

## A scuola di filiera: gli studenti dell'Istituto Professionale Alberghiero di Piacenza alla scoperta del Parmigiano Reggiano DOP

*“Dal campo al vassoio”, un’iniziativa speciale realizzata da McDonald’s e Fondazione Qualivita, al via in occasione dei 15 anni di collaborazione tra l’insegna e il Consorzio del Parmigiano Reggiano*

Reggio Emilia, 24 marzo 2023 – **McDonald’s celebra i 15 anni di collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano** con l’inizio del **progetto speciale “Dal campo al vassoio”, realizzato con Fondazione Qualivita** con l’obiettivo di promuovere la sostenibilità delle filiere DOP e IGP attraverso un percorso formativo dedicato alle nuove generazioni e alle scuole. Nella giornata di ieri, infatti, **due classi dell’Istituto Professionale Alberghiero di Piacenza Campus Agroalimentare Raineri – Marcora**, hanno avuto la possibilità di visitare il caseificio Cooperativa Casearia Agrinascente di Fidenza e di conoscere da vicino tutti i segreti della produzione del Parmigiano Reggiano DOP.

La partnership con il Consorzio ha una lunga storia: è stato proprio il Parmigiano Reggiano DOP infatti, 15 anni fa, il primo prodotto DOP in una ricetta McDonald’s. Da allora, grazie alla collaborazione con Fondazione Qualivita, numerose sono state le eccellenze italiane che l’azienda ha scelto di inserire nelle sue preparazioni: 18 ingredienti certificati DOP e IGP per un totale di 4.600 tonnellate di materie prime.

*«Siamo molto orgogliosi di celebrare, con questo progetto, 15 anni di collaborazione con il Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano DOP. Il legame tra McDonald’s e il Parmigiano Reggiano DOP viene da lontano e per noi ha rappresentato la prima tappa di un percorso più lungo, che ci vede impegnati nella valorizzazione dei prodotti Made in Italy. Era il 2008 quando lo abbiamo lanciato come primo prodotto DOP nell’offerta McDonald’s con un panino in edizione limitata, e da allora lavoriamo insieme non solo per offrire ai nostri consumatori, ogni giorno, un prodotto simbolo del nostro paese ma anche per trasmettere, soprattutto ai più giovani, i valori dell’intera filiera: origine certificata, qualità, italianità»,* ha commentato **Delia Ciccarelli**, Corporate Relations Director McDonald’s Italia.

*«Siamo felici di partecipare a questo progetto in collaborazione con McDonald’s Italia e Fondazione Qualivita»,* ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano DOP. *«Crediamo molto nell’educazione alimentare delle nuove generazioni, che compongono la maggior parte degli 1.2 milioni di clienti giornalieri di McDonald’s. Per noi è di grande importanza aprire le porte dei nostri caseifici ai giovani, in modo che possano scoprire con i loro occhi i valori della nostra Dop: la lavorazione del tutto naturale, senza l’uso di additivi o conservanti, la cura artigianale, il rispetto della tradizione e il legame indissolubile con il territorio».*

*«Come Fondazione Qualivita sosteniamo da tempo l’educazione agroalimentare negli istituti alberghieri perché riteniamo importante la conoscenza profonda delle filiere DOP IGP e di tutte le tematiche connesse alla sostenibilità che saranno la vera leva della qualità italiana e del benessere alimentare. La sinergia fra McDonald’s Italia e Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano DOP rappresenta un virtuoso esempio di conoscenza diretta dei processi produttivi del Made in Italy»,* ha dichiarato **Mauro Rosati**, Direttore di Fondazione Qualivita.

**La visita alla Cooperativa Casearia Agrinascente di Fidenza è la prima tappa di un percorso più ampio che rientra nel progetto “Dal campo al vassoio”** – lanciato nel 2021 per promuovere la conoscenza dei prodotti italiani DOP e IGP e raggiungere un pubblico molto vasto, in particolare i giovani, sempre più attenti ai valori e alle scelte delle aziende del comparto agroalimentare. Con l’appuntamento di ieri i ragazzi hanno infatti avuto la possibilità di conoscere da vicino i metodi di produzione di una filiera sostenibile – dall’arrivo del latte, alla cottura, fino alla nascita della forma e alla stagionatura - oltre che l’importanza della biodiversità e la cura per il benessere animale. Al termine, le due classi hanno potuto fare una degustazione del Parmigiano Reggiano DOP e poi completare il tour presso il ristorante McDonald’s di Reggio Emilia, dove hanno visitato le cucine e sperimentato l’ultima tappa della filiera agroalimentare, rappresentata dalla ristorazione.

#### **McDonald’s Italia**

In Italia da 37 anni, McDonald’s conta oggi oltre 670 ristoranti in tutto il Paese per un totale di 32.000 persone impiegate che servono ogni giorno 1.2 milioni di clienti. I ristoranti McDonald’s italiani sono gestiti per il 90% secondo la formula del franchising grazie a 150 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 del Parmigiano Reggiano**

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano è l’ente di tutela che associa tutti i produttori di formaggio Parmigiano Reggiano, a cui consegnano il latte gli allevatori della zona d’origine per essere trasformato in formaggio DOP secondo il rispetto del disciplinare. È nato nel 1934 e ha la funzione di tutelare, difendere e promuovere il prodotto, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo. La produzione di Parmigiano Reggiano è regolamentata da un rigido Disciplinare, depositato presso l’Unione Europea: è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP), cioè un prodotto che, in virtù delle caratteristiche distintive e del legame con la sua zona d’origine, gode di un regime di protezione accordato dalla UE a tutela del consumatore e del produttore.

#### **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

Desiree Dispenzieri: desiree.dispenzieri@omnicomprgroup.com

Flavia Perricone: flavia.perricone@omnicomprgroup.com