

**Comunicato del 15 gennaio 2019**  
**Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola**  
**Roberto Bertellino 338.9391063**

## **BATTUTO OGNI RECORD NELLE DEGUSTAZIONI EUROVERDE DEL FINE SETTIMANA A EATALY TORINO**

La sintesi del successo di Euroverde Società Agricola, che l'ha fatta da vera mattatrice nel fine settimana appena concluso (11-13 gennaio) presso Eataly Torino, è nelle parole di Sergio Fessia, titolare di OrtoBra e selezionatore di frutta e verdura del brand Eataly che ormai ha punti vendita in ogni dove, sul territorio nazionale e non solo: "L'azienda di Azzano Mella ha letteralmente colpito il gusto dei consumatori in questa tre giorni speciale di degustazioni e show cooking – ha dichiarato con grande soddisfazione – perché ha saputo fare della qualità un suo principio fondante fin da quando è entrata nel mondo della produzione delle zuppe. Pur avendo aumentato i volumi in questi ultimi anni non ha mai fatto venir meno l'attenzione a tale aspetto che fa la differenza e deve continuare a farla. Sono poche le aziende di settore in Italia in grado di lavorare con questo tipo di discorso d'eccellenza e giustamente il pubblico le premia. Così noi di Eataly che già fin d'ora affermiamo che Euroverde Società Agricola avrà una posizione di prestigio nelle prossime degustazioni che proporremo nei centri di Monaco di Baviera e Stoccolma, nei quali saremo presenti in febbraio, ed in quello parigino che vedrà la luce in aprile presso l'affascinante Galeries Lafayette. E' un piacere lavorare con aziende di tale livello".

Affermazioni, quelle dell'imprenditore piemontese, fotografate dai numeri. In soli due giorni sono state circa 1500 le zuppe finite nelle case degli attenti cultori del gusto che hanno preso letteralmente d'assalto il centro presso il Lingotto Fiere di Torino. Una gamma di ricette sempre più ricca, colorata, ed attenta alla scelta delle materie prime e alla loro traduzione in prodotto di qualità. Grande successo ha avuto la linea Bontà di Stagione per Eataly: "Merita di essere sottolineata – precisa il direttore commerciale di Euroverde Società Agricola, Franco Rollè – la grande promozione fatta da Eataly dell'appuntamento, esaltato dal compleanno speciale dell'organismo che durerà fino al prossimo 3 febbraio. Tutto ciò ha reso speciale anche la nostra presenza che ha toccato apici assoluti ed in parte inattesi". Sotto pressione, ma senza mai andare in affanno, lo chef Walter Gallo e lo junior chef Marco Montanari pronti a far degustare le delizie di casa e spiegare al pubblico le caratteristiche peculiari delle ricettazioni: "I complimenti che più ci hanno colpiti – spiega Walter Gallo - sono quello arrivati dai bambini e dai rappresentanti della terza età. I primi esortavano, una volta assaggiate le nostre zuppe, i genitori all'acquisto. I secondi hanno ribadito, cosa già fatto in precedenti occasioni, come le nostre ricette siano delle vere e perfette sostitute delle zuppe di antica memoria e dotta preparazione casalinga...Non abbiamo più la pazienza e la voglia di prepararle come facevamo una volta, ma le vostre sono uguali e non hanno conservanti. Una vera delizia...questi i commenti più frequenti".

Come sempre difficile stilare una classifica delle ricettazioni più apprezzate, anche se la zuppa di cipolle, la polenta e gorgonzola e la zuppa toscana con cavolo nero sono state le più gettonate. Grande successo anche per le ricettazioni novità di riso e zucca, quindi zucca, carote e zenzero.