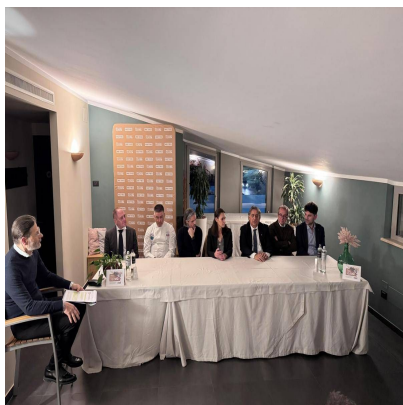




«SquisITA» L'«Italia in un boccone» fa tappa in Abruzzo i»¿

Descrizione

(Adnkronos) «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 Abruzzo. All'interno del ristorante «La Taverna del Conte» dello chef Fabio di Carlo a Pescara, 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 rappresentanti istituzionali del territorio, Fipe Pescara e i quattro produttori locali Mugnaia Di Elice, Sorrentino, Toro e Rosarubra.

L'evento ha rappresentato la decima 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 dell'Abruzzo, Metro impiega circa 60 persone nel Punto Vendita di San Giovanni Teatino, inaugurato nel 1997.

A livello nazionale, Metro conta circa 7000 prodotti locali in assortimento nei propri Store, di cui 193 del territorio dell'Abruzzo. Per garantire un'ampia offerta di eccellenze regionali, Metro Italia collabora con 26 aziende e piccole e medie imprese Abruzzesi, che forniscono numerosi prodotti come pasta, formaggi, salumi, vini, liquori molti dei quali certificati Igt (13), Dop (9), Igp (6), Pat (21), Doc (32) Docg (1). Nel mondo dei vini Metro conta complessivamente 90 etichette, di cui 18 trattate anche al di fuori della regione. Nello specifico si tratta di 59 vini DOC e 31 vini Igt, frutto della collaborazione con 13 fornitori locali.

Metro sostiene cos'è 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. L'Abruzzo è una delle culle della tradizione gastronomica italiana, un territorio straordinario dove qualità, artigianalità e passione si incontrano ogni giorno. Come Metro Italia

crediamo fortemente nel valore dei prodotti locali e nel ruolo che giocano nel raccontare l'identità del nostro Paese. Attraverso il nostro impegno al fianco dei produttori e dei professionisti dell'HoReCa, vogliamo continuare a sostenere e valorizzare queste eccellenze, promuovendo filiere sostenibili e una cultura del cibo autentica e responsabile», afferma Alessia Vanzulli, Head of Fresh, Own Brand & Localism di Metro Italia.

«La nostra cucina nasce dal rispetto profondo per le radici abruzzesi e per le materie prime che questo territorio generoso ci offre. Ogni piatto racconta una storia fatta di tradizione, cura e autenticità, trasformando ingredienti locali in un'esperienza che parla al cuore. Restiamo fedeli alle origini, valorizzando con passione ciò che la nostra terra ci regala ogni giorno», dichiara Fabio di Carlo, Chef-Patron del ristorante La Taverna del Conte.

«Eventi come SquisITA rappresentano un'importante occasione di confronto tra tutti gli attori della filiera del fuori casa e dimostrano quanto sia strategico fare sistema per valorizzare le eccellenze del territorio. Come Fipe Pescara sosteniamo con convinzione iniziative che mettono al centro il rapporto tra ristorazione, produzione locale e distribuzione qualificata, perché proprio da questa sinergia che nasce un'offerta gastronomica capace di raccontare in modo autentico l'identità dell'Abruzzo. I ristoratori sono ambasciatori quotidiani del territorio: scegliere materie prime locali significa sostenere l'economia regionale, preservare tradizioni e competenze artigianali e rispondere a un consumatore sempre più attento alla qualità, alla tracciabilità e alla sostenibilità. In questo senso, il lavoro congiunto con realtà come Metro Italia rappresenta un modello virtuoso che aiuta le imprese dell'HoReCa a crescere, innovare e distinguersi sul mercato. La ristorazione abruzzese ha oggi tutte le potenzialità per rafforzare il proprio ruolo come motore culturale ed economico del territorio, e iniziative come questa contribuiscono concretamente a costruire valore, relazioni e nuove opportunità per tutta la filiera», dichiara Riccardo Padovano, Presidente di Fipe Pescara.

«Il recupero di antichi formati di pasta pazientemente lavorati a mano sono alla base della produzione del nostro pastificio incentrato su di una filiera corta e controllata, che punta sulla qualità prima ancora che sui numeri. Il tramandare delle tradizioni culinarie abruzzesi, unito alla collaborazione con Metro Italia, rappresenta un'opportunità concreta per far arrivare sulle tavole dei ristoranti un prodotto che esprime autenticità, territorio e coerenza», afferma Dino D'Annunzio, Mugnaia di Elice.

«La nostra produzione nasce da una cultura norcina profondamente radicata in Abruzzo, dove la lavorazione delle carni e le lunghe stagionature rappresentano un patrimonio di competenze e di identità. Ogni salume è il risultato di una filiera attenta e di una cura artigianale che non può essere improvvisata. In un contesto in cui il consumatore è sempre più consapevole ed esigente, crediamo che autenticità e trasparenza siano valori imprescindibili», afferma Marino Sorrentino, Sorrentino Salumi.

«Rappresentare l'Abruzzo attraverso i nostri liquori significa raccontare una storia fatta di erbe spontanee, agrumi selezionati e ricette tramandate nel tempo. Per noi tradizione non vuol dire restare fermi, ma custodire l'identità del territorio reinterpretandola con qualità e rigore produttivo. Collaborare con una realtà come Metro Italia ci consente di portare nei locali e nei ristoranti un prodotto autentico, mantenendo al centro l'artigianalità», dichiara Fabrizio Mascioli, Toro. «Il nostro progetto vitivinicolo nasce con l'obiettivo di esprimere in modo autentico l'identità

dell'Â??Abruzzo, attraverso vini che raccontano il territorio senza compromessi. Lavoriamo in vigna con attenzione e rispetto, consapevoli che la qualit  si costruisce prima di tutto tra i filari ?•, afferma Domenico Angeloni, Rosarubra.

 ??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Marzo 6, 2026

Autore

redazione

default watermark