogni giorno entra nelle case di milioni di Italiani insegnando loro le migliori ricette del nostro Paese. Ai consumatori questa sfida è piaciuta e ci hanno premiato: in sole dieci settimane oltre 8 milioni di persone hanno scelto i panini nati da questa collaborazione” ha dichiarato **Mario Federico, Amministratore Delegato di McDonald's Italia**. “Ecco perché oggi annunciamo la seconda edizione del progetto, con due nuove ricette ancora più ricche di italianità.”*

*“La forte risposta che abbiamo ricevuto da parte di 8 milioni di utenti e consumatori è stata per noi la prova della formula di successo alla base di questa collaborazione nata lo scorso anno. La rinnoviamo*



*ora con un entusiasmo ancora maggiore, potendo fare affidamento sugli imprescindibili valori che ci uniscono a un partner eccellente come McDonald's: innovazione, di cui GialloZafferano è da sempre pioniere e precursore in ambito food, attenzione costante alla valorizzazione del gusto e del territorio italiano, passione per ingredienti di qualità, come condiviso ogni giorno con la nostra community dai volti e dagli chef di GialloZafferano. Questo progetto è inoltre per noi un esempio perfetto del nostro modello di social multimedia company: brand forti e amatissimi, come GialloZafferano, in grado di intercettare le passioni e gli interessi degli utenti, creando delle comunità di persone a cui proporre contenuti, prodotti ed experience uniche",* ha dichiarato **Andrea Santagata, direttore generale di Mondadori Media.**

*«Il progetto evolve dall'advertising tradizionale e si muove in svariati ambiti del branded content. Come Mediamond, siamo felici che McDonald's abbia riconosciuto questo approccio in grado di raccontare il lancio di un prodotto con modelli editoriali e divertenti, capace di premiare sia le audience sia le conversion»,* ha dichiarato  **Davide Mondo, amministratore delegato di Mediamond.**

In occasione del lancio, le nuove McChicken Variation saranno protagoniste anche di un evento in diretta social che avrà luogo oggi alle 17.00 sui profili Facebook e Youtube di GialloZafferano.

Manuel e Giovanni, volti del sito, condivideranno con la community dei food lovers gli ingredienti unici di queste nuove ricette, da sperimentare e ricreare portando la cucina di McDonald's a casa degli italiani.

La selezione di prodotti di prima qualità scelti per le nuove McChicken Variation è alla base anche di un progetto di storytelling realizzato dal team di GialloZafferano che, a bordo di una apocar, accompagnerà tutti gli utenti in un tour negli stabilimenti McDonald's, alla scoperta delle eccellenze alimentari 100% italiane.

#### **McDonald's Italia**

In Italia da oltre 30 anni, McDonald's conta oggi 600 ristoranti in tutto il Paese per un totale di 24.000 persone impiegate che servono ogni giorno 1 milione di clienti. I ristoranti McDonald's italiani sono gestiti per il 90% secondo la formula del franchising grazie a 140 imprenditori locali che testimoniano il radicamento del marchio al territorio. Anche nella scelta dei fornitori McDonald's conferma la tendenza a essere un marchio "locale", con l'84% di fornitori che è rappresentato da aziende con stabilimenti in Italia. Nel mondo McDonald's è presente in oltre 100 Paesi con più di 36.000 ristoranti.

**GialloZafferano** è il food media brand numero uno in Italia. Punto di riferimento in cucina per quasi 23 milioni di utenti unici ogni mese e oltre 11 milioni di fan sui social network, GialloZafferano accompagna gli utenti 7 giorni su 7, dal sito ai social agli smartspeaker, grazie a un patrimonio di più di 5.500 ricette e 1.300 video in alta definizione. Il brand del Gruppo Mondadori, che può contare sulla community di foodblogging più grande del Paese, è anche un magazine, una serie libri, un format televisivo e primo sito vocale di cucina in Italia.

#### **Ufficio Stampa McDonalds - Omnicom PR Group:**

Paola Chiasserini 346 8851377 - [paola.chiasserini@omnicomprgroup.com](mailto:paola.chiasserini@omnicomprgroup.com)

Sara Festini - 335 1040414 - [sara.festini@omnicomprgroup.com](mailto:sara.festini@omnicomprgroup.com)

Elisabetta Franzetti - [elisabetta.franzetti@omnicomprgroup.com](mailto:elisabetta.franzetti@omnicomprgroup.com)

Edoardo Grandi - [edoardo.grandi@omnicomprgroup.com](mailto:edoardo.grandi@omnicomprgroup.com)

#### **Media relations Gruppo Mondadori**

[pressooffice@mondadori.it](mailto:pressooffice@mondadori.it)

+39 02 7542.3159