

## Lo Speck Alto Adige IGP per My Selection 2023

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

Bolzano, 11 gennaio 2023 – Lo Speck Alto Adige IGP si riconferma un ingrediente di successo gradito al grande pubblico, tanto da essere inserito nell'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 altoatesina, di cui McDonald's stima di acquistare **166 tonnellate**, torna protagonista in "**My Selection Speck & Asiago**", disponibile negli oltre **670 ristoranti McDonald's di tutta Italia**. Una gustosa ricetta con carne **100% bovina da allevamenti italiani**, Speck Alto Adige IGP, Asiago DOP e maionese con **senape in grani**. 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 BBQ**, con carne 100% bovina da allevamenti italiani, coleslaw – insalata di cavolo e carote - e salsa BBQ con Aceto Balsamico di Modena IGP.

Tre panini con cui McDonald's conferma ancora una volta lo stretto legame con il comparto agroalimentare del Paese 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 Tutela Speck Alto Adige, che torna 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".*

*"Lo Speck Alto Adige IGP può vantare una storia lunga e ricca di tradizione", afferma **Paul Recla, Presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige**. "In Alto Adige, al confine tra cultura e stile di vita nordici e mediterranei, si è sviluppato un metodo particolare di conservazione della carne suina nata dalla simbiosi tra la stagionatura all'aria e una leggera affumicatura. Questa simbiosi rende lo speck unico e inconfondibile. Oggi lo Speck Alto Adige è parte integrante di molte ricette tradizionali e moderne. Nella sua unicità è allo stesso tempo versatile in tanti modi, che difficilmente uno se lo aspetta."*

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



*“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 Tutela Speck Alto Adige IGP**

Lo Speck Alto Adige IGP deve il suo peculiare carattere allo stretto legame con la sua terra d’origine, l’Alto Adige. Qui, infatti, il clima particolarmente favorevole delle valli alpine, con tanto sole e aria pulita, gioca un ruolo fondamentale nella produzione dello Speck. Lo Speck Alto Adige IGP vive grazie alla passione e alla dedizione dei produttori altoatesini, che preparano il prosciutto affumicato, in maniera tradizionale. Mentre a Nord delle Alpi, il prosciutto crudo si conserva attraverso l’affumicatura, e a Sud, lo si lascia asciugare all’aria aperta, gli altoatesini hanno unito i due metodi, dando vita al tipico Speck Alto Adige: leggermente affumicato e stagionato all’aria fresca di montagna, come vuole la tradizione.

---

#### **Ufficio stampa Prodotti di Qualità dell’Alto Adige**

Paul Zandanel  
PR Prodotti di Qualità dell’Alto Adige  
IDM Südtirol - Alto Adige  
paul.zandanel@idm-suedtirol.com  
[www.speck.it](http://www.speck.it)

#### **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