

MC DONALD'S PRESENTA IL CALABRESE E IL VENETO: I DUE NUOVI PANINI DEL PROGETTO MC ITALY

Sono stati presentati il 6 novembre scorso a Catanzaro, due nuovi panini Mc Donald's: il Calabrese e il Veneto. Queste referenze vengono offerte nell'ambito del progetto Mc Italy, che porta nei ristoranti della catena alcuni prodotti tipici italiani. Radicchio e Asiago Dop, sono i due ingredienti che compongono il Veneto. Il Calabrese, invece, è un panino farcito con filetti di pepe-



roni e salame di Calabria, realizzato dal salumificio Madeo che ha ottenuto la certificazione Sgms Mc Donald's & Slaughter and Deboning. I nuovi prodotti sono già disponibili in tutti i punti vendita italiani della catena fast food

dal 31 ottobre scorso. McItaly il Veneto è con Asiago Dop ed il progetto nasce dalla partecipazione del Consorzio Tutela Formaggio Asiago all'azione di sistema per la valorizzazione delle Dop e Igp italiane nella ristorazione veloce promossa dalla Fondazione Qualivita, in collaborazione con la catena McDonald's". La nuova iniziativa risponde alla precisa scelta del Consorzio di Tutela del Formaggio Asiago di avvicinare i giovani consumatori all'Asiago Dop, proponendolo secondo i gusti e le modalità di consumo più diffuse nelle generazioni under 30, inclini alla ristorazione veloce e al pasto fuori casa. "Come Consorzio - afferma il direttore, Flavio Innocenzi - riteniamo che unire i valori e la grande tradizione del prodotto unico e identitario Asiago Dop con il mondo dei giovani sia parte integrante della nostra missione. Ben venga quindi questa collaborazione, che per la seconda volta in Italia, ci vede promuovere l'eccellenza casearia del nostro territorio facendola conoscere ed apprezzare agli oltre 500.000 clienti che entrano ogni giorno nei ristoranti Mc Donald's.

