

Provolone Valpadana DOP

Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP



Comunicato stampa 29.11.2017

## Collaborazione McDonald's-Qualivita per valorizzare le Indicazioni Geografiche italiane **DOP e IGP italiane protagoniste delle ricette firmate da Joe Bastianich per McDonald's**

**700.000 consumatori al giorno assaggeranno 3 prodotti a Indicazione Geografica e conosceranno i marchi DOP IGP**

I prodotti agroalimentari italiani certificati DOP e IGP accrescono la loro presenza nel canale Ho.re.ca grazie alla nuova linea di hamburger **McDonald's** che vede protagoniste, come ingredienti, tre eccellenze a Indicazione Geografica: **Aceto Balsamico di Modena IGP, Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP e Provolone Valpadana DOP.**

Presentato oggi a Milano, il progetto My Selection, firmato da **Joe Bastianich**, che prosegue la pluriennale collaborazione tra **Fondazione Qualivita e McDonald's** per favorire l'utilizzo e la conoscenza dei prodotti DOP e IGP made in Italy nelle diverse tipologie di menù e valorizzare gli stessi prodotti presso i settecentomila consumatori giornalieri di McDonald's con adeguate attività di comunicazione utili a metterne in risalto le caratteristiche distintive. Non solo un ulteriore mercato di vendita, ma anche un contatto più diretto con i **giovani consumatori**, sempre più difficili da avvicinare con la comunicazione classica: un vero **nuovo canale di promozione e tutela delle Indicazioni Geografiche protette.**

Le tre eccellenze protagoniste delle nuove ricette seguono la strada tracciata da altri grandi **prodotti italiani DOP e IGP selezionati da McDonald's, con la collaborazione di Fondazione Qualivita** e distribuiti in Italia e all'estero sia attualmente che nel recente passato: Parmigiano Reggiano DOP, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, Pecorino Siciliano DOP, Speck Alto Adige IGP, Asiago DOP, Bresaola della Valtellina IGP, Kiwi di Latina IGP, Olio extravergine Monti Iblei DOP. Un progetto pluriennale di valorizzazione del made in Italy certificato che attraversa tutta la penisola.

"Mai come ora il consumatore - afferma **Giuseppe Laria, Presidente del Consorzio di Tutela Cipolla di Tropea IGP** - sta avendo un occhio di riguardo verso la qualità, il buono, il sano e il nutraceutico. Sono queste le principali doti che distinguono la "Rossa di Tropea" e che con l'interesse di una catena di ristorazione come McDonald's raggiunge un traguardo che per gli aderenti al Consorzio è motivo di grande interesse e lusinga".

"Un progetto interessante - dichiara **Federico Desimoni, Direttore del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP** - un ulteriore segno di orizzonti che cambiano e sono sempre più segnati da contaminazioni culturali anche tra diverse generazioni. Per quanto riguarda l'Aceto Balsamico di Modena si conferma la straordinaria poliedricità di un prodotto vocato a molteplici usi tanto in ricette d'autore, quanto in abbinamenti quotidiani".

"La valorizzazione dei prodotti a Indicazione Geografica - afferma il **Presidente del Consorzio di tutela del Provolone Valpadana DOP, Libero Giovanni Stradiotti** - rappresenta un valore aggiunto sia per chi li promuove che per chi ne è destinatario. La scelta di utilizzare Provolone Valpadana DOP in una delle nuove proposte è significativa, perché viene offerto al consumatore non solo un formaggio di grande tradizione e estrema duttilità, ma anche tutte quelle garanzie che vengono riconosciute solo a un prodotto tutelato: l'origine, il controllo della filiera e della produzione".

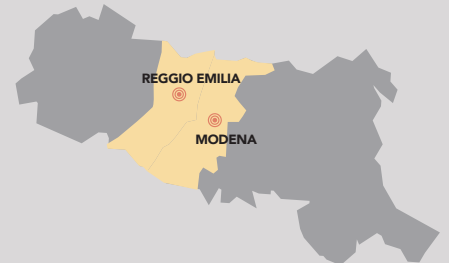
**Ufficio Stampa:**  
Fondazione Qualivita  
Mail- comunicazione@qualivita.it • Tel. +39 0577 1503049

**Fondazione Qualivita**  
Via Fontebrandina 69 - 53100 Siena  
+39 0577 1503049  
info@qualivita.it  
qualivita.it - qualigeo.eu



## ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è un condimento ricavato da mosti d'uva e aceto di vino, affinati in recipienti di legno pregiato per un periodo di tempo variabile. Prodotto, nelle province di Modena e Reggio Emilia, anche nelle tipologia Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato, si distingue per l'aspetto limpido e brillante e per il profumo delicato, persistente, di gradevole e armonica acidità. Il colore è bruno intenso e l'odore è leggermente acetico con eventuali note legnose mentre il sapore è agrodolce ed equilibrato. A partire dall'XI secolo l'Aceto Balsamico di Modena IGP è frutto della tradizione e delle competenze del territorio che nel corso dei secoli hanno portato al concepimento e all'affinamento della sua ricetta.



Fonte Atlante Qualivita Food & Wine 2017

## CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP

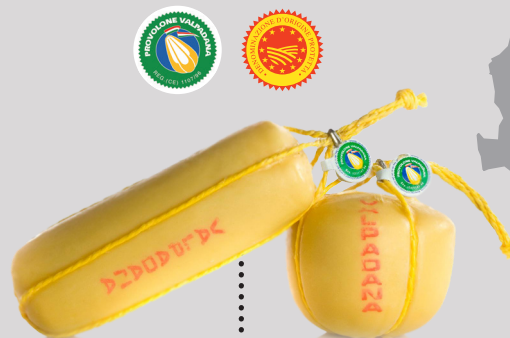
La Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP si riferisce agli ecotipi autoctoni dell'ortaggio da bulbo allo stato fresco o secco della specie *Allium cepa* L. nelle tre tipologie: Cipollotto, Cipolla da Consumo Fresco e Cipolla da Serbo. Cresce sulla costa tirrenica calabrese medio-alta che comprende diversi comuni nelle province di Cosenza, Catanzaro e Vibo Valentia, nella regione Calabria. Introdotta prima dai Fenici e poi dai Greci, ha forma rotonda od ovoidale, involucro rosso ed è composta da varie tuniche concentriche carnose di colorito bianco. Deve la piacevolezza e la dolcezza al palato a fattori genetici, climatici e pedologici; è l'interazione di questi tre fattori a determinare le sue caratteristiche organolettiche uniche.



Fonte Atlante Qualivita Food & Wine 2017

## PROVOLONE VALPADANA DOP

Il Provolone Valpadana DOP è un formaggio semiduro a pasta filata, prodotto nelle tipologie Dolce e Piccante con latte crudo intero di vacca in numerose province di Lombardia e Veneto, nella Provincia Autonoma di Trento e nella provincia di Piacenza in Emilia-Romagna. Le sue origini risalgono all'epoca dell'Unità d'Italia quando, insieme al nome, divenne riconoscibile la sua grande forma: a salame, tronco-cronica, a melone o a pera eventualmente sormontata da testolina sferica. La filatura rappresenta il momento cruciale della lavorazione: con gesti sapienti si ottiene un nastro, poi avvolto su se stesso e infine modellato in modo che non vi restino bolle d'aria all'interno.



Fonte Atlante Qualivita Food & Wine 2017