

Comunicato del 26 febbraio 2018

Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola

Roberto Bertellino 3389391063

TRE GIORNI DA RICORDARE ALL' EATALY ROMA

Ci sono momenti di vita professionale da incorniciare ed archiviare come speciali. Appartengono di diritto alla categoria le tre giornate (23-24-25 febbraio) vissute da Euroverde Società Agricola nel fine settimana appena concluso presso l'Eataly Roma, autentico tempio dell'enogastronomia nazionale e internazionale. L'azienda di Azzano Mella (Bs) è stata presente in forze, con in primo piano il suo Senior Chef stellato Walter Gallo, lo Junior Chef e Store Manager Gabriele Ienna, lo Store Manager Emanuele Anselmi ed il Responsabile Vendite Italia Maurizio Panconesi. Tre giorni a dir poco intensi che hanno visto oltre 7500 persone degustare le ricette Euroverde con il suo brand Premium Bontà di Stagione ed ascoltare i dotti consigli forniti, di abbinamenti per creare con la base delle zuppe e delle altre produzioni autentici piatti prelibati: "Una grande vetrina - ha confermato Maurizio Panconesi - e un'ulteriore opportunità per far apprezzare al grande pubblico, in questo caso proveniente da tutto il mondo, le nostre specialità. Lo abbiamo fatto con la nostra tradizionale passione e la voglia di stupire, le note che quotidianamente mettiamo nel nostro lavoro e nelle ricette che dallo stesso scaturiscono". "Momenti indimenticabili - sottolinea lo Chef Walter Gallo - perché dare semplici consigli di cucina, forti della nostra grande base, è risultato ancora una volta appagante. Ci ha fatto molto piacere ricevere tanti apprezzamenti da parte di una platea così vasta e variegata, colpita dalla naturalezza dei nostri prodotti e dalla genuinità dei loro sapori, con i gusti esaltati e veri delle verdure frutto della grande attenzione che poniamo nelle nostre lavorazioni". Quali i complimenti da mettere in bacheca?: "Zuppe, le vostre, che superano ampiamente la qualità di quelle concorrenti e che permettono abbinamenti tanto semplici quanto deliziosi. Particolarmente

apprezzate la polenta con il gorgonzola, la zuppa toscana, quella di cipolle, le nostre proposte con i cereali. Un pubblico, poi, voglioso di carpire qualche nostro segreto e noi pronti a spiegargli che la stagionalità, la semplicità e l'attenzione certosina alla materia prima sono le caratteristiche che fanno speciale ogni nostra produzione".

E tra gli abbinamenti proposti quali quelli capaci di far maggior proseliti?: "Con la nostra vellutata di carciofi e patate - prosegue lo chef - penne integrali arricchite con della stracciatella". "Nel complesso - ha chiuso Maurizio Panconesi - un'esperienza avvincente che ha ribadito come la gente sia ancora in grado di operare le giuste distinzioni e nobilitare l'impegno di un'azienda come Euroverde che punta tutto sulla qualità ed il servizio al cliente finale".