

**Comunicato del 18 marzo 2019**  
**Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola**  
**Roberto Bertellino 338.9391063**

## PER EUROVERDE E BONTÀ' DI STAGIONE ALTRI CONSENSI A EATALY TORINO

Bontà di Stagione, brand premium di Euroverde Società Agricola, che firma la linea “Bontà di Stagione per Eataly”, ha rinnovato l’impegno ed il successo nel fine settimana appena concluso con la sua presenza a Eataly Torino Lingotto, che ha confermato quanto di positivo già emerso nelle due uscite dello scorso gennaio. Ancora in prima linea le ricettazioni autunno-inverno dell’azienda di Azzano Mella (Bs) che sono state proposte al pubblico del centro torinese attraverso le degustazioni e lo show cooking, con in primo piano lo chef stellato Walter Gallo e lo junior chef Marco Montanari. Nella tre giorni che si è chiusa domenica 17 marzo si sono alternati nell’area che ha ospitato Euroverde Società Agricola i dirigenti dell’azienda ed il responsabile commerciale Franco Rollè: “La nostra presenza è stata richiesta con grande enfasi da Eataly Torino e siamo onorati dell’attenzione ancora una volta ricevuta da parte di questo colosso del gusto su territorio nazionale ed internazionale. Siamo felici dell’esito di questa terza partecipazione stagionale alla quotidianità di Eataly Torino, in ragione dei tanti riscontri positivi ricevuti. Abbiamo cercato di stupire la platea torinese che già nelle precedenti occasioni ci aveva piacevolmente travolti e ripagati con tanti apprezzamenti legati alle ricettazioni proposte. Si tratta di momenti per noi fondamentali nell’ottica di spiegare ai consumatori la filosofia produttiva che ci guida e caratterizza ogni nostra scelta, sia per quanto concerne gli abbinamenti che l’origine delle materie prime, quasi totalmente a chilometri zero. Il rispetto dell’ambiente e la qualità del prodotto finale sono altre due note che guidano la nostra quotidianità operativa e riteniamo possano e debbano fare la differenza. Per gli amanti della buona cucina la tre giorni appena conclusa è stata un’opportunità anche per mostrare come alcune nostre ricettazioni possano essere base perfetta per piatti ancora più elaborati, vedi la stessa purè di patate ai formaggi, presentata come gâteau con prosciutto e gratinatura al forno. Una vera delizia che ha colto nel segno già nella giornata di venerdì”. Difficile stilare una graduatoria delle ricettazioni più gettonate. Nel complesso tutte sono piaciute, sia ai clienti abituali (alcuni ne hanno acquistate anche sedici in una sola volta) che a quelli che ancora non ci conoscevano. Anche le “armonie” di cereali, in ragione della primavera ormai sbocciata, hanno colpito nel segno, vedi orzo e farro, miglio e quinoa, insalata di riso.

L’impegno di Euroverde Società Agricola è stato doppio con la presenza, sabato 16 e domenica 17 marzo, anche presso il Superstore di via Angelo Costanzi ad Orvieto (Tr) nella prosecuzione del percorso intrapreso a fine febbraio e nelle prime settimane di marzo presso i punti vendita della Coop Centro Italia. Anche in questo caso buoni i riscontri del pubblico e l’interesse destato dalle ricettazioni proposte, sia nei consumatori adulti che nei più piccoli, a testimonianza della versatilità del prodotto. Gabriele Ienna ed Emanuel Anselmi, junior chef e store manager dell’azienda di Azzano Mella sono stati in prima linea nella circostanza in rappresentanza dell’azienda.