

Comunicato del 7 marzo 2019
Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola
Roberto Bertellino 338.9391063

BONTÀ DI STAGIONE SARA' NEL FINE SETTIMANA A TERNI E RIETI NEI PUNTI VENDITA COOP CENTRO ITALIA

Bontà di Stagione, brand premium di Euroverde Società Agricola, si appresta a vivere un altro fine settimana in esterna, con le degustazioni e gli show cooking delle sue ricette monoporzione. Nelle giornate del 8 e 9 marzo sarà presso l'Ipermercato Iper Terni di via Gramsci (Tr) ed in quelle dell'8-9 e 10 marzo presso il Superstore Rieti "Futura" di via Molino della Salce (Ri), entrambi punti vendita della Coop Centro Italia. Metterà ancora una volta in primo piano i suoi gusti ed i suoi sapori, che tanto successo hanno riscosso da inizio anno nelle varie sedi toccate. Lo staff dell'azienda di Azzano Mella (Bs) sarà composto dallo chef stellato Walter Gallo, protagonista degli show cooking tutti da vivere e gustare, dagli store manager e junior chef Gabriele Ienna ed Emanuele Amselmi, e dall'eccellente Mario Vitulano, un vero e proprio vulcano nel rapportarsi con il consumatore finale e renderlo partecipe del momento.

La formula, ormai collaudata, sarà quella della spiegazione al pubblico degli store della filosofia produttiva che sta alla base delle ricette "Bontà di Stagione" e contemporaneamente della risposta ad ogni domanda relativa alla qualità, shelf life delle zuppe, versatilità di utilizzo, possibili abbinamenti a piatti della tradizione culinaria nostrana, nonché della soddisfazione alle tante curiosità che regolarmente emergono nel corso di questi motivanti e costruttivi incontri con i primi testimonial dei prodotti, coloro che li degustano nelle proprie abitazioni o luoghi di lavoro. Il contatto con il pubblico e la sua partecipazione attiva ai risultati finali dell'azienda di Azzano Mella (Bs) rappresenta il nostro plus: "Il fatto di "spiegare" le nostre zuppe – sottolinea il direttore commerciale di Euroverde Società Agricola, Franco Rollè - le rende ancora più familiari e piace ai nostri interlocutori, tanto affezionati quanto nuovi, così come il proporre alcune nostre basi, vedi le vellutate, quali origini di piatti più sofisticati ed ammiccanti. Insomma la versatilità che caratterizza il nostro impegno e la costante ricerca della qualità, in primis delle materie prime, ci permette di distinguerci sul mercato ed essere apprezzati. E' difficile una volta assaggiata una zuppa Bontà di Stagione tornare indietro e questo rappresenta un nostro piccolo grande orgoglio". Il ritorno in atmosfere di sapori come l'Umbria ed il Lazio sarà interessante anche per i professionisti di Bontà di Stagione, pronti a confrontarsi con nuove realtà e gusti regionali che da sempre spiccano per qualità in Italia e nel mondo. Ogni terra ha la propria storia, le proprie tradizioni e abitudini. Andare alla scoperta delle stesse è un modo per far crescere sempre più i prodotti Euroverde – Bontà di Stagione. Si migliora insieme, altra pietra fondante della nostra attività.