

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 Lazio

Roma, 6 marzo 2024 – **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 Lazio**.

Nella cornice del **“Ristorante Traiano” dello chef Andrea De Salvo** a Roma, 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 i **Consiglieri dell’Assemblea Capitolina Valerio Casini, Gianmarco Palmieri e Filippo Carpano**.

L’evento ha rappresentato la **settima tappa del tour “SquisITA – L’Italia in un boccone”**, promosso da METRO Italia nel 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 laziale, METRO impiega circa **400 persone**, ha **quattro Punti Vendita**, il primo aperto a La Rustica nel 1974, e un **deposito** a Passo Corese, inaugurato nel 2021. Nell’ultimo anno le **vendite** sono aumentate in entrambi i canali, registrando +7% nell’area metropolitana di Roma e +20% nel deposito.

A livello nazionale, METRO conta circa **7000 prodotti locali in assortimento** nei propri Store, di cui **710 del territorio laziale**. Per garantire un’ampia offerta di eccellenze regionali, METRO Italia collabora con **162 aziende e piccole e medie imprese del Lazio**, che forniscono numerosi prodotti come vino, formaggi, salumi, ortofrutta e pesce, molti dei quali certificati IGP (4), DOP (3), DOC-DOCG (37) e PAT (33). METRO sostiene così il **tessuto socioeconomico locale**, permettendo ai **professionisti dell’HoReCa laziali** di creare un’offerta più distintiva e di valore, facendo leva su prodotti locali e di qualità.

Dichiarazioni dei partecipanti

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

*"Le tradizioni culinarie e le tipicità del Lazio 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 Così, Head of Beverage, Wine, Near Food and Localism** - "Abbiamo deciso di tenere a Roma la settima tappa del tour SquisITA perché il territorio laziale gioca un ruolo fondamentale per l'azienda nel supportare una strategia che punta sempre di più alla valorizzazione del Made in Italy."*

*"La mia passione per la cucina è una eredità preziosa che risale ai miei nonni. Mia nonna è originaria del Piemonte, mentre mio nonno è nato in Calabria. Fin da giovane, entrambi mi hanno trasmesso le nozioni fondamentali delle loro tradizioni culinarie, arricchendo così le mie conoscenze già radicate nella cucina romana. Grazie a loro, ho imparato i segreti e i sapori autentici delle ricette locali, che ho poi integrato e reinterpretato nella mia cucina personale. Questo legame con le radici culinarie della mia famiglia mi ha ispirato a esplorare, sperimentare e adattare le tradizioni culinarie regionali, creando così un mosaico unico di gusti e sapori che caratterizzano la mia cucina. - dichiara **Andrea De Salvo**, chef del **Ristorante Traiano** - Nel mio percorso culinario, ho sempre abbracciato una filosofia che celebra l'autenticità e la diversità dei sapori locali. Ogni piatto che creo è il risultato di una profonda connessione con le tradizioni culinarie della mia famiglia, arricchite dalla mia creatività e passione per l'innovazione. Valorizzare i prodotti locali è al centro della mia cucina: li considero tesori da esaltare e trasformare in esperienze gastronomiche uniche, dove la semplicità, il sapore e il gusto si fondono armoniosamente per deliziare i palati dei miei ospiti. "*

*"Il Salumificio Coccia, emblema dell'eccellenza nei salumi italiani, è stato onorato con il prestigioso riconoscimento del Gambero Rosso per la Susianella Viterbese, con tre fette, ad attestare il nostro impegno per l'eccellenza culinaria. Senza celle di congelamento, preserviamo l'autenticità e la freschezza dei nostri prodotti. Guardando al futuro, già esportiamo con successo in Canada e stiamo lavorando per estendere la nostra presenza in America, puntando alla certificazione FDA. Contestualmente, perseguendo le certificazioni ISO 22000 FSSC, garantiamo standard elevati nella produzione. La nostra missione è unire tradizione e innovazione, offrendo esperienze culinarie straordinarie nel rispetto dei più alti standard internazionali", afferma **Simonetta Coccia**, amministratrice del salumificio **Coccia Sesto**.*

*"La nostra azienda fonda le sue radici nel territorio e nella filiera corta, per questo abbiamo costituito il progetto di rete Iolatte, la prima rete in Italia per il latte ovino. Rete che ci consente di seguire l'intera filiera che va dall'alimentazione degli ovini sino al prodotto finito, il nostro Pecorino Romano DOP del Lazio Deroma. Crediamo fermamente che solo da materie prime di ottima qualità si possano realizzare prodotti eccellenti. Questo prodotto ancora oggi segue meticolosamente lo stesso processo di produzione, compresa la salatura a secco a mano. Un passaggio, secondo noi fondamentale e che conferisce al prodotto un basso contenuto di sale rendendolo polivalente nella cucina e nella tavola", afferma **Daniele Deroma**, Direttore Commerciale **Caseificio Seggiano**.*

METRO

IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO

METRO

"Il nostro territorio ha un valore immenso: un'area incastonata nell'Alta Tuscia, tra Umbria e Lazio, che dal Lago di Bolsena si estende per 260 ettari fino alle colline intorno a Orvieto. Qui, condizioni pedoclimatiche adatte alla coltivazione della vite s'incrociano con una tradizione secolare e con l'orgoglio per i nostri vitigni", affermano **Dominga, Marta ed Enrica Cotarella**, proprietarie dell'azienda **Famiglia Cotarella**.

* * *

METRO Italia, con uno staff di oltre 4.000 dipendenti, è un'azienda specializzata nel commercio all'ingrosso nel settore Horeca. Presente in Italia in 16 regioni con 49 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 1,97 miliardi di euro. Per maggiori informazioni visitare il sito www.metro.it. Nel mondo METRO opera in oltre 30 paesi, impiega oltre 89.000 persone e conta circa 17 milioni di clienti. Nell'anno finanziario 2022/23 ha generato un fatturato di 30,6 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

METRO Italia

Alessandra Teruggi, Head of Corporate Communication & PR – alessandra.teruggi@metro.it

Luca Cigliano, Corporate Communication & PR Manager - luca.cigliano@metro.it, +39 3484599956

Alessandra Villa, Corporate Communication & PR Specialist – alessandra.villa@metro.it + 39 3357853374

APCO Worldwide, Ufficio stampa METRO Italia

METROIItalia@apcoworldwide.com

METRO

IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO