

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

## **BONTÀ DI STAGIONE E' STATA NEL FINE SETTIMANA A TERNI E RIETI NEI PUNTI VENDITA COOP CENTRO ITALIA**

Bontà di Stagione, brand premium di Euroverde Società Agricola, ha vissuto un altro fine settimana in esterna, con le degustazioni e gli show cooking delle sue ricette a monoporzione. Nelle giornate del 8 e 9 marzo è stata presso l'Ipermercato Iper Terni di via Gramsci (Tr) ed in quelle dell'8-9 e 10 marzo presso il Superstore Rieti "Futura" di via Molino della Salce (Ri), entrambi punti vendita della Coop Centro Italia. Ha messo ancora una volta in primo piano i suoi gusti ed i suoi sapori, che tanto successo hanno riscosso da inizio anno nelle varie sedi toccate. Lo staff dell'azienda di Azzano Mella (Bs) era composto dallo chef stellato Walter Gallo, protagonista degli show cooking tutti da vivere e gustare, dagli store manager e junior chef Gabriele Ienna ed Emanuele Anselmi, e dall'eccellente Mario Vitulano, un vero e proprio vulcano nel rapportarsi con il consumatore finale e renderlo partecipe del momento condiviso e piacevole. "Un'esperienza anche in questa circostanza degna di nota – sottolinea Walter Gallo – che ha confermato quanto la gente ormai ci conosca ed apprezzi. Tutte le nostre monoporzioni sono piaciute e hanno destato l'interesse del pubblico, in particolare la zuppa di cipolle, che abbiamo proposto con la gratinatura al forno, la zuppa di carciofi e patate, tutte le referenze del nostro mondo Bio, le ricette con riso integrale. Tra le note da ricordare quella di tre coppie, due con figli e una senza, che dopo aver acquistato le nostre zuppe al mattino sono tornate nel pomeriggio per comprarne altre. Sono buone e ci permettono di risparmiare tanto tempo nella preparazione, è stato il loro commento, che fotografa pienamente il valore aggiunto del nostro prodotto".

La formula complessiva, ormai collaudata, è stata quella della spiegazione al pubblico degli store della filosofia produttiva che sta alla base delle ricette "Bontà di Stagione" e contemporaneamente della risposta ad ogni domanda relativa alla qualità, shelf life delle zuppe, versatilità di utilizzo, possibili abbinamenti a piatti della tradizione culinaria nostrana, nonché della soddisfazione alle tante curiosità che regolarmente emergono nel corso di questi motivanti e costruttivi incontri con i primi testimonial dei prodotti, coloro che li degustano nelle proprie abitazioni o luoghi di lavoro. Il contatto con il pubblico e la sua partecipazione attiva ai risultati finali dell'azienda di Azzano Mella (Bs) rappresenta il nostro plus: "Il fatto di "spiegare" le nostre zuppe – sottolinea il direttore commerciale di Euroverde Società Agricola, Franco Rollè - le rende ancora più familiari e piace ai nostri interlocutori, tanto affezionati quanto nuovi, così come il proporre alcune nostre basi, vedi 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 zuppa Bontà di Stagione tornare indietro e questo rappresenta un nostro piccolo grande orgoglio". Il viaggio continua, anche nel prossimo fine settimana...ma ancora presto per dare le anticipazioni del caso.