

Comunicato stampa del 18 giugno 2018
da Roberto Bertellino 338.9391063
Ufficio stampa Euroverde Società Agricola

SI RINNOVA IL SUCCESSO DI EUROVERDE NEGLI EATALY DI ROMA E TORINO

Mettete Euroverde Società Agricola e le ricette del suo brand Premium Bontà di Stagione in degustazione e/o show cooking in due realtà che fanno del gusto e della qualità la loro prima essenza, come quelle di Eataly Roma (Ostiense) e Torino (Lingotto) ed il risultato è garantito. Un successo, tradotto, perché il binomio è ormai consolidato (le ricette estive di Euroverde e Bontà di Stagione sono stabilmente presenti nei banchi frigo delle due realtà) e la formula piace al pubblico.

A Roma a supervisionare la tre giorni di presenza iniziata giovedì e conclusa sabato c'era il direttore vendite Italia dell'azienda bresciana, Maurizio Panconesi: "L'iniziativa è ancora una volta piaciuta – conferma – a noi e al direttore del punto vendita di Eataly Roma e a tutto il suo staff, tanto che verrà ripetuta in data ancora da definirsi prima della conclusione dell'estate. Le ricette che più hanno colpito il pubblico nell'arco di queste giornate sono state senza dubbio quelle legate alla nostra linea dei cereali, perfette per periodo e capacità di soddisfare il gusto dei consumatori, giovani e meno giovani. Le abbiamo chiamate "Armonie di Cereali" e proprio il senso di armonia che nasce quando le si assaggia ha carpito l'interesse del pubblico. Anche i risi (integrale con porri e patate e integrale rosso al pomodoro) sono piaciuti molto. Le vellutate da degustare fredde hanno sollevato le domande maggiori ma gli scetticismi iniziali sono stati vinti dalla bontà del prodotto. Un'esperienza insomma ancora una volta appagante e motivante per tutti noi".

A Torino stesso gradimento da parte del pubblico, nelle giornate di venerdì, sabato, domenica e lunedì. In questo caso in primo piano le proposte "fredde" di casa Euroverde che hanno incontrato il partecipante interesse dei molti stranieri arrivati in città per il week-end. Il capoluogo sabauda, infatti, nelle ultime stagioni (quelle post-olimpiche) si è riscoperto turistico e ricettivo, capace di proporre molti appuntamenti anche enogastronomici di altissimo livello. Eataly è ormai un punto di riferimento per i tanti visitatori e così giapponesi, americani, francesi e russi hanno potuto stupirsi con le armonie di cereali a marchio Bontà di Stagione, facendo letteralmente la fila per assaggiarli. E' piaciuto molto anche il Gazpacho, servito freddo, al pari delle altre vellutate estive. Grosso riscontro anche dalla linea BIO, lanciata a Eataly Torino proprio in occasione della presenza nel corso di queste giornate a dir poco speciali.

In primo piano, a Roma e Torino, come sempre gli chef dell'Azienda di Azzano Mella. Nella capitale Gabriele Ienna ed Emanuele Anselmi, a Torino Walter Gallo e Marco Montanari: "I sapori rotondi delle nostre vellutate – ha sottolineato Gallo – sono piaciuti molto ai giovanissimi e ciò a confermare che con le nostre ricette possiamo soddisfare i gusti e gli appetiti di più generazioni. Alle signore più attente alla

tavola non è invece sfuggita la genuinità dei nostri prodotti finali, privi di conservanti e capaci di esaltare i veri sapori delle materie prime, molte delle quali arrivano dai nostri campi". Soddisfazione anche da parte del Direttore Commerciale Euroverde, Franco Rollè: "Una presenza sempre gratificante la nostra a Eataly, organismo che festeggiava in questo fine settimana il suo compleanno e sta dimostrando di apprezzare, attraverso la risposta del proprio pubblico, il nostro lavoro. Una sinergia, la nostra, destinata a continuare".