

# Qualivita e McDonald's 10 anni di collaborazione per valorizzare il Made in Italy

*Nuovi menu per il 2019 con 5 DOP IGP italiane selezionate da Joe Bastianich*

Dal 2008, **McDonald's Italia** con il supporto della **Fondazione Qualivita**, porta avanti un progetto di valorizzazione delle **produzioni italiane di qualità DOP IGP**. Qualità e origine delle materie prime sono diventate un punto cardine dell'offerta, in particolare introducendo nei propri menu i prodotti DOP IGP nazionali. Per realizzare questo percorso, McDonald's ha scelto come partner Fondazione Qualivita, affinché fossero sviluppate progettualità per favorire l'utilizzo dei prodotti DOP IGP nelle diverse tipologie di menu e per valorizzare queste eccellenze italiane presso i consumatori, con adeguate attività di informazione e formazione, utili a metterne in risalto le caratteristiche distintive.

*“Ricordo molto divertito quando molti anni fa proposi a McDonald's Italia di inserire nei loro menu i prodotti italiani di qualità certificata, sembrava una sfida impossibile – commenta **Mauro Rosati** direttore generale della Fondazione Qualivita – Oggi festeggiamo **10 anni di collaborazione con McDonald's** ed i numeri sono molto positivi: **38 preparazioni con prodotti DOP IGP, 12 prodotti e Consorzi DOP IGP coinvolti, 80% delle materie utilizzate prime provenienti da aziende italiane, 20 giovani agricoltori coinvolti nella filiera. Inoltre sono state attivate promozioni sui canali nazionali, che hanno puntato sulla presenza di prodotti DOP IGP nei menu McDonald's, raggiungendo un target primario individuato nella fascia giovanile della popolazione. Sono oltre 10 milioni i panini venduti solamente con la linea My Selection 2018 a fronte di 130 tonnellate di prodotti DOP e IGP provenienti da tutta Italia**”*

A partire da fine dicembre, inizieranno le promozioni con i nuovi prodotti selezionati da Joe Bastianich per la linea My Selection 2019: dalla Valle d'Aosta verranno acquistate circa 80 tonnellate di **Fontina DOP** e dal Trentino Alto Adige altrettante di **Speck Alto Adige IGP**; dall'Emilia Romagna arriveranno 7,7 tonnellate di **Aceto Balsamico di Modena IGP** e 7,5 tonnellate di Scamorza Affumicata prodotta con 100% latte italiano, mentre dalla Calabria tornerà la **Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP**, per un totale di quasi 27 tonnellate. Mentre 41 tonnellate di **Asiago DOP** verranno acquistate dal Veneto e dalla provincia di Trento per degli innovativi finger food.

Area Comunicazione Fondazione Qualivita:  
Email: [comunicazione@qualivita.it](mailto:comunicazione@qualivita.it)  
Tel. 05771503049

## LE DICHIARAZIONI

**Fiorenzo Rigoni** - Presidente Consorzio di tutela formaggio Asiago DOP

Come Consorzio di Tutela crediamo nella possibilità di trovare linguaggi sempre nuovi per comunicare l'unicità di un prodotto dalla storia millenaria. Non a caso, avvicinare i giovani consumatori all'Asiago DOP, eccellenza casearia del territorio veneto-trentino, è parte integrante della nostra missione. Per questo, in un'ottica di valorizzazione del sistema DOP e IGP, siamo lieti di ritornare a collaborare con McDonald's.

**Federico Desimoni** - Direttore Consorzio di tutela Aceto Balsamico Modena IGP

Continua la collaborazione fra il mondo dei prodotti DOP e IGP e Mc Donald. L'innovazione lanciata lo scorso anno è stata dunque apprezzata dai consumatori e soprattutto dal mondo giovanile. Un aspetto importante perché dietro questa idea c'è un lavoro culturale che vuole aiutare i giovani a scoprire un nuovo approccio al cibo, più attento e sensibile alla qualità e al gusto. Un modo meno fast, ma certamente più *deep and clever* di mangiare e relazionarsi, per affinare le proprie capacità sensoriali e scoprire, quasi giocando, uno dei patrimoni italiani più famoso al mondo: il cibo della tradizione, della storia, del territorio.

**Giuseppe Laria** - Presidente Consorzio Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP

Le iniziative che coinvolgono l'utilizzo di prodotti a denominazione di origine, che già da diversi anni McDonald's e Qualivita stanno portando avanti con enorme successo, hanno determinato un forte ritorno in immagine per la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP e un rendimento di straordinaria portata. Il consumatore ci segue e desidera il nostro prodotto sperando di poterlo trovare ovunque; la lungimiranza di McDonald's ha esaudito pertanto, col plauso degli addetti al settore, le aspettative dei tanti che non si accontentano, desiderando il meglio della genuinità e della qualità!

**Fulvio Blanchet** - Direttore Consorzio di tutela Fontina DOP

Il Consorzio DOP Fontina, in merito all'iniziativa Qualivita McDonald's, esprime un giudizio positivo in quanto permette di valorizzare la qualità delle produzioni DOP IGP raggiungendo il grande pubblico, grazie ai numerosi locali della catena, in particolare i giovani amanti della ristorazione informale e vero target di interesse per i prodotti a Indicazione Geografica italiani. Elemento di successo importante sono le campagne di comunicazione realizzate da McDonald's, in accordo con i Consorzi, con l'obiettivo di valorizzare la certificazione DOP o IGP del prodotto e il relativo marchio. L'importante pianificazione media messa a disposizione dall'azienda, garantirà un'eccezionale diffusione del marchio Fontina DOP.

**Matthias Messner** - Direttore Consorzio Speck Alto Adige IGP

Lo Speck Alto Adige IGP può vantare una storia lunga e ricca di tradizione. 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.