

Venti alfieri della sostenibilità per il colosso del fast food

Hamburger con la chianina e spremute di arance siciliane

di **Barbara Millucci**

Panini farciti con carne chianina e fassone piemontese. Sono alcuni dei nuovi piatti che **McDonald's** Italia servirà nei propri fast food, grazie al progetto «Fattore Futuro». Durante i 6 mesi di Expo, il colosso alimentare ha selezionato 20 progetti (su 130) di giovani agricoltori under 40 che si sono particolarmente distinti per tecniche di coltivazione innovative e colture bio-sostenibili utilizzate nei campi.

In pratica, **McDonald's**, selezionando i 20 giovani imprenditori agricoli sulla base dei loro progetti di innovazione e sostenibilità, ha inteso contribuire allo sviluppo delle giovani aziende agricole. In questo modo i 20 selezionati, provenienti da 9 regioni italiane, diventano i fornitori ufficiali della catena di fast food per i prossimi tre anni.

Tra i vincitori, c'è chi ha puntato sul biologico, chi sul risparmio di acqua, chi sulle più avanzate tecnologie d'irrigazione, chi sul geotermico e chi ha eliminato l'impiego di fertilizzanti. Il risultato finale saranno pasti con prodotti italiani biologici e doc, hamburger a km zero e menù *ogm free*, maggiormente rispettosi dell'ambiente. Perché i tempi cambiano, le mode e i consumi pure e il colosso della «M» gialla vuole ora venire incontro alle nuove esigenze di consumatori sempre più desiderosi di nutrirsi in modo sano e genuino.

«Fattore Futuro» è inoltre un progetto di valorizzazione delle filiere agricole italiane, coerente con i valori di Expo Milano 2015. Sulle tavole dei 600 ristoranti d'Italia, troveremo la carne di Raffaella Mellano, che a Torino alleva i bovini in modo biologico, accompagnata dall'insalata di Ida Adinolfi (20 anni) che a Salerno coltiva verdure con un sistema di compostaggio per i residui vegetali. Anche il più classico dei contorni da fast food, le

patatine fritte, sarà Made in Italy.

Claudio Scipioni, tra i vincitori dell'iniziativa, fornirà alla catena di fast food Usa le tipiche patate di Avezzano. Tra le migliori sul mercato. «Produco 16mila quintali di tuberi l'anno ma penso di acquistare nuove terre ed avere così un raccolto che possa coprire le esigenze del nuovo cliente», racconta Scipioni, la cui azienda agricola sta sperimentando in Abruzzo un tipo di coltivazione con sementi che rispettano la biodiversità del suolo senza bisogno di concime.

«Fino ad oggi acquistavamo ortaggi tedeschi ed austriaci — osserva Roberto Masi, ad di **McDonald's** Italia — Ora trasporteremo in Germania le patate prodotte in Abruzzo dove verranno trattate industrialmente e trasformate in stick». Un happy meal che al Gruppo della ristorazione costerà, in termini d'investimenti, il 10 per cento in più rispetto ad oggi. Ma che sul palato farà la differenza.

La valeriana arriverà anche da Bergamo, dove Nicola Forini coltiva le piante con attrezzature in grado di migliorare l'efficienza idrica e ridurre lo spreco di acqua. Mentre il grano per gli impasti proverrà dai campi del modenese Carlo Filippo Luppi (27 anni) che sta sviluppando un progetto di riduzione dell'impatto ambientale, utilizzando batteri azotofissatori, capaci di trasformare l'azoto, presente nell'atmosfera, in un elemento nutritivo per le piante.

Anche nel campo delle bibite la società di ristorazione punta su una maggiore tutela del territorio. Nei ristoranti si potranno infatti ordinare spremute di arance siciliane, coltivate sulle pendici dell'Etna, con sistemi all'avanguardia che riducono notevolmente il consumo d'acqua. Una volta chiuso Expo, il Gruppo guarderà all'apertura del Giubileo a Roma. Con molte altre novità sul fuoco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Secondo i nuovi gusti

Prodotti a km zero e senza Ogm: la multinazionale della M gialla vuole venire incontro alle esigenze di cibo sano e italiano dei consumatori

L'ad Masi

«Finora compravamo ortaggi tedeschi, ora esporteremo le patate abruzzesi. Ci costerà il 10% in più ma ne guadagnerà il palato»



Con efficienza
Nicola Forini, 26 anni, di Calcio (Bg). Coltiva solo valeriana biologica con tecniche che ottimizzano l'uso di acqua e di energia: è tra i venti scelti da **McDonald's**

