fondazione QUALIVITA

QUALITÀ ITALIANA

McDonald's e Qualivita per la valorizzazione dei prodotti DOP IGP

PARTNERSHIP DI VALORI McDONALD'S E QUALIVITA

McDonald's Italia e **Fondazione Qualivita** a partire dal 2008 hanno condiviso un percorso per valorizzare la ***"Qualità Italiana"*** con l'obiettivo di diffondere la conoscenza delle produzioni di qualità **DOP** e **IGP** attraverso progetti e iniziative specifiche, in collaborazione con **Origin Italia**, i **Consorzi di tutela** e le imprese della filiera.

fondazione QUALIVITA

OBIETTIVI DELLA PARTNERSHIP

MATERIE PRIME ITALIANE

Sostenere le piccole e medie imprese nazionali e arricchire l'offerta della ristorazione con la scelta di materie prime italiane e la promozione di prodotti del territorio.

SVILUPPO FILIERE DOP IGP

Supportare il sistema delle produzioni DOP IGP italiane nel canale della ristorazione informale, con progetti di valorizzazione e comunicazione condivisi con i Consorzi di tutela.

GIOVANI GENERAZIONI

Promuovere la conoscenza dei prodotti italiani DOP IGP veicolando le peculiarità e le caratteristiche distintive presso il grande pubblico, in particolare quello dei giovani consumatori.

QUALITÀ ITALIANA

La collaborazione fra Qualivita e McDonald's si è sviluppata negli anni attraverso tre progetti principali con l'obiettivo di veicolare i valori della qualità italiana

| ORIGINE | CONOSCENZA | QUALITÀ | CERTIFICAZIONE |
| TRASPARENZA | SOCIALE | SOSTENIBILITÀ | INNOVAZIONE |

MENU DOP IGP

STANDARD QUALIVITA

FATTORE FUTURO

MENU DOP IGP

VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ITALIANE DOP IGP ATTRAVERSO L'INSERIMENTO NEI MENU E LA COMUNICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grazie al progetto **Menu DOP IGP**, qualità e origine delle materie prime sono diventate un punto cardine dell'offerta McDonald's attraverso l'utilizzo di nuovi prodotti certificati italiani. Un percorso finalizzato a **diffondere la conoscenza** delle eccellenze italiane presso i consumatori evidenziandone le **caratteristiche distintive**, attraverso attività di **comunicazione e formazione** progettate insieme a Qualivita e condivise con i Consorzi di tutela.

McITALY | INSIEME PER RICOSTRUIRE | GRAN CHIANINA | VIRTUAL EXPERIENCE | CONTEST FORMATIVI | MY SELECTION | SOSTEGNO AI TERRITORI | TOUR FORMATIVO

VALORIZZAZIONE PRODOTTI DOP IGP

I PRODOTTI DOP IGP UTILIZZATI NELL'ELABORAZIONE DEI MENU McDONALD'S PROVENGONO DA TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE

- Parmigiano Reggiano DOP
- Speck Alto Adige IGP
- Asiago DOP
- Monti Iblei DOP - Olio EVO
- Mela di Valtellina IGP
- Pesca e Nettarina di Romagna IGP
- Bresaola della Valtellina IGP
- Provolone Valpadana DOP
- Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP
- Aceto Balsamico di Modena IGP
- Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP
- Fontina DOP
- Pecorino Toscano DOP
- Arancia Rossa di Sicilia IGP
- Montasio DOP

MENU DOP IGP

McItaly

2008

McITALY

CON IL PRIMO PANINO REALIZZATO CON UN PRODOTTO DOP, NASCE IL PERCORSO DI VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ ITALIANA

La prima proposta di un prodotto DOP italiano nei menu risale al 2008, attraverso il panino 280 grammi al Parmigiano Reggiano: nasce McItaly, l'iniziativa annuale dedicata alla valorizzazione delle eccellenze gastronomiche italiane. È l'incontro fra due realtà con estrazione diversa, che permette di avviare un percorso di valorizzazione della qualità italiana e delle sue specificità territoriali rivolta al grande pubblico.

PARMIGIANO REGGIANO

2012

INSIEME PER RICOSTRUIRE

INIZIATIVA SOLIDALE A SOSTEGNO DEL PARMIGIANO REGGIANO DOP, SIMBOLO DEI TERRITORI COLPITI DAL TERREMOTO IN EMILIA-ROMAGNA

“Insieme per ricostruire” è l’iniziativa di solidarietà promossa nel 2012 da McDonald’s Italia con il Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano per sostenere la ripresa della produzione casearia nelle zone colpite dal terremoto, attraverso la vendita di forme danneggiate dal sisma in corner dedicati allestiti all’interno dei 700 ristoranti della catena in tutto il territorio italiano.

PARMIGIANO REGGIANO

MENU DOP IGP

2013 - 2014 - 2015 - 2016

GRAN CHIANINA

RILANCIO DELLA FILIERA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP ATTRAVERSO UN PANINO GOURMET BRANDIZZATO

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è stato protagonista di un'iniziativa di grande successo con una proposta che ha coinvolto a rotazione le tre razze della filiera e una campagna informativa per mettere in risalto la certificazione del prodotto e il relativo marchio. Un progetto che ha permesso di diffondere la notorietà dell'IGP in tutta Italia e di incrementare la quota di prodotto destinata ai trasformati e facilitarne così la gestione del "quarto anteriore".

2015

VIRTUAL EXPERIENCE

UN PERCORSO DI DIVULGAZIONE DELLE AZIENDE AGRICOLE PIÙ INNOVATIVE CON UN'ESPERIENZA INTERATTIVA BASATA SULLA REALTÀ VIRTUALE

Un progetto innovativo di divulgazione digitale basato su tecnologie e contenuti della realtà virtuale, realizzato da McDonald's Italia e Fondazione Qualivita e dedicato ai grandi temi dell'agricoltura. Rivolto agli italiani, in particolare ai giovani, ha l'obiettivo di compiere un viaggio interattivo nelle più innovative aziende agricole nazionali, isegnando le nozioni principali sulle sfide del presente e del futuro dell'agricoltura.

2018 - 2020

CONTEST FORMATIVI

EDUCAZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE, ATTRAVERSO L'INCONTRO FRA I GIOVANI CHEF E IL MONDO DEI PRODOTTI DOP IGP

Qualivita e McDonald's hanno promosso numerosi progetti educational e di formazione professionale rivolti ai giovani. In particolare, i contest formativi "Il mio panino DOP IGP" nel 2018 e "My Selction Chef" nel 2020 hanno permesso di mettere a confronto i giovani chef con il mondo della qualità agroalimentare, attraverso una "gara" fra istituti alberghieri chiamati ad apprendere le caratteristiche distintive delle materie DOP IGP e a valorizzarle attraverso proposte di consumo innovative.

MY SELECTION

2018 - 2019 - 2020

MY SELECTION

UNA SPECIFICA LINEA DI MENU DI ALTA QUALITÀ CON PRODOTTI DOP IGP CON UNA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE MAINSTREAM

My Selection è la linea di hamburger premium di McDonald's Italia selezionati da Joe Bastianich. Un grande progetto realizzato ogni anno a partire dal 2018 per la valorizzazione dell'agroalimentare italiano di qualità, attraverso il lancio di prodotti basati su materie prime DOP IGP e una campagna di marketing dedicata alla diffusione della conoscenza delle caratteristiche distintive dei prodotti a Indicazione Geografica.

2020

SOSTEGNO AI TERRITORI

NEL PERIODO DELLA PANDEMIA CRESCE L'UTILIZZO DI MATERIE PRIME DOP IGP A SUPPORTO DELLE FILIERE DI QUALITÀ ITALIANE

Durante un periodo di difficoltà per il comparto agroalimentare italiano, in particolare per la filiera ortofrutticola, a causa degli effetti della pandemia su produzione e consumi, McDonald's rafforza l'impegno nei confronti del settore DOP IGP con un nuovo investimento per promuovere le materie prime certificate del territorio: a inizio 2020 l'Arancia Rossa di Sicilia IGP viene inserita per la prima volta nell'offerta di McCafé.

2021

TOUR FORMATIVO

DOP IGP INCONTRANO IL FUTURO: LE FILIERE DI QUALITÀ ITALIANE, I GIOVANI, LE IMPRESE DEL FUTURO E LA SFIDA DEL CAMBIAMENTO

Un progetto realizzato nel 2021 e nato dalla consapevolezza del ruolo sempre crescente del sistema delle filiere DOP IGP nell'affermazione di modelli per la produzione, distribuzione e consumo di cibo: un tour di tre incontri online fra i protagonisti delle filiere agroalimentari di qualità, le imprese, le scuole, le università, le organizzazioni e le istituzioni per valutare le aspettative dei giovani sulle tematiche legate al consumo e alla sostenibilità e condividere le esperienze delle filiere e delle imprese e del territorio.

STANDARD QUALIVITA

MASSIMA TRASPARENZA VERSO IL CONSUMATORE ATTRAVERSO IL PRIMO SISTEMA DI CERTIFICAZIONE IN AMBITO RISTORAZIONE DEDICATO ALLA VERIDICITÀ DELLA COMUNICAZIONE

Applicato dal 2012 lo Standard Qualivita è stato il primo schema di certificazione europeo – privato e volontario – per definire criteri a **garanzia** della veridicità e trasparenza della comunicazione al consumatore sulla qualità alimentare e sui servizi definiti da Mcdonald's. La conformità ai requisiti previsti è stata accertata dalle **verifiche** effettuate da un organo di controllo terzo sul sistema di gestione della comunicazione in grado di assicurare **veridicità**, **trasparenza** e **diligenza delle informazioni**.

FATTORE FUTURO

VALORIZZAZIONE E SOSTEGNO DELL'INNOVAZIONE E DELLA IMPRENDITORIA AGRICOLA ITALIANA UNDER 40

Lanciato nel 2015 Fattore Futuro è un progetto speciale di McDonald's per la selezione di **giovani agricoltori** italiani da accompagnare nello sviluppo delle loro aziende. Con il patrocinio Mipaaf e la collaborazione di Qualivita, il progetto ha selezionato venti imprenditori agricoli under 40 italiani – nelle filiere carne bovina e avicola, pane, insalata, patata, frutta e latte – da far entrare come fornitori per i successivi tre anni, sulla base delle **migliori progettualità** in tema di **innovazione** e **sostenibilità**.

FATTORE FUTURO
PROGETTO GIOVANI AGRICOLTORI

fondazione QUALIVITA

QUALITÀ ITALIANA - IL PERCORS

INSIEME PER RICOSTRUIRE

STANDARD QUALIVITA

2008

Parmigiano Reggiano DOP
280 grammi al Parmigiano Reggiano

2009

Speck Alto Adige IGP
Sapori di Montagna

Parmigiano Reggiano DOP
280 grammi al Parmigiano Reggiano

2010

Asiago DOP, Monti Iblei DOP
McItaly panino

Parmigiano Reggiano DOP, Bresaola della Valtellina IGP, Mela di Valtellina IGP
McItaly insalata

Pesca e Nettarina di Romagna IGP
Frescallegre - Frutta in bustine

2011

Speck Alto Adige IGP, Provolone Valpadana DOP
280 grammi

Parmigiano Reggiano DOP
Snack Happy Meal

2012

Parmigiano Reggiano DOP
Snack Happy Meal

Asiago DOP
McItaly - Il Veneto

Provolone Valpadana DOP
McItaly - Il Lombardo

Speck Alto Adige IGP
McItaly - Il Tirolese

Bresaola della Valtellina IGP
McItaly - Insalata

Standard Qualivita
Per la garanzia della comunicazione al consumatore

2013

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP
Razza Chianina
McItaly Gran Chianina

Parmigiano Reggiano DOP
Snack Happy Meal

2014

Parmigiano Reggiano I
Snack Happy Meal

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale
Razza Chianina
McItaly Chianina

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale
Razza Marchigiana
McItaly Marchigiana

MENU DOP IGP

O DI McDONALD'S E QUALIVITA

EXPO MILANO 2015

FATTORE FUTURO

VIRTUAL EXPERIENCE

MY SELECTION

CONTEST FORMATIVI

MY SELECTION

CONTEST FORMATIVI

SOSTEGNO AI TERRITORI

MY SELECTION

2015

Parmigiano Reggiano DOP
Snack Happy Meal
e Ingrediente del panino 280 Grammi

Speck Alto Adige IGP
280 Grammi

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP
Razza Chianina
McItaly Chianina

Fattore Futuro
Concorso giovani agricoltoti italiani

Partecipazione EXPO

2016

Parmigiano Reggiano DOP
Snack Happy Meal

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP
Razza Chianina
McItaly Chianina

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP
Razza Marchigiana
McItaly Marchigiana

2017

Parmigiano Reggiano DOP
Snack Happy Meal

2018

Aceto Balsamico di Modena IGP, Provolone Valpadana DOP, Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP
My Selection

Parmigiano Reggiano DOP
Snack Happy Meal

"Virtual Experience"
Giovani, conoscenza e innovazione per un'agricoltura sostenibile

"Il Mio Panino DOP IGP"
Formazione giovani chef in collaborazione con AICIG

Panorama d'Italia
Incontri ed eventi in Italia

2019

Aceto Balsamico di Modena IGP, Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP Fontina DOP, Speck Alto Adige IGP
My Selection

Asiago DOP, Speck Alto Adige IGP
Pepite Asiago DOP e Speck Alto Adige IGP

2020

Aceto Balsamico di Modena IGP, Pecorino Toscano DOP, Asiago DOP, Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP
My Selection

Arancia Rossa di Sicilia IGP

I NUMERI

IL PERCORSO "QUALITÀ ITALIANA" DI QUALIVITA E McDONALD'S HA SOSTENUTO LA CRESCITA DEL SETTORE DOP IGP ITALIANO

3.300 ton
materie prime DOP IGP utilizzate

15
prodotti DOP IGP utilizzati

36
preparazioni con prodotti DOP IGP

15
prodotti DOP IGP nelle campagne di comunicazione

620
ristoranti che usano materie prime DOP IGP

14
anni di collaborazione con le filiere DOP IGP

Il progetto italiano è stato da stimolo anche per altri Paesi europei nell'utilizzo di materie prime locali e di prodotti agroalimentari italiani, entrati nei menù delle catene McDonald's di Francia, Spagna e Germania.

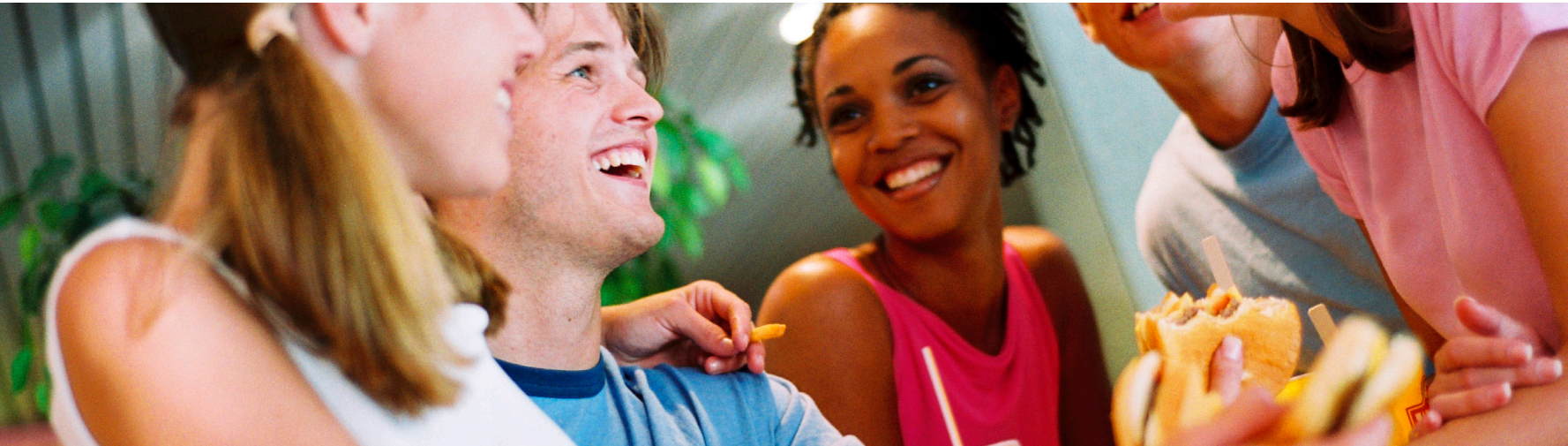
DAL CAMPO AL VASSOIO

Un nuovo progetto nel percorso “Qualità Italiana” promosso
da Qualivita e McDonald’s sulla sostenibilità delle filiere DOP IGP

TRANSIZIONE ECOLOGICA E GIOVANI

LA SOSTENIBILITÀ DEL CIBO, I NUOVI VALORI DELLE GIOVANI GENERAZIONI, LE PRIORITÀ E GLI OBIETTIVI CONDIVISI

La **salvaguardia dell'ambiente** e la **sostenibilità** dei sistemi di produzione e di consumo, sono oggi riconosciute dalla collettività come priorità per tutti i settori, in particolare per l'agroalimentare. Le stesse politiche del **Green Deal Europeo** e dei **piani di sviluppo nazionali**, vedono l'agroalimentare al centro delle strategie finalizzate a raggiungere obiettivi di neutralità climatica e sostenibilità nei prossimi anni. In questo contesto le **giovani generazioni** mostrano una **forte sensibilità** e un'esigenza di informazioni, risposte e messaggi tangibili.

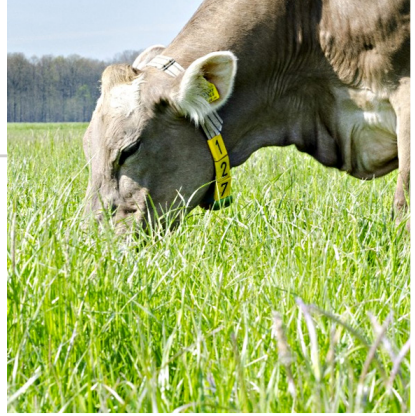


DAL CAMPO AL VASSOIO

McDONALD'S INSIEME ALLE FILIERE DOP IGP PER UN PERCORSO FORMATIVO LEGATO ALLA SOSTENIBILITÀ DELLE PRODUZIONI DI QUALITÀ ITALIANE

La strategia "**Qualità Italiana**" sviluppata in oltre dieci anni da Fondazione Qualivita e McDonald's, si arricchisce di un **ulteriore passaggio** legato ai temi della **sostenibilità**. Il progetto "**Dal campo al vassoio**" avviato nel 2021 rafforza la partnership fra McDonald's e le filiere DOP IGP italiane per comunicare in maniera chiara al vasto pubblico, in particolare ai giovani, i **valori** legati alla **tutela ambientale** e l'adesione a **criteri produttivi** e di consumo sostenibili.

1. **Formazione su sostenibilità**
2. **Esperienze in azienda**
3. **Comunicazione multicanale**



McDonald's insieme PER l'ambiente

Fondazione Qualivita
Via Fontebranda 69 – 53100 Siena
Tel. +39 0577 1503049
Mail: info@qualivita.it
qualivita.it - qualigeo.eu

@fqualivita @fqualivita @fqualivita Qualivita