

Il pomodoro Pachino Igp alla corte di Joe Bastianich per il "My Selection Chef"

Tra le IGP e le DOP promosse oggi a Milano nell'ambito contest "My Selection Chef" c'è anche il pomodoro di Pachino IGP. La sfida, dedicata alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari DOP e IGP italiani, è organizzata da Fondazione Qualivita e OriGIn Italia con la collaborazione di McDonald's Italia e vede coinvolto anche il Pomodoro di Pachino IGP.

Il Consorzio ha fatto avere i suoi prodotti per consentire agli oltre 60 studenti degli istituti alberghieri Carlo Porta di Milano e Giovanni Falcone di Gallarate coinvolti nella gara di realizzare il panino che sarà selezionato, tra gli altri, anche dall'imprenditore nel settore della ristorazione Joe Bastianich, in occasione del lancio della terza edizione di My Selection, la linea di hamburger premium di McDonald's che prevedono l'utilizzo di materia prima italiana di qualità.

Il Consorzio di tutela del pomodoro di Pachino IGP è un ente senza scopo di lucro riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole pensato per valorizzare e tutelare la reputazione e il mercato dell'autentico pomodoro di Pachino e difenderlo dai tentativi di contraffazione commerciale, per mezzo di adeguate azioni legali, su scala nazionale e oltre.