

## I Peperoni di Senise IGP sono protagonisti di un nuovo panino delle McChicken Creation di McDonald's con una speciale salsa

*L'eccellenza della Basilicata scelta per la prima volta da McDonald's per promuovere la qualità  
Made in Italy*

11 giugno 2025 – I **Peperoni di Senise IGP** entrano per la prima volta nei menu McDonald's, che li sceglie per esaltare il sapore delle nuove **McChicken Creation** con una speciale salsa.

L'ingrediente certificato è protagonista dell'omonimo panino **Il Peperone**, che unisce bacon, cipolla croccante e una salsa dal sapore deciso e profumato, a base di peperoni italiani con **Peperoni di Senise IGP**.

Giunta alla sua settima edizione e con alle spalle 55 milioni di panini venduti, questa linea **conferma e amplia l'impegno di McDonald's nella valorizzazione della filiera agroalimentare italiana**, con due inedite varianti del McChicken originale, con 100% petto di pollo italiano: **Il Peperone** e **Il Provolone**. Quest'ultimo unisce bacon croccante, l'autentico e avvolgente **Provolone Valpadana DOP** e una maionese resa speciale con il gusto intenso e inconfondibile del **Cappero delle Isole Eolie DOP**.

Le McChicken Creation dimostrano l'impegno nel rendere la qualità e l'autenticità degli ingredienti italiani accessibili a tutti, arricchendo le sue ricette con i tesori della nostra terra. Sempre con questo obiettivo **si è rafforzato negli anni il rapporto con i Consorzi di Tutela**, iniziato nel 2008 **grazie al prezioso supporto di Fondazione Qualivita**. Questo dialogo ha permesso di integrare ad oggi nei menu di McDonald's ben **24 ingredienti DOP e IGP**: una scelta che ha permesso a milioni di persone di scoprire e riconoscere il valore del Made in Italy.

*"I Peperoni di Senise IGP sono un'eccellenza di una regione ricca di sapori e tradizione", dichiara **Giorgia Favaro, Amministratrice Delegata di McDonald's Italia**. «Inaugurare questa collaborazione con il Consorzio di Tutela è per noi motivo di grande orgoglio, perché ci permette da un lato di rendere unica la nostra offerta, arricchendo di creatività italiana e gusto McDonald's le nuove ricette, e dall'altro di rafforzare il nostro impegno nella valorizzazione degli ingredienti DOP e IGP e della filiera agroalimentare italiana».*

*"La collaborazione con McDonald's rappresenta per noi un importante riconoscimento dell'unicità dei Peperoni di Senise IGP", afferma **Enrico Fanelli, Presidente del Consorzio di Tutela del Peperone di Senise IGP**. «Siamo orgogliosi di vedere un prodotto simbolo della Basilicata protagonista in una realtà così diffusa e popolare, capace di far conoscere a milioni di consumatori il valore del nostro territorio, fatto di tradizione agricola, qualità e passione».*



### **McDonald's Italia**

In Italia da 39 anni, McDonald's conta oggi oltre 750 ristoranti in tutto il Paese per un totale di 38.000 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 agli oltre 160 imprenditori locali che testimoniano il radicamento del marchio al territorio. Anche per quanto riguarda i fornitori, McDonald's conferma la volontà di essere un marchio "locale". Ad oggi la maggior parte dei fornitori infatti sono italiani. Nel mondo McDonald's è presente in oltre 100 Paesi con più di 41.000 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 del Peperone di Senise IGP**

Il Consorzio di Tutela del Peperone di Senise IGP nasce con l'obiettivo di salvaguardare, valorizzare e promuovere uno dei prodotti più iconici della Basilicata. Riconosciuto come Indicazione Geografica Protetta nel 1996, il Peperone di Senise è noto per la sua particolare dolcezza, la forma affusolata e il tradizionale utilizzo per la produzione dei "cruschi", tipici della cucina lucana. Il Consorzio riunisce produttori locali e lavora ogni giorno per garantire qualità, tracciabilità e sostenibilità nel rispetto della tradizione agricola del territorio.

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

Anna Del Piccolo: [anna.delpiccolo@omnicomprgroup.com](mailto:anna.delpiccolo@omnicomprgroup.com) - 335 8470267  
Donatella De Sabato: [donatella.desabato@omnicomprgroup.com](mailto:donatella.desabato@omnicomprgroup.com) - 320 7620230  
Elisabetta Franzetti: [elisabetta.franzetti@omnicomprgroup.com](mailto:elisabetta.franzetti@omnicomprgroup.com) - 324 0009315  
Marta Casella: [marta.casella@omnicomprgroup.com](mailto:marta.casella@omnicomprgroup.com) - 342 1540357