



#LaGranCausa

McDONALD'S Y FOOD NETWORK SE UNIERON PARA CREAR "LA GRAN CAUSA"

Una experiencia culinaria en la cual una de las creaciones del ganador se venderá durante seis semanas en 1500 locales de McDonald's de Latinoamérica. Además, parte de la recaudación se destinará a ONG's que trabajan para que los jóvenes de América Latina puedan tener mayores oportunidades para su futuro.

Argentina, 21 de mayo 2019. – McDonald's y Food Network crearon un reality donde la alta gastronomía se pone al servicio de una gran causa. El reality "**La Gran Causa**", que se emite por la pantalla de Food Network los **lunes** a las **22:50 hs**, es un concurso en el que cuatro jóvenes chefs de México, Brasil, Colombia y Argentina demuestran quién es el más creativo y habilidoso en la cocina. Pero detrás de esta competencia hay una finalidad de gran importancia: apoyar el desarrollo educativo y profesional de miles de jóvenes en Latinoamérica.

En "La Gran Causa" está en juego mucho más que un premio en efectivo de US\$ 10 mil. Una vez seleccionada la creación ganadora, la misma se pondrá a la venta en los locales de McDonald's de México, Brasil, Colombia y Argentina y parte de lo recaudado será destinado a ONG's que trabajan para que los jóvenes de América Latina pueden contar con más oportunidades para su futuro. Esas entidades son: *Fundación Sí* en Argentina, *Ayrton Senna* en Brasil y *Aldeas Infantiles SOS* en Colombia y México.

McDonald's apoya al empleo joven

Por primera vez, McDonald's venderá a sus clientes un producto creado 100% en un programa de televisión, a la vez que apoya una causa que está directamente relacionada con la marca.

A partir de entender que el mayor problema al que se enfrentan los jóvenes que buscan su primer trabajo es la inexperiencia, la compañía reafirma su compromiso como principal empleadora en la región. En los últimos tres años, la marca generó aproximadamente 150 mil oportunidades de



empleo a personas de entre 17 y 25 años. Así, la compañía les permite aprender normas y metodologías de trabajo en equipo en una operación de alta exigencia y adquirir experiencia relevante para su posterior desarrollo profesional.

“Por primera vez en la historia estamos aliando dos grandes activos de McDonald’s: la comida de calidad y un sabor específico, con el compromiso social de la marca de apoyar el desarrollo profesional y educativo de los jóvenes en la región. Creemos que La Gran Causa es una manera creativa e innovadora de mostrar a la comunidad la diferencia que nuestra escala puede hacer para el bien de las sociedades”, afirma Santiago Blanco, Chief Marketing & Digital Officer de Arcos Dorados, la empresa que opera los restaurantes McDonald’s en 20 mercados de América Latina y Caribe.

La Gran Causa

La conducción está a cargo del chef italiano radicado en Buenos Aires, Donato de Santis, cuya extensa experiencia internacional tanto en la cocina como al frente de diversas competencias culinarias lo posicionan como el conductor ideal y como el jurado más exigente.

Acompañan a Donato, también como jurados: Danielle Dahoui, chef brasileña y emprendedora nata, dueña un restaurante en San Pablo; y Álvaro Clavijo, colombiano con una vasta experiencia en reconocidos restaurantes en Europa y Nueva York, y dueño de “El Chato”: una propuesta culinaria con sede en Bogotá, reconocida por integrar el listado de los *Latin America’s 50 Best Restaurants*. Además, el instagramer mexicano @GastronautaDF, una de las voces más influyentes de la gastronomía, comentará el paso a paso del programa en sus redes sociales para los aficionados *foodies*. En la contienda participarán: Raissa Ribeiro (Brasil), Santiago Palma (Argentina), Salvador Orozco (México) y Andrés Prieto (Colombia).

En cada episodio, los ascendentes chefs se enfrentan a diferentes desafíos en los que demuestran su creatividad, capacidad técnica y su habilidad para trabajar en equipo. En cada prueba, la velocidad, versatilidad y presentación son decisivos para los jurados.

Acerca de los participantes

Santiago Palma (Argentina): Santiago tiene 36 años y considera que cumplió todos los objetivos que se propuso desde que se especializó como chef en el estudio The Bue Trainers hace 18 años. Su experiencia en reconocidos bares y restaurantes de la escena porteña, lo llevaron a capacitarse internacionalmente y trabajar en Italia, País Vasco e Inglaterra. Ya de vuelta en Argentina, logró abrir a la fecha dos restaurantes: L’Atelier, donde desarrolla platos de autor con un estilo más europeo; y Moro, un espacio tipo bodegón que se especializa en comidas típicas argentinas. Hoy en día, el objetivo de Santiago es brindar una experiencia culinaria a partir de los sabores de sus platos.

Raissa Ribeiro (Brasil): Con sólo 23 años, la paulistana Raissa, es considerada una de las nuevas promesas de la gastronomía en Brasil. En 2017, alcanzó el puesto número 4 en la competencia Masterchef Profesionales, donde no solo logró elogios de los chefs del programa,



sino que además emocionó a un país entero. Su triunfo en otros concursos gastronómicos y su excelente relación con sus maestros de cocina, le dieron la oportunidad de pasar cuatro meses trabajando en un restaurant con dos estrellas Michelin. Laboriosa y tenaz, Raissa cree que la fuerza de voluntad y la sed por aprender la llevaron al lugar en que se encuentra hoy.

Andrés Prieto (Colombia): Oriundo de Barranquilla, Andrés quiso estudiar gastronomía porque desde pequeño tuvo que rebuscárselas en la cocina debido a que sus padres trabajan mucho. Realizó sus estudios en la Escuela Gato Dumas y Mariano Moreno en Bogotá, y completó su formación trabajando en el hotel Radisson de esa misma ciudad. Su talento en la parrilla y en la cocción de carne lo llevaron a asociarse con un amigo y abrir su propio restaurant llamado Sr. Grill. Feliz por el prestigio que ha adquirido su restaurant, Andrés asegura que no le importa pasarse la semana completa en su negocio porque para él cocina lo hace feliz.

Salvador Orozco (México): Salvador empezó en la cocina a los 14 años hasta que consiguió ser becado para estudiar cocina a nivel profesional gracias a su buen desempeño escolar. Realizó stages profesionales en dos de los más reconocidos restaurantes del mundo: el Celler de Can Roca en España (3 estrellas Michelin) y Noma en Dinamarca (2 estrellas Michelin). Su experiencia en Europa lo llevó a convertirse en el complemento del chef Daniel Ovadía tanto en la cocina como en los negocios: ambos se convirtieron en creadores del grupo restaurantero Bull & Tank el cual presume entre sus filas nueve exitosos conceptos, dentro y fuera de Ciudad de México.

La Gran Causa comenzó a emitirse el 6 de mayo en toda la región y su último capítulo podrá verse en Food Network el lunes **27 de mayo** a las **22:50 hs**
Repite el mismo lunes 27 de mayo a las 23hs en TLC y el sábado 1 de junio a las 19:10 hs en Discovery Home & Health.



###

Acerca de Food Network

Food Network es un canal único de estilo de vida, que conecta al televidente con el placer y el poder de la comida. Es una fuente confiable de información que se esfuerza por enseñar, inspirar y entretener a los televidentes a través de programas atractivos conducidos por personalidades auténticas, chefs de clase mundial y expertos culinarios. El canal ofrece una mezcla de producciones locales originales y series internacionales enfocadas en competencias culinarias, consejos para reuniones en casa con familiares y amigos y técnicas de cocina.

Acerca de Arcos Dorados

Arcos Dorados es el mayor franquiciado independiente de McDonald's del mundo en términos de ventas en todo el sistema y en número de locales. La compañía es la cadena de restaurantes de servicio rápido ("QSR") más grande en América Latina y el Caribe. Tiene el derecho exclusivo a poseer, operar y otorgar franquicias de locales McDonald's en 20 países y territorios de América Latina y el Caribe, incluyendo Argentina, Aruba, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Curaçao, Ecuador, Guyana Francesa, Guadalupe, Martinica, México, Panamá, Perú, Puerto Rico, St. Croix, St. Thomas, Trinidad y Tobago, Uruguay y Venezuela. La compañía opera o franquicia a más de 2.200 restaurantes McDonald's con más de 90.000 empleados y es conocida como una de las mejores empresas para trabajar en América Latina. Arcos Dorados cotiza en la Bolsa de Valores de Nueva York (NYSE: ARCO). Para más información sobre la Compañía, por favor visite la sección de Inversores de nuestro sitio web: www.arcosdorados.com/ir

