

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 - 335 8470267
Donatella De Sabato: donatella.desabato@omnicomprgroup.com - 320 7620230
Elisabetta Franzetti: elisabetta.franzetti@omnicomprgroup.com - 324 0009315
Marta Casella: marta.casella@omnicomprgroup.com - 342 1540357