

## L'Aceto Balsamico di Modena IGP per My Selection 2023

### 12 tonnellate della IGP nella linea premium creata da McDonald's e selezionata da Joe Bastianich

Modena, 11 gennaio 2023 – L'Aceto Balsamico di Modena IGP si riconferma un ingrediente di successo gradito al grande pubblico, tanto da essere confermato per l'edizione 2023 di **My Selection**, la linea premium di burger McDonald's selezionati da **Joe Bastianich** e nata per valorizzare i prodotti DOP e IGP italiani, la loro qualità e lo stretto legame con i territori.

L'eccellenza modenese, di cui McDonald's stima di acquistare **12 tonnellate**, torna protagonista in "**My Selection BBQ**", confermato **per la quinta volta** nella piattaforma My Selection e **disponibile negli oltre 670 ristoranti McDonald's di tutta Italia**. Una gustosa ricetta con carne **100% bovina da allevamenti italiani**, coleslaw – insalata di cavolo e carote - e salsa BBQ con **Aceto Balsamico di Modena IGP**, una combinazione di ingredienti che si esaltano tra loro e che fanno parte delle prelibatezze gastronomiche del territorio italiano.

Alla ricetta si aggiungono, in questa nuova edizione, **My Selection Chicken Avocado & Bacon**, con 100% petto di pollo italiano, Caciocavallo Silano DOP, cavolo cappuccio rosso italiano e salsa avocado; e **My Selection Speck & Asiago**, preparato con carne 100% bovina da allevamenti italiani, Asiago DOP, Speck Alto Adige IGP e maionese con senape in grani.

Tre panini con cui McDonald's conferma ancora una volta lo stretto legame con il comparto agroalimentare italiano e l'impegno nel **favorire la conoscenza e la diffusione dei prodotti DOP e IGP Made in Italy**, anche grazie alla partnership con la **Fondazione Qualivita** che da oltre 20 anni si occupa della valorizzazione dei prodotti a indicazione geografica. Una collaborazione che ha portato sui vassoi dei clienti McDonald's **18 ingredienti certificati DOP e IGP, inseriti in 43 ricette, per un totale di 4.600 tonnellate di materie prime utilizzate**.

*"Siamo orgogliosi di rinnovare la nostra partnership con il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, che si riconferma in My Selection con l'obiettivo di diffondere la conoscenza delle eccellenze agroalimentari, spesso di nicchia o circoscritte ai territori di appartenenza" - commenta **Dario Baroni, Amministratore Delegato McDonald's Italia**. "L'obiettivo, accanto ai Consorzi di Tutela e ai produttori locali, è di ampliare il nostro ruolo di interlocutore del sistema agroalimentare e di valorizzare tutte le filiere coinvolgendo sempre più prodotti certificati. Vogliamo non solo renderli accessibili a più persone ma incentivare un dialogo tra consumatore finale e produzione. È in questo modo che favoriamo e promuoviamo la sostenibilità delle filiere nell'industria agroalimentare".*

*"La collaborazione con McDonald's che si rinnova anche per quest'anno" – spiega **Mariangela Grosoli, Presidente del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP** – "è un'importante conferma della bontà di questo approccio per valorizzare le eccellenze gastronomiche italiane. La presenza del nostro prodotto in un canale alternativo a quelli tradizionali, come è quello della ristorazione veloce, è una opportunità che permette di raggiungere fasce di consumatori anche più giovani e di interagire proficuamente con loro. E altresì fornisce una prova inconfutabile su come l'Aceto Balsamico di Modena IGP sia un prodotto altamente*

**Omnicom Public Relations Group – Ufficio stampa McDonald's Italia**

Donatella De Sabato: donatella.desabato@omnicomprgroup.com - 320 7620230

Erika Demartis: erika.demartis@omnicomprgroup.com – 329 68 71 926

Anna Del Piccolo: anna.delpiccolo@omnicomprgroup.com

Flavia Perricone: flavia.perricone@omnicomprgroup.com – 3206386774

**Ufficio stampa Qualivita**

Elena Conti [comunicazione@qualivita.it](mailto:comunicazione@qualivita.it) - 3387437102



*versatile, che ben si sposa sia con piatti raffinati dell'alta ristorazione sia con gli hamburger della famosa catena di ristorazione. L'Aceto Balsamico di Modena IGP, dunque, rimane a fianco di McDonald's che da parte sua ha dimostrato una particolare sensibilità nei confronti delle DOP e IGP italiane, e lo fa rinnovando il comune intento di questa operazione: creare in sempre più persone, soprattutto giovani, una vera e propria cultura del cibo, attraverso la presa di coscienza attenta e consapevole dell'importanza della qualità di materie prime italiane".*

*"La pluriennale collaborazione fra Qualivita e McDonald's" – aggiunge **Mauro Rosati, Direttore Fondazione Qualivita** – "per la promozione dei prodotti DOP IGP con il progetto My Selection è stata uno degli elementi fondamentali per la crescita della DOP Economy nel nostro Paese; dare maggiore conoscenza ai giovani consumatori sulle produzioni DOP IGP affiancando il lavoro quotidiano dei Consorzi di Tutela è risultata una sinergia vincente"*

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

In Italia da 37 anni, McDonald's conta oggi oltre 670 ristoranti in tutto il Paese per un totale di 30.000 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 volontà di essere un marchio "locale", con l'85% di fornitori che è rappresentato da aziende italiane o aziende che producono in Italia. Nel mondo McDonald's è presente in oltre 100 Paesi con più di 38.000 ristoranti.

#### **Fondazione Qualivita**

Fondata nel 2000 per promuovere la cultura rurale e le produzioni DOP IGP con progetti editoriali, attività di valorizzazione, ricerca, formazione e innovazione. È stata riconosciuta dal Ministero delle politiche agricole come soggetto di elevata capacità tecnico scientifica nell'ambito del settore agroalimentare di qualità.

#### **Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP**

L'Aceto Balsamico di Modena IGP deve le sue particolari caratteristiche al suo stretto legame con il territorio di origine, circoscritto tra le province di Modena e Reggio Emilia. Estremamente versatile, rappresenta un condimento pregiato per ogni tipologia di cucina, grazie alla sua capacità di armonizzare e bilanciare le caratteristiche dei singoli ingredienti di ciascun piatto. A conferirgli tali peculiarità originali, il clima semicontinentale fatto di inverni rigidi, estati calde e umide e temperature autunnali e primaverili miti, che ne influenzano, il processo di maturazione e invecchiamento. L'Aceto Balsamico di Modena si produce con un metodo tradizionale che parte da mosti d'uva parzialmente fermentati, cotti e/o concentrati, ottenuti da uve provenienti esclusivamente da vitigni di Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni uniti ed Aceto di Vino. Il prodotto, una volta assemblato, deve maturare per almeno 60 giorni in contenitori di legno; è ammessa la dicitura "invecchiato" per il prodotto che prolunga la maturazione per almeno 3 anni. L'Aceto Balsamico di Modena IGP si presenta limpido e brillante, di colore bruno intenso, tendente al nero, di sapore agrodolce con armonia fra acidità e dolcezza, con un profumo leggermente acetico e delicato, durevole e con eventuali note legnose.

-----  
**Ufficio Stampa Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena**

Marte Comunicazione snc di Marzia Morganti Tempestini & C.

Tel. 335 6130800

Mail: [press@consorziobalsamico.it](mailto:press@consorziobalsamico.it)

[www.consorziobalsamico.it](http://www.consorziobalsamico.it)

#### **Omnicom Public Relations Group – Ufficio stampa McDonald's Italia**

Donatella De Sabato: [donatella.desabato@omnicomprgroup.com](mailto:donatella.desabato@omnicomprgroup.com) - 320 7620230

Erika Demartis: [erika.demartis@omnicomprgroup.com](mailto:erika.demartis@omnicomprgroup.com) – 329 68 71 926

Anna Del Piccolo: [anna.delpiccolo@omnicomprgroup.com](mailto:anna.delpiccolo@omnicomprgroup.com)

Flavia Perricone: [flavia.perricone@omnicomprgroup.com](mailto:flavia.perricone@omnicomprgroup.com) – 3206386774

#### **Ufficio stampa Qualivita**

Elena Conti [comunicazione@qualivita.it](mailto:comunicazione@qualivita.it) - 3387437102