

# Rassegna del 19/06/2019

---

Tirreno Viareggio

I segreti di un cheeseburger Ecco cosa c'è dietro al  
bancone di McDonald's ...

1

In viaggio con i clienti nelle cucine del fast food simbolo dell'America  
Il direttore: «Aiutiamo anche a sfatare i falsi miti sui nostri panini»

# I segreti di un cheeseburger Ecco cosa c'è dietro al bancone di McDonald's

## IL RACCONTO

**C**inquanta secondi. Decimo più, decimo meno. Tanto – o poco: questione di prospettive – basta per preparare un hamburger, poco importa se di carne, di pesce o di formaggio, con la pancetta anziché l'insalata. Ed è solo una delle tantissime curiosità da scoprire durante l'operazione "Cucine aperte", l'iniziativa che McDonald's organizza da anni nei suoi ristoranti.

Ed è stato così anche a Viareggio, al centro commerciale Burlamacca, dove clienti più o meno abituali hanno potuto fare un viaggio dietro le quinte del colosso dei fast food. «Perché lo facciamo? Vogliamo semplicemente raccontare quello che facciamo», racconta **Marcello Pastore**, licenziatario di zona del marchio McDonald's e titolare dei fast food di Viareggio, Lido di Camaiore, Fornacette e Navacchio.

«Anche per sfatare qualche mito e vincere un po' di diffidenza, diciamo la verità – gli fa eco **Papa Diop**, di-

rettore del McDonald's di Viareggio che ha fatto da cicerone assieme a **Selma Chouiba** dell'ufficio marketing – qui abbiamo la cucina a vista, non nascondiamo nulla».

Alla visita, a cui ci si deve registrare online, partecipano i clienti più disparati. Non solo, ma anche ristoratori e chef. «Sì, vengono spesso – prosegue Pastore – ci seguono, ci osservano, prendono ispirazione. Vedono come lavoriamo, che utilizziamo prodotti italiani come lo speck Igp, il parmigiano reggiano, le mele della Valtellina. La qualità è alta».

Il tour, se così possiamo chiamarlo, dura una mezzoretta: i visitatori indossano cuffie protettive e copriscarpe prima di addentrarsi fra magazzini, celle frigorifere e la cucina. Non si può certo dire che manchi la cura dell'igiene e della sicurezza alimentare: i vari addetti alla preparazione degli hamburger, ad esempio, devono obbligatoriamente lavarsi le mani con sapone battericida ogni ora, con tanto di timer che glielo ricorda.

E poi si scopre che, una

volta l'anno, anche i manager più quotati di McDonald's tornano a indossare la divisa, come quando entrarono in azienda, e a friggere le patatine. Che esistono ristoranti di ultima generazione dove si eliminano gli sprechi di cibo, bevande – sono tutte dei concentrati da diluire con l'acqua – e contenitori in plastica. Che ci sono sei diverse piastre, ognuna con un programma diverso impostato a seconda del tipo di carne da cuocere. Che il 90% degli incarti è fatto di carta riciclata. E che dietro la preparazione di un Big Mac o un Crispy McBacon c'è una catena – lo si vede benissimo in "The founder", il film con Michael Keaton sulla nascita di McDonald's – in cui ogni addetto ha un preciso compito, dalla cottura del pane a quella della carne passando per i condimenti.

«L'iniziativa di "Cucine aperte" non nasce certo ora a Viareggio, ma esiste da anni non solo all'estero ma anche in Italia – aggiunge Pastore – e il riscontro dei clienti è sempre stato buono, escono sorpresi in positivo da quello che hanno visto».





Il gruppo fa il giro della cucina del ristorante McDonald's di Viareggio FOTO CIURCA/PAGLIANTI