

The METRO logo consists of the word "METRO" in a bold, yellow, sans-serif font, centered within a dark blue rectangular background.

**“SquisITA – L’Italia in un boccone”**

## **METRO Italia per la promozione delle eccellenze enogastronomiche del Trentino-Alto Adige**

*Bolzano, 5 febbraio 2025* – **Valorizzare le eccellenze tipiche del territorio e sostenere i produttori locali**: sono solo alcuni dei pilastri della **strategia di sostenibilità di METRO Italia**, che favorisce il dibattito tra tutti gli attori della filiera dei consumi fuori casa sulla **valorizzazione dell’enogastronomia Made in Italy della Regione Trentino-Alto Adige**.

Nella cornice della tenuta Ansitz Rungghof, all’interno del **“Ristorante 1524” dello chef Manuel Ebner** a Cornaiano, METRO Italia ha organizzato un **confronto sulla promozione delle eccellenze enogastronomiche locali**, sostenendo il legame con il territorio di origine e favorendo l’adozione da parte dei ristoratori di materie prime eccellenti, simbolo della tradizione locale.

Presenti al dibattito anche i **rappresentati istituzionali** del territorio e tre **fornitori locali**: Latteria Lagundo, Pfitscher e ST Michael Eppan.

L’evento ha rappresentato l’**ottava tappa del tour “SquisITA – L’Italia in un boccone”**, promosso da METRO Italia dal 2022 in occasione del suo **50° anniversario** per sottolineare il forte legame dell’azienda con le produzioni eccellenti del territorio in tutto il paese.

Nel territorio del Trentino-Alto Adige, METRO impiega circa **170 persone** e opera sotto due insegne - METRO Italia S.p.A e MAXI - in **quattro Punti Vendita**, il primo aperto a Merano nel 1983 con l’insegna MAXI e il secondo a Bolzano nel 1989 con l’insegna METRO. Nel 1997 è stato inoltre inaugurato il Punto Vendita di Brunico e a seguire nel 2006 il Punto Vendita di Trento.

A livello nazionale, METRO conta circa **7000 prodotti locali in assortimento** nei propri Store, di cui **1700 del territorio trentino e altoatesino**. Per garantire un’ampia offerta di eccellenze regionali, METRO Italia collabora con **150 aziende e piccole e medie imprese del Trentino-Alto Adige**, che forniscono numerosi prodotti come vino, formaggi, salumi, ortofrutta, molti dei quali certificati IGP (9) e DOP (11). Sono presenti inoltre circa 170 referenze con **certificazione Qualità Alto Adige** e circa 10 con **certificazione Qualità Trentino**. Nel mondo dei **vini**, METRO conta **100 etichette DOC** e collabora con **18 produttori locali**.

The METRO logo consists of the word "METRO" in a bold, yellow, sans-serif font, centered within a dark blue rectangular background.

**IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO**

# METRO

METRO sostiene così il **tessuto socioeconomico locale**, permettendo ai **professionisti dell'HoReCa** di creare un'offerta più distintiva e di valore, facendo leva su prodotti locali e di qualità.

## Dichiarazioni dei partecipanti

*"Le tradizioni culinarie e le tipicità del Trentino-Alto Adige rivestono un ruolo centrale per la nostra cultura gastronomica, un tesoro inestimabile che noi di METRO Italia vogliamo continuare a promuovere e valorizzare. Per farlo, scendiamo in campo al fianco dei produttori e dei professionisti dell'HoReCa, sostenendo il tessuto socioeconomico locale anche in un'ottica di sostenibilità." - afferma **Marco Cosi, Head of Beverage, Wine, Near Food and Localism** - "Abbiamo deciso di tenere a Bolzano l'ottava tappa del tour SquisITA perché il territorio trentino e altoatesino gioca un ruolo fondamentale per l'azienda nel supportare una strategia che punta sempre di più alla valorizzazione del Made in Italy."*

*"All'Ansitz Rungghof uniamo la bellezza della natura con una cucina autentica e moderna. Il nostro obiettivo è creare un'atmosfera rilassante e informale, dove i nostri ospiti possono sentirsi come a casa. Onoriamo le radici della nostra tradizione culinaria, percorrendo allo stesso tempo nuove strade - con ingredienti locali di alta qualità, un'artigianalità creativa e un profondo rispetto per la storia della nostra casa", dichiara **Manuel Ebner**, Chef-Patron dell'**Ansitz Rungghof**.*

*"La nostra filosofia si basa su qualità, sostenibilità e regionalità, per garantire ai nostri clienti un gusto autentico e genuino. Fondata nel 1899, la Latteria Lagundo si distingue per la produzione artigianale di prodotti lattiero-caseari di altissima qualità, realizzati esclusivamente con latte fresco dell'Alto Adige. Ci impegniamo a sostenere i piccoli agricoltori locali e a promuovere metodi di produzione rispettosi dell'ambiente", affermano **Stefan ed Eva Haller**, proprietari **Latteria Lagundo**.*

**Lukas Pfitscher**, figlio del **fondatore Gottfried** racconta "La nostra azienda ha oltre 40 anni di storia e di esperienza. Le nostre politiche d'innovazione coinvolgono le metodologie di produzione con macchinari sempre più performanti e all'avanguardia, in grado di garantire la genuinità di questa autentica specialità altoatesina, nel rispetto della tradizione. Il nostro Speck Alto Adige IGP, del resto, deve la sua unicità alla speziatura secondo ricetta di famiglia, ma soprattutto alla lenta stagionatura con tanta aria fresca di montagna per un minimo di 22 settimane. La carne proviene da una filiera controllata e certificata, perché crediamo nella valorizzazione del prodotto."

*"Da oltre un secolo, la Cantina San Michele Appiano si prende cura dei suoi vigneti nel cuore dell'Alto Adige, a Appiano sulla Strada del Vino. Con 320 famiglie di viticoltori e 390 ettari di terreni, perseguiamo una filosofia che unisce tradizione e innovazione, garantendo vini di grande personalità e longevità. Il nostro impegno nella cura del frutto e nella valorizzazione di ogni singolo vigneto è il cuore di un processo che rispetta la qualità in ogni sua fase." afferma **Jakob Gasser**, enologo **ST Michael-Eppan**.*

\* \* \*

# METRO

IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO



**METRO Italia**, con uno staff di 3.800 dipendenti, è un'azienda specializzata nel commercio all'ingrosso nel settore Horeca. Presente in Italia in 16 regioni con 48 punti vendita, offre ai propri clienti la possibilità di scegliere in modo integrato tra diverse modalità di acquisto in funzione delle specifiche esigenze: dalla consegna (Food Service Distribution - FSD) al Cash and Carry, al canale digitale Mercato Online (<https://www.metro.it/marketplace/>). La rete distributiva si completa con due depositi, rispettivamente nelle aree metropolitane di Milano e di Roma, dedicati esclusivamente all'FSD. L'azienda ha circa 200.000 clienti con un focus specifico sulla ristorazione e l'ospitalità (Horeca). Uno dei pilastri della strategia dell'azienda è rappresentato dai suoi "prodotti a marchio" (Own Brand), commercializzati con i marchi METRO Chef (prodotti pensati dagli Chef per gli Chef), METRO Professional (prodotti sviluppati per i professionisti), RIOBA (ampio assortimento adatto alle esigenze di consumo dei clienti). Nell'anno fiscale 2022/2023 METRO Italia ha generato vendite pari a 2 miliardi di euro. Per maggiori informazioni visitare il sito [www.metro.it](http://www.metro.it). Nel mondo METRO opera in oltre 30 paesi, impiega oltre 85.000 persone e conta circa 15 milioni di clienti. Nell'anno finanziario 2023/24 ha generato un fatturato di 31 miliardi di euro. Operare in maniera sostenibile è un pilastro chiave per l'azienda, che è stata inserita in diversi ranking e indici di sostenibilità, come MSCI, Sustainalytics e CDP. Per maggiori informazioni visita il sito [www.metroag.de](http://www.metroag.de).

#### **METRO Italia**

Alessandra Teruggi, Head of Corporate Communication - [alessandra.teruggi@metro.it](mailto:alessandra.teruggi@metro.it)

Luca Cigliano, Corporate Communication Manager - [luca.cigliano@metro.it](mailto:luca.cigliano@metro.it), +39 3484599956

Alessandra Villa, Corporate Communication Specialist - [alessandra.villa@metro.it](mailto:alessandra.villa@metro.it) + 39 3357853374

#### **APCO Worldwide, Ufficio stampa METRO Italia**

Elena Bonatti, Ilaria Bottazzi, Beatrice Bassi: [METROItalia@apcoworldwide.com](mailto:METROItalia@apcoworldwide.com)

