

**Comunicato stampa del 12 marzo 2018**  
**da Roberto Bertellino, Ufficio Stampa Euroverde Società Agricola**  
**cell. 338.9391063**

## **ALTO GRADIMENTO PER EUROVERDE A EATALY TORINO LINGOTTO**

Assaggi e degustazioni mondiali per Euroverde Società Agricola ed il suo brand premium Bontà di Stagione nelle tre giornate (9-11 marzo) che hanno visto le zuppe dell'azienda di Azzano Mella (Bs) protagoniste da Eataly Torino Lingotto, il primo centro in Italia ad aver dato vita nell'ormai lontano 2007 ad uno dei progetti più vincenti e innovativi della storia recente di settore a livello nazionale e internazionale.

Dall'apertura del punto vendita e fino a sera gli chef di casa Euroverde, con in primo piano Walter Gallo e Marco Montanari, nonché il direttore commerciale Franco Rollè, hanno deliziato i palati del numerosissimo pubblico, soprattutto nelle giornate del sabato e della domenica, letteralmente incantato dallo show cooking messo in campo, dai consigli di abbinamento proposti con base "zuppe Bontà di Stagione per Eataly" e in primo luogo dalla qualità delle ricettazioni presentate. Il tutto in collaborazione con Ortobra di Sergio Fessia, responsabile settore ortofrutta Eataly, e la professionalità del suo staff: "Le domande più ricorrenti del pubblico – specifica Walter Gallo – sono state quelle relative alle caratteristiche delle nostre produzioni, alla presenza o meno di conservanti, alla durata delle stesse. Lo stupore l'abbiamo invece colto quando abbiamo fatto capire quanto sia semplice "costruire" un piatto partendo per esempio da una classica vellutata. La prima domanda è stata soddisfatta invece sottolineando che da noi i conservanti (la lettera E) non sono previsti. Nonostante questo la shelf life delle ricettazioni è di gran lunga superiore alla media grazie all'attenzione ad ogni passaggio nelle fasi di produzione. Con grandissima cura della stagionalità dei prodotti e della qualità delle materie prime". Assaggi, come si diceva, che sfruttando il fatto che ormai Torino è diventata meta di turismo internazionale, hanno colpito i gusti tanto dei giapponesi quanto dei francesi, dei portoghesi e dei tedeschi. Molti anche gli spagnoli e gli americani e naturalmente i nostri connazionali che, nel caso ancora non conoscessero il marchio, si sono immediatamente attivati per capire dove trovarlo, oltre che naturalmente da Eataly Torino".

"Tre giorni intensi – ha sottolineato il direttore commerciale Euroverde, Franco Rollè – che ci hanno consentito di proporre in una cornice fantastica, un vero tempio dei gusti e dei sapori, le nostre ricettazioni e le opportunità gastronomiche che dalle stesse possono derivare. Gli apprezzamenti del pubblico hanno rappresentato la maggior gratificazione così come il sapere che da oggi le zuppe a marchio Bontà di Stagione per Eataly sono presenti nei centri di Torino Lingotto e via Lagrange e negli altri su scala nazionale. Sinergie di qualità e sostanza che danno un valore aggiunto all'impegno della nostra azienda e di tutti coloro che con tanta passione ne muovono quotidianamente l'operatività".