

Comunicato del 11 febbraio 2019
Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola
Roberto Bertellino 338.9391063

BONTÀ DI STAGIONE IN PRIMO PIANO AL PEWEX DI VIA CASSIA A ROMA E NEI SIMPLY DI VIA GIUSTINIANA E SANT'ELIA

Bontà di Stagione, brand premium di Euroverde Società Agricola, si è fatto in tre nel fine settimana appena concluso (8-10 febbraio) con degustazioni e show cooking organizzate presso il Pewex di via Cassia a Roma, il Simply Superstore di via Giustiniana a Roma ed ancora il Simply Superstore Sant'Elia ai Parioli Roma. Un impegno ancora una volta importante per lo staff dell'azienda di Azzano Mella (Bs) che ha visto in prima linea lo chef stellato Walter Gallo, gli junior chef Marco Montanari e Gabriele Ienna, l'infaticabile Mario Vitulano e lo store manager Emanuele Anselmi, pronti a spiegare al pubblico dei tre store la filosofia produttiva che sta alla base delle ricette "Bontà di Stagione" e contemporaneamente rispondere ad ogni domanda relativa alla qualità, shelf life delle zuppe, versatilità di utilizzo, possibili abbinamenti a piatti della tradizione culinaria nostrana, nonché soddisfare le tante curiosità che regolarmente emergono nel corso di questi motivanti e costruttivi incontri con i primi testimonial dei prodotti. "Una tre giorni intensa ed arricchente – ha sottolineato il responsabile commerciale di Euroverde Società Agricola, Franco Rollè – che ha coinvolto attivamente il pubblico, reso partecipe delle nostre proposte e chiamato ad interagire con la nostra realtà. Il fatto di "spiegare" le nostre zuppe le rende ancora più familiari e piace ai nostri interlocutori, tanto affezionati quanto nuovi, così come il fatto di proporre alcune nostre basi, come le vellutate, quali origini di piatti più sofisticati ed ammiccanti. Insomma la versatilità che caratterizza il nostro impegno e la costante ricerca della qualità, in primis delle materie prime, ci permette di distinguerci sul mercato ed essere apprezzati. E' difficile una volta assaggiata una nostra zuppa tornare indietro e questo rappresenta un nostro piccolo grande orgoglio". Le note di apprezzamento ancora una volta non sono mancate, come spiega lo junior chef Marco Montanari: "Il pubblico è rimasto colpito dalla genuinità dei gusti che caratterizza tutta la nostra produzione, e questo quasi sempre paragonato ad altre proposte di settore della concorrenza. Una soddisfazione autentica per noi che poniamo mille attenzioni nello sviluppo delle ricette e nel risultato finale. Lo stupore in coloro che ancora non ci conoscono a volte è assoluto, a testimonianza di come sia gradita la nota del poter trovare in una produzione su scala industriale le stesse fragranze che spesso solo le nostre nonne sanno portare sulle tavole italiane, con tanta sapienza e tanto amore per gli antichi gusti e le materie prime che li generano. Come sempre molto gettonate in questa parte della Penisola la zuppa toscana, la zuppa alle cipolle e la stessa polenta e gorgonzola. Una classifica peraltro virtuale poiché tutta la ricetta Bontà di Stagione anche questa volta ha colto nel segno e colpito".