

Comunicato stampa del 5 marzo 2018
Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola
Roberto Bertellino 3389391063

SHOW COOKING DI SUCCESSO AL SOLE 365 DI NAPOLI VOMERO. OTTIMA RISPOSTA ANCHE ALL'IPER DI VERONA

“E’ stato un grande successo il doppio appuntamento organizzato dalla nostra azienda – sottolinea Monica Barra, account manager Euroverde – presso il Sole 365 di Napoli Vomero. La prima giornata con l’in store, la seconda con lo show cooking che ha saputo catalizzare le attenzioni del numeroso pubblico, in particolare tra le 11 e le 14 del sabato, momento di massima affluenza. Chi già conosceva le nostre referenze ha potuto apprezzarne la versatilità. Coloro i quali invece non avevano ancora avuto l’opportunità di assaggiarle ha in primo luogo lodato la genuinità e freschezza del prodotto, per poi unirsi ai giudizi positivi legati alle sue possibilità di abbinamento. Le ricettazioni più gettonate sono state la zuppa di cipolle, la vellutata di carciofi e patate, la zuppa toscana e le classiche. Importante anche la risposta che abbiamo avuto con il tris benessere e le insalate “Le Briose”. Anche in questo caso i consigli di abbinamento delle stesse con i primi piatti piuttosto che con le impanature hanno stuzzicato e non poco l’attenta e selezionata clientela del punto vendita campano”. Tra le sorprese anche la proposta di un dolce con base il tris benessere: “Nel pomeriggio – prosegue Monica Barra – lo abbiamo proposto come base fredda per un dolce esaltato dagli amaretti sbriciolati, dal cioccolato fondente e dalla panna. E’ piaciuto molto e ha confermato quanto detto in precedenza, partendo dal presupposto che carota, finocchio e zenzero (che costituiscono il tris) sono in questo momento storico e dal punto di vista alimentare ingredienti appetiti soprattutto nelle diete salutiste”. Un sabato 3 marzo che ha visto circa 2500 presenze, sommate alle 1500 di venerdì 2. Un occhio di riguardo anche per gli hummus di casa Euroverde: “Assolutamente – conclude Monica Barra – a testimonianza del fatto che le novità piacciono e riscontrano il gusto dei consumatori soprattutto se presentate nel modo giusto”. Grandi numeri anche all’Iper di Verona presso il Centro Commerciale Le Corti Venete con in primo piano e impegnato nelle degustazioni lo chef Marco Montanari: “Tre giornate di successo – precisa – con quella del sabato che ha fatto la parte della protagonista.

Abbiamo proposto l'intera gamma delle nostre ricette a marchio Viaggiator Goloso, riscontrando un grande interesse da parte del pubblico. Le zuppe classiche sono subito salite alla ribalta e notevole riscontro ha avuto anche una delle nostre novità stagionali, la polenta con il gorgonzola. Spazio anche alle vellutate, sempre apprezzate anche per la loro capacità di diventare la base per altri piatti stagionali”.