



Tappa ligure per "SquisITA-L' Italia in un boccone"

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 Liguria. All'interno del ristorante "Il Marin" dello chef Marco Visciola a Genova, 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 e i tre produttori locali Pesto di Pra', Cantine Lunae e Tossini.

L'evento ha rappresentato l'undicesima 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 della Liguria, Metro impiega circa 190 persone nei Punti Vendita di Genova, inaugurato nel 1984; Ventimiglia inaugurato nel 2001 e La Spezia inaugurato nel 2002.

A livello nazionale, Metro conta oltre 7000 prodotti locali in assortimento nei propri Store, di cui circa 200 del territorio della Liguria. Per garantire un'ampia offerta di eccellenze regionali, l'azienda collabora con 33 aziende e piccole e medie imprese liguri, che forniscono numerosi prodotti come pasta, formaggi, salumi, vini, liquori molti dei quali certificati DOC (29), PAT (6), DOP (4), IGT (4). Metro sostiene cos' il tessuto socioeconomico locale, permettendo ai professionisti dell'HoReCa di creare un'offerta pi' distintiva e di valore, facendo leva su prodotti locali e di qualit' .

"La Liguria " una delle culle della tradizione gastronomica italiana, un territorio straordinario dove qualit' , artigianalit' e passione si incontrano ogni giorno. Come Metro Italia crediamo fortemente nel valore dei prodotti locali e nel ruolo che giocano nel raccontare l'identit' 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.

“Ospitare la tappa ligure di SquisITA presso Il Marin” un’occasione importante per ribadire come la cucina d’autore debba essere, prima di tutto, un atto di amore e rispetto verso il proprio territorio. Valorizzare le eccellenze locali significa onorare il lavoro di produttori che preservano tradizioni secolari, trasformando materie prime straordinarie in un racconto della cultura gastronomica ligure. Per noi chef, poter contare su una filiera che mette al centro l’autenticità è fondamentale per offrire un’esperienza che sia distintiva, di qualità e profondamente radicata nelle nostre origini.», dichiara Marco Visciola, chef-patron del ristorante Il Marin.

“I nostri ristoratori non sono semplici trasformatori, ma veri ambasciatori del territorio che danno voce alle eccellenze locali. Come Fipe-Confcommercio, promuoviamo il marchio “Genova Gourmet” proprio per certificare questo legame indissolubile tra qualità della materia prima e competenza professionale. Valorizzare i localismi significa sostenere un’economia dell’autenticità che trasforma ogni piatto in un racconto culturale e in una garanzia di eccellenza per il consumatore.», spiega Alessandro Cavo, presidente Fipe Confcommercio Genova.

“Per Il Pesto di Pra”, partecipare a Squisita rappresenta un’occasione preziosa per dare risalto al valore della cucina tradizionale ligure. Coltiviamo basilico genovese a Pra da quasi 200 anni e da più di venti ci siamo dedicati alla produzione del pesto fresco: scegliamo ingredienti altamente qualitativi, rispettando la ricetta tradizionale perché crediamo fortemente nella tutela delle origini e nella qualità delle materie prime come elementi fondamentali. L’utilizzo del basilico fresco coltivato a Pra conferisce al pesto il suo profumo unico e inconfondibile. Valorizzare il pesto, per noi, significa custodire e raccontare un simbolo autentico della cultura gastronomica genovese.», sostiene Stefano Bruzzone, amministratore delegato di Pesto di Pra.

“Il vino” prima di tutto espressione di un territorio e delle persone che lo interpretano. Nei Colli di Luni lavoriamo da sempre per dare voce al Vermentino, valorizzandone le diverse sfumature attraverso un approccio che unisce rispetto della natura, ricerca e sensibilità artigianale. Ricerchiamo qualità, eccellenza e bellezza in ogni fase del nostro lavoro: questa è la nostra filosofia di vita. Iniziative come SquisITA mantengono vivo il dialogo con le realtà che compongono il tessuto locale e rafforzano il valore del fare squadra, creando connessioni tra produttori e ristorazione e contribuendo a raccontare in modo autentico la ricchezza e la biodiversità delle nostre produzioni.», afferma Diego Bosoni, Cantine Lunae.

“Tossini nasce da una storia familiare, e come nipote di uno dei fondatori sento profondamente la responsabilità ma anche il privilegio di portare avanti un sapere che si tramanda da generazioni. Non si tratta solo di custodire delle ricette, ma di preservare una cultura fatta di gesti, tempi, sensibilità e attenzione alla materia prima. Parliamo di prodotti identitari, simboli della Liguria e questo implica una coerenza rigorosa: dalla scelta delle farine all’olio extravergine di oliva, fino ai processi di lievitazione. La sfida è duplice: crescere e dialogare con il mondo della distribuzione e del food service senza perdere autenticità e, al tempo, far comprendere fuori dalla Liguria il valore reale di queste specialità. Per questo sentiamo forte anche una responsabilità culturale: raccontare, spiegare, trasferire valore. Il nostro obiettivo è dimostrare che la tradizione non è un limite alla crescita, ma il suo presupposto più solido. Perché è proprio lì, in ciò che abbiamo ereditato, che risiede il nostro futuro.», ricorda Giorgia D’Ostuni, amministratrice delegata di Tossini.

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Aprile 24, 2026

Autore

redazione

default watermark