

**Comunicato del 20 novembre 2019**  
**Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola**  
**Roberto Bertellino 338.9391063**

## **PER EUROVERDE UN FINE SETTIMANA PIENO NELLO SPAZIO CONAD COLLATINA**

Euroverde Società Agricola ed il suo brand Premium Bontà di Stagione sono stati nel fine settimana appena concluso, da venerdì a domenica, tra i protagonisti presso il primo punto vendita Spazio Conad, da poco inaugurato in via Valente a Roma e sorto sui quasi 5 mila metri quadrati di estensione dell'ex Iper Auchan del Centro Commerciale Collatina.

In perfetta simbiosi con il nuovo format progettato da Conad per le superfici ex Auchan di grandi metrature, volto ad offrire una shopping experience capace di andare oltre la semplice spesa, ideale per le esigenze delle famiglie, Euroverde Società Agricola e Bontà di Stagione hanno proposto con la formula instore e degustazione, la ricca gamma di ricette stagionali, circa 20 quelle presentate nello Spazio Conad Collatina, che stanno incontrando i gusti di sempre più palati e consumatori finali. Impegnati nello show-cooking e nella proposta di degustazioni sono stati lo chef Marco Montanari, lo junior chef Emanuele Anselmi, mentre il rapporto con il pubblico è stato come sempre curato, in un format ormai consolidato e vincente, da Mario Vitulano. Dell'azienda di Azzano Mella, anche Gabriele Ienna.

Simbiosi assoluta e comunione d'intenti tra Euroverde Società Agricola e i professionisti dell'ortofrutta targati PAC2000A Conad, sempre attenti al dettaglio e alla qualità: "Un lavoro in sinergia – spiega il responsabile commerciale di Euroverde, Franco Rollè – che siamo certi porterà ad entrambe le nostre realtà grandi soddisfazioni che si traducono poi in quelle dei clienti e dei consumatori finali, aspetto questo fondamentale per una costante crescita comune". Dalle novità, con la linea Riso & Verdure in primo piano, al pari delle nuove zuppe (scarola e fagioli, cicoria con patate e ceci), ai classici di stagione, è stato per Euroverde un fine settimana intenso all'insegna delle emozioni e all'interno di una nuova perla della GDO nazionale: "Molto apprezzate le ricette – spiega lo chef Marco Montanari – della nuova linea Riso & Verdure, così come i classici che rispondono ai nomi di zuppa toscana, zuppa alle cipolle, polenta e gorgonzola, le nuove zuppe scarola e fagioli, cicoria con patate e ceci. In promozione anche la passata di ceci, degustata con grande trasporto dal pubblico. Molto ricche dal punto di vista delle presenze numeriche le prime due giornate, nelle quali siamo stati piacevolmente "assaliti" dalla clientela del punto vendita. Una "prima" stagionale con la nuova insegna CONAD che lascia ben sperare in ottica futura".