

## La “fùgassa” della Lanterna per il nuovo panino McDonald’s

di **Redazione**

14 Giugno 2012 - 16:23



**Genova.** Focaccia di produzione genovese per McDonald’s. Questa la novità che lega il capoluogo ligure alla catena di fast food, che sul mercato presenta una nuova offerta: Focaccino, appunto. Al posto del pane l’impasto della tradizione ligure e, a fare le veci dell’hamburger, l’arrosto di tacchino Amadori.

Un sodalizio alimentare, ma anche direttamente economico perché a fornire la focaccia è lo stabilimento “Lanterna” di Genova, che opera nel complesso industriale di San Quirico. Nell’ottica della multinazionale, è un modo per “valorizzare anche piccole realtà locali e farle conoscere a livello nazionale e internazionale con relative conseguenze positive anche dal punto di vista economico”.

“E’ già presente nel nostro menù - spiega Filippo Parodi, responsabile di McDonald’s per Genova e Savona - Sicuramente particolare, per la presenza di focaccia e arrosto, comincia ad essere apprezzato. E’ un collegamento territoriale che dimostra attenzione nazionale per la nostra città e la Liguria”.

Sinergia quindi tra la catena di ristorazione e i panificatori della “Lanterna”, nati da una famiglia di artigiani genovesi e ora raggruppati in uno stabilimento con capacità produttiva da 5000 tonnellate all’anno. Quello che serve a moltiplicare la “fùgassa” per i nuovi panini, tra global e local, di McDonald’s. Il Focaccino prevede insalata, pomodoro e arrosto di tacchino a fette, tutto condito con olio extravergine di oliva e inglobato in una focaccia rotonda per un insieme di 325 Kcal.

“Con il lancio del Focaccino vogliamo sottolineare ancora una volta la volontà di legarci al territorio italiano e collaborare con imprenditori locali - sottolinea Marco Ferrero, direttore marketing di McDonald’s Italia - Infatti sia la focaccia sia il tacchino provengono da fornitori italiani certificati che garantiscono alimenti sicuri e di qualità grazie alla selezione delle migliori materie prime, a severi requisiti di igiene e sicurezza lungo tutta la filiera produttiva”.