

Comunicato del 24 settembre 2019
Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola
Roberto Bertellino 338.9391063

EUROVERDE, CRESCONO I VOLUMI E CI SI STRUTTURA AL RIGUARDO
Le novità autunno-inverno verranno svelate tra due giorni a Milano

I ritmi in Euroverde Società Agricola sono incalzanti, soprattutto in questo avvio di autunno e dopo un'intensa estate. Le ricettazioni di stagione piacciono e fanno sempre più breccia nei gusti e nelle tavole dei consumatori finali. La progettualità anticipa le stagioni e così l'operare per assecondare l'incremento dei volumi. Lo spiega con grande attenzione Marco Spalla, Responsabile della produzione: "Abbiamo incrementato la nostra struttura, con i lavori che sono in fase di ultimazione, di 1500 metri quadrati, la metà dei quali dedicata alla zona picking e l'altra metà alla parte produttiva per quanto concerne le zuppe. Un investimento molto importante da parte dell'azienda al fine di soddisfare le esigenze dell'attuale mercato dei piatti pronti raddoppiando di fatto la nostra capacità produttiva. Nello specifico abbiamo potenziato la sezione legata alle pentole di cottura, realizzato quattro nuove linee di confezionamento e dato vita ad altre soluzioni nell'ambito del processo produttivo, con l'obiettivo per quanto concerne le ultime di riuscire ad allungare di ulteriori 30 giorni la shelf life del prodotto. Un lavoro fatto in piena sintonia con il nostro comparto di ricerca e sviluppo. Siamo assolutamente un unicum di settore in Italia, con la massima attenzione rivolta alla validazione del processo produttivo proprio in tale ottica". In primo piano e sempre la massima soddisfazione della clientela?: "Assolutamente – prosegue Spalla – perché incrementare i volumi deve andare di pari passo con il mantenimento della qualità ed il nostro standard in materia, riconosciuto dai mercati, è molto elevato". Tutto questo troverà esternazione in nuove ricettazioni: "Sono diverse le novità nelle linee autunno – inverno 2019 – 2020, scaturite dalla nostra costante attenzione alle tendenze del mercato e alle tipicità del territorio. Una sfida continua, la nostra, anche guardando ai prossimi anni. Lo sviluppo sarà sempre più improntato alla realizzazione di nuove ricettazioni e tipologie di prodotto, per offrire al consumatore finale maggiore varietà. Il mercato al quale ci rivolgiamo è in pieno fermento, giovane e molto aperto, in grado di recepire novità e qualità. In primo piano, inoltre, la sicurezza alimentare sotto il profilo organolettico di quanto creiamo. Al contempo farlo con la speranza, quasi sempre soddisfatta, di sentir dire il consumatore..." è come se questa zuppa l'avessimo fatta in casa. Lo staff dei nostri chef è in perfetta simbiosi con tutta la linea di chi concorre al processo produttivo e cura nel dettaglio ogni ricetta rendendola ancora più buona ed appetibile. Passione e competenza sono alla base del risultato, di gruppo e mai del singolo". Si guarda alla stagione invernale ma il pensiero è già rivolto alla prossima estate ed ancora oltre: "Non si improvvisa nulla nel nostro lavoro – conclude Marco Spalla – e proprio dalla voglia di innovare, pur mantenendo un alto radicamento con le nostre origini di agricoltori e con la terra dalla quale prendono forma i prodotti che utilizziamo, nasce il nostro futuro e quello delle generazioni che ci stanno sempre più dando fiducia".

"L'appuntamento per la presentazione ufficiale delle nuove ricettazioni di Euroverde Società Agricola e del suo brand premium Bontà di Stagione – precisa Franco Rollè, direttore commerciale dell'azienda - è ormai alle porte, il 26 settembre a Milano in occasione della 4.a edizione del Fresh Retailer: Show & Conference "La GDO incontra i migliori fornitori di ortofrutta". Un incontro – conclude - al quale non potevamo proprio mancare e nel quale saremo presenti in diverse forme".