

LE PATATE DEL FUCINO DI CLAUDIO SCIPIONI NEI MENU' MCDONALD'S

24 Novembre 2016



AVEZZANO – Saranno fornitori per almeno tre anni dei 540 ristoranti di McDonald's 20 giovani imprenditori italiani produttori di carne bovina, carne avicola, grano, insalata, patata, frutta, latte, selezionati nell'ambito dell'iniziativa, patrocinata dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali "Fattore futuro".

Di questi talentuosi under 40, otto selezionati sono Giovani di Confagricoltura, associati all'Anga, che ieri a Palazzo della Valle ha dato prova delle possibili espressioni del gusto degli agrumi nazionali, le patate del Fucino, il provolone, e altre tipicità nei menu della multinazionale.

Claudio Scipioni di Avezzano (L'Aquila), Vincenzo Petitti di Rotello (Campobasso), Mauro Moletta di Coccaglio (Brescia), Carlo Filippo Luppi e Francesco Bellutti di Finale Emilia (Modena), Ida Adinolfi di Salerno, Giosuè Arcoria a Catania, e Tommaso Carioni (Cremona) si uniscono a migliaia di agricoltori e allevatori italiani che già oggi sono fornitori di McDonald's in Italia.

"Sono molto felice di essere parte attiva di Fattore futuro che coinvolge giovani talenti di diversi territori, da Nord a Sud, - ha detto l'amministratore delegato di McDonald's Italia Mario Federico - e premia l'innovazione e il coraggio. Erano 137 le candidature, abbiamo scelto 20 storie di eccellenza e di capacità imprenditoriale che possono dare un segno diverso. Come dimostra la mia conterranea, Ida Adinolfi che ha scelto di fare biologico nel nocerino-salernitano dove un tempo c'erano perlopiù conerie. È un bel segnale di cambiamento".

"Diventare fornitori per tre anni di un'azienda come McDonald's - hanno detto i giovani imprenditori Anga - è un'esperienza importante dal punto di vista formativo, perché ci ha permesso di approfondire la conoscenza delle filiere, entrando in contatto con esperti e certificatori, conoscendo da vicino le dinamiche dell'industria alimentare, in particolare per quanto riguarda la qualità e la sicurezza dei prodotti, e di conoscere una realtà che opera su scala internazionale".