

Comunicato del 13 gennaio 2020
Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola
Roberto Bertellino 338.9391063

EUROVERDE E BONTÀ' DI STAGIONE ANCORA IN PRIMO PIANO NEL FINE SETTIMANA A EATALY TORINO

Bontà di Stagione, brand premium di Euroverde Società Agricola, che firma la linea “Bontà di Stagione per Eataly” ha rinnovato l’impegno ed il successo che hanno caratterizzato le presenze della scorsa stagione a Eataly Torino Lingotto, in occasione del 13° compleanno della struttura. In primo piano nel fine settimana appena concluso le ricettazioni autunno-inverno dell’azienda di Azzano Mella (Bs) che sono state presentate al pubblico del centro torinese attraverso le degustazioni e lo show cooking, con protagonisti lo chef stellato Walter Gallo, lo junior chef Marco Montanari e lo store manager Mario Vitulano. Nella tre giorni che si è chiusa ieri 12 gennaio, frutto ancora una volta delle felice collaborazione con l’Azienda Ortofrutta di Sergio Fessia, anima pulsante e motore instancabile dell’ortofrutta di Eataly si sono alternati nell’area che ha ospitato Euroverde Società Agricola i dirigenti dell’azienda ed il responsabile commerciale Franco Rollè: “Siamo stati onorati di aver potuto presentare anche nel 2020 appena iniziato le nostre novità al selezionato pubblico di Eataly Torino Lingotto e dell’attenzione ancora una volta ricevuta da parte di questo colosso del gusto su territorio nazionale ed internazionale. Una sfida che continua e ci appassiona perché ogni volta i riscontri del pubblico sono a noi favorevoli. Non è facile continuare a stupirlo, ma ci proviamo. Grande apprezzamento nei confronti delle nostre novità stagionali, ovvero le tre referenze della linea Riso & Verdure, ma anche delle nostre classiche, vedi la zuppa toscana, la zuppa di cipolle, il minestrone mediterraneo, la polenta e gorgonzola. Così come verso le nostre ricettazioni BIO. Occasioni uniche queste per spiegare ai consumatori la filosofia produttiva che ci guida e caratterizza ogni nostra scelta, sia per quanto concerne gli abbinamenti che l’origine delle materie prime, quasi totalmente a chilometri zero”. “Ciò che colpisce – ha precisato lo chef stellato Walter Gallo – è l’interesse dei bambini verso le nostre ricettazioni. I loro sono “palati puri”, al pari dei giudizi che ne conseguono e ciò ci inorgoglisce”.