

Comunicato del 9 maggio 2018

Da Roberto Bertellino

Ufficio stampa Euroverde Società Agricola

EUROVERDE A CIBUS 2018, LE NOVITÀ PROPOSTE DALL'AZIENDA PIACCIONO

Stand di grande impatto, 108 i metri quadrati allestiti con tanto di area show cooking presidiata dagli chef di casa, e moltissime novità in primo piano per Euroverde Società Agricola in occasione di Cibus 2018, a Parma.

Dirigenza e staff dell'azienda di Azzano Mella impegnati ad illustrarle agli operatori di settore, assolutamente attratti dalle stesse e dalle loro potenzialità di utilizzo. Un'operazione che potremmo definire globale nel rispetto della filosofia aziendale: "Andare sempre di più verso le esigenze del mercato e del consumatore - sottolinea **Fabrizio Ziliani**, Amministratore Unico dell'azienda bresciana - assecondando i cambiamenti dei gusti ma senza dimenticare le tradizioni. Prodotti sani, genuini, pratici. E' il caso dei tortellini in brodo vegetale. Quanti rinunciano a farli per i tempi di preparazione? Noi proponiamo una ricettazione completa e pronta in pochi minuti. Delizia assoluta per i palati anche più attenti". La parola attenzione rappresenta un must in Euroverde Società Agricola: "Senza dubbio - prosegue Fabrizio Ziliani - e si manifesta in ogni nostra azione, all'interno e all'esterno dell'azienda. Nel caso specifico trova espressione anche nelle monoporzioni, studiate per andare verso le richieste del consumatore finale, nei nuovi packaging, nei colori accattivanti che li caratterizzano, nelle linee ramen e dei risi, autentiche novità che stanno incontrando i pareri positivi del mercato. Tutto ciò sempre e comunque nel rispetto della tradizione. Se pur rivisitata costituisce la base del nostro impegno quotidiano e di ciò che dallo stesso deriva".

Impegno che coinvolge ogni singolo operatore Euroverde: "La presenza a Cibus 2018, la terza della nostra storia aziendale, ha ribadito quanto ogni nostro collaboratore si senta coinvolto nel progetto e faccia propria l'azienda. Il vero segreto del successo, abbinato alla costante capacità di innovare e stupire, senza stravolgere".

Soddisfazioni anche personali nel proporre qualità e novità: "Il costante progresso della nostra azienda è gratificante ed assorbente, improntato alla parola chiave del servizio. Vogliamo proseguire sulla strada tracciata e mantenere sempre in primo piano le nostre peculiarità che arrivano dai principi dei fondatori dell'azienda, quella di agricoltori di antica memoria".

Chiudiamo con qualche preferenza. Quali le ricettazioni che, tra le novità, più la coinvolgono?: "Quelle con il **riso integrale e quelle legate alla linea Ramen**. Sono certo che il mercato e i consumatori ci daranno ragione".