

A COLLOQUIO CON L'AMMINISTRATORE UNICO DI EUROVERDE

FABRIZIO ZILIANI: "L'AZIENDA E' FATTA PRIMA DI TUTTO DI PERSONE"

Decisionismo, sensibilità e capacità di anticipare il mercato di settore. Queste le caratteristiche precipue di **Fabrizio Ziliani, 45enne Amministratore Unico di Euroverde Società Agricola**. La sua giornata tipica in azienda, nella sede centrale di Azzano Mella (Bs), inizia prestissimo e termina ben oltre il tramonto. Scorre veloce ed è vissuta a tutto tondo, supervisionando tutti gli aspetti legati a quella che è diventata negli anni una realtà consolidata e vincente: "La passione è alla base di tutto - sottolinea - e guida il mio operare quanto quello dei miei due soci e dei nostri collaboratori. Siamo una squadra e tutti concorrono, nei rispettivi ambiti, alla crescita dell'impresa. Prima ancora delle tecnologie e delle strategie vengono le persone, da noi in primo piano. Senza quelle giuste nulla è fattibile ed è per questo che curiamo con grande attenzione i rapporti. Non è raro che una nostra giornata di lavoro termini alla sera a cena, per fare il punto della situazione ma anche e soprattutto team". Crescita si diceva, ed è tangibile in **Euroverde**: "Negli ultimi due anni è stata costante, del 30% nel 2016 ed analoga in questo 2017 ormai quasi in dirittura; il trend si prospetta tale anche nel 2018. Tutto ciò a fronte dell'incremento del numero di referenze, sia nella IV che nella V gamma, dell'innovazione e degli investimenti". Di grande rilievo e costanti, come la recente introduzione di una nuova linea di lavaggio e asciugatura delle insalate, finalizzata a dare un prodotto sempre migliore e dalla shelf life più lunga: "**Euroverde è impegnata nella proposta di una un'alta qualità a monte**, possibile grazie alla coltivazione delle materie prime nelle tre aziende agricole di proprietà ed in quelle affiliate in esclusiva, e nel risultato finale, al termine delle lavorazioni di settore. Il nostro prodotto - prosegue - è buono, sicuro, garantito, a lotta integrata. La materia prima è fondamentale, vedi gli esempi di due classici del settore, il purè di patate e il minestrone. Nel primo è la qualità della patata a fare la differenza, nel secondo l'altà qualità degli ingredienti utilizzati". **La parola d'ordine in Euroverde è stagionalità**: "Un'altra garanzia per il consumatore finale, nelle insalate e nelle zuppe. Quella di zucca, ad esempio, la facciamo solo in un certo periodo dell'anno e non in altri. Lo zucchini lo seguiamo lungo lo Stivale per l'intero arco dell'anno con lo scopo di averlo sempre di prima qualità".

Un rapido passo indietro per raccontare come **Fabrizio Ziliani** è diventato il numero 1 di

Euroverde: "Già all'età di 10 anni mi muovevo nel settore dando una mano ai miei genitori che negli anni '50 avevano fatto nascere l'Azienda Agricola Ziliani Egidio, di produzione e vendita nel mercato ortofrutticolo di Brescia. Una volta conseguito il diploma di Geometra, appagando la mia passione per il disegno, sono entrato in azienda ufficialmente all'età di 19 anni. Un avvento che è coinciso con un cambio di lavorazioni. Abbiamo iniziato a tagliare in modo artigianale il cicorino, adattando uno strumento per sezionare il salame. Veniva lavato e confezionato in sacchetti. Siamo poi passati al classico poker, quindi abbiamo aggiunto via via altri prodotti. Sono datati 1992 i primi approcci con la grande distribuzione. E' dello stesso periodo la nascita del primo capannone di 600 mq. Euroverde è nata invece nel 1996 e nel 2017 compie 21 anni. Stagione dopo stagione sono aumentati i volumi, così ecco un ampliamento di capannone a 1000 mq, diventati 4000 nel 2005 e 7000 nel 2014. Oggi sono **10.000 mq coperti** per le zuppe, la cui produzione è scattata 4 anni fa con tre referenze ed oggi ne conta oltre 35, e la IV gamma".

All'orizzonte un ulteriore ampliamento e il mantenimento della filosofia d'origine: "In cantiere altri 4000 mq di capannone - conferma **Fabrizio Ziliani** - e l'intatta volontà di dar vita a prodotti sani, freschi, gustosi, come fatti in casa e senza dimenticare mai che siamo agricoltori, come i miei genitori. Lavorare bene facendo innovazione lo ritengo altresì premiante e vincente. Dare un servizio qualitativo al consumatore è la nostra mission, sempre ricordando ciò che diceva mio padre, ovvero che bisogna distinguersi facendo bene le cose difficili e noi lo facciamo". Sono ben 150 le famiglie legate a **Euroverde** e anche in questo ambito i numeri sono destinati a crescere: "Nel 2018 potrebbero diventare 200. Sento una grande responsabilità nei loro confronti e so di essere un punto di riferimento. Il sogno nel cassetto è continuare ad evolverci e migliorarci, facendo sì che la crescita prosegua". Naturalmente nel segno della passione.

LE GRANDI NOVITA' DI EUROVERDE – BONTA' DI STAGIONE AUTUNNO/INVERNO 2017/18

La nuova proposta gastronomica di **Euroverde Società Agricola** per l'autunno / inverno 2017/2018 si chiama **polenta e gorgonzola**. Presentata con il brand Bontà di Stagione è destinata a raccogliere grandi consensi nel mercato della V Gamma arricchendo il già vastissimo spettro di zuppe, invernali ed estive, hummus, vellutate, invernali ed estive, insalate e tante altre prelibatezze dell'Azienda di Azzano Mella (Bs).

Viene presentata in una confezione da 350 grammi e pertanto si presta sia al cosiddetto

piatto unico o al contorno per due persone. Richiama la tradizione con una composizione di **farina integrale di mais macinata a pietra e gorgonzola** molto cremoso, rispettivamente nelle quantità dell'80% e del 20%. Una vera delizia ideale da gustare con i primi freddi e per scaldare i palati nelle serate invernali.

E' il risultato di attenti test di cucina che hanno visto in prima linea il certosino staff degli Chef targati **Euroverde** ed il consulente esterno **Walter Gallo** (già stellato a soli 30 anni). E' pronta in 3 minuti, scaldata nel forno a microonde o nel pentolino od ancora, per esaltare ancora di più il sapore dell'antica ricetta, nel fujot di vecchia memoria.

E' lo stesso Chef Walter Gallo a presentarla al consumatore finale: "Rimarrà stupito in positivo – sottolinea – perché rappresenta un piatto unico di altissimo livello. Come contorno può essere servita con uno spezzatino, con il merluzzo in umido o su di un crostone di pane abbrustolito. Consiglio anche l'abbinamento con una passata di rucola, arricchita da olio extravergine di oliva od ancora con delle salamelle alla griglia. Una ricetta ampia, dunque, in grado di soddisfare i palati e le tendenze dell'intero Stivale".

La seconda **novità di casa Euroverde – Bontà di stagione** per la stagione autunno/inverno 2017/2018 è quella della **pasta e ceci proposta anche in monoporzione da 350 grammi**, oltre che nella classica versione da 620 grammi. Anche in questo caso si tratta di un piatto unico perfetto sotto il profilo nutrizionale poiché accanto ai carboidrati (pasta) ci sono le proteine (ceci): "Per dare ancora più gusto al piatto – prosegue lo Chef Walter Gallo – consiglio dopo averla scaldata al microonde o nel pentolino di aggiungere un cucchiaino di olio extravergine di oliva e di dare un giro di pepe. Anche l'abbinamento con dei crostini abbrustoliti può completare il piatto".

Chiudiamo con un **altro classico di casa Euroverde – Bontà di Stagione, ovvero il purè di patate**. Quello con i formaggi, toma del cuneese e grana padano, verrà presentato con un nuovo packaging. Ne esiste anche, di quella senza formaggi, una versione vegan, senza latte e con solo olio extravergine di oliva. Il segreto di entrambe?: "La qualità e la selezione attenta della patata – sottolineano dall'Azienda – senza le quali non è possibile dar vita ad un buon prodotto".

