

**Comunicato del 23 febbraio 2019**  
**Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola**  
**Roberto Bertellino 338.9391063**

## **DA LUNEDI' 25 FEBBRAIO LE VIDEO RICETTE EUROVERDE – BONTA' DI STAGIONE E IL NUOVO CANALE YOUTUBE**

E' ai blocchi di partenza, lunedì 25 febbraio, un nuova campagna di comunicazione targata Euroverde e Bontà di Stagione, curata interamente dall'area marketing e comunicazione dell'azienda di Azzano Mella (Bs). "Le ricette di Bontà Stagione" è un progetto che ha come obiettivo quello di aumentare la brand awareness su tutto il mondo digital attraverso una campagna annuale di videoricette realizzate utilizzando principalmente le referenze della linea di piatti pronti freschi in monoporzione targate Bontà di Stagione.

Per l'occasione verrà lanciato anche il canale ufficiale youtube di Bontà di Stagione, un nuovo contenitore per tutti i progetti video, in primis le video ricette, realizzati e da realizzare.

Una campagna che verrà sviluppata nell'arco dell'intero anno, a sostegno di una delle nostre linee più rappresentative, e che punta a rendere ancora più familiari le nostre ricettazioni attraverso consigli di abbinamenti gastronomici in grado di esaltare i gusti e i sapori della tradizione nazionale e non.

Un progetto di comunicazione che nasce direttamente dalle esperienze maturate, in questi anni, durante le nostre innumerevoli instore promotion e show cooking svolte in giro per tutta Italia. Si parte con la Zuppa di Cipolle "alla parigina", una ricetta facile e veloce che permetterà di gustare la nostra referenza monoporzione da 350 grammi, secondo la tradizione francese.

Sarà come sentirsi trasportati nelle atmosfere che solo la "Ville Lumiere" sa regalare, al pari dei suoi bistrot di Montmartre. Una video ricetta che in 53 secondi di rinnovata storia racchiude secoli e secoli di tradizione nostrana e internazionale. A marzo sarà la volta della torta soffice di zucca, carote e zenzero. Nel mese di aprile, invece, spazio al flan di zucca mantovana, mentre a maggio, e qui chiudiamo con le anticipazioni, sarà la volta dei burger vegetariani, realizzati con il nostro Hummus di Ceci Classico e due referenze dalla nostra linea di insalate a taglio julienne "Le Briose", carote e zucchine. In breve un'opportunità in più che vogliamo offrire al pubblico per conoscerci ed apprezzare il lavoro certosino nel quale ogni giorno siamo impegnati. Per continuare a crescere insieme.