

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

BONTÀ' DI STAGIONE STUPISCE ANCORA LA CAPITALE NEI SIMPLY DI CASAL PALOCCO E VIA TRIPOLI

Bontà di Stagione, brand premium di Euroverde Società Agricola, ha ripetuto nel fine settimana appena concluso la sua presenza romana con degustazioni e show cooking organizzate presso il Simply Superstore di Casal Palocco e degustazioni nel Simply di via Tripoli, store entrambi facenti capo al Gruppo Baldassarri. Nel primo caso è stato lo chef stellato Walter Gallo ad animare la due giorni, proponendo abbinamenti e prelibatezze con base le ricettazioni dell'azienda di Azzano Mella (Bs); nel secondo "semplici" degustazioni proposte dallo store manager Gabriele Ienna e da personale di Euroverde Società Agricola a brand premium Bontà di Stagione. La formula, ormai collaudata, è quella della spiegazione al pubblico degli store della filosofia produttiva che sta alla base delle ricettazioni "Bontà di Stagione" e contemporaneamente quella 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 delle tante curiosità che regolarmente emergono nel corso di questi motivanti e costruttivi incontri con i primi testimonial dei prodotti, i consumatori finali. "Un altro fine settimana arricchente e di contatto con il nostro pubblico – conferma lo chef stellato Walter Gallo – che ha contribuito a rendere sempre più saldo il rapporto. Le nostre presenze reiterate hanno ormai creato una conoscenza reciproca che con orgoglio definirei fidelizzazione sul campo. Sono molte le persone che avvicinandosi alla nostra postazione commentano "vi conosco e i vostri prodotti sono buonissimi". Considerazioni genuine che sono il nostro vanto e testimoniano che la strada intrapresa per far conoscere le nostre ricettazioni è quella giusta. In questo fine settimana a farla da padrone è stata la passata di ceci, che abbiamo proposto anche come base per un pasta integrale che può fungere da piatto unico. Molto apprezzata dai più piccoli anche la purè, che in degustazione proponiamo gratinata. Che i gusti del pubblico stiamo cambiando lo riscontriamo con piacere dal fatto che molte mamme ci dicono, riferendosi ai loro pargoli, "mangiano solo minestre". Dichiarazione che se da un lato ci fa molto piacere dall'altro ci responsabilizza ancora di più nella ricerca di qualità e di genuinità del prodotto e della materia prima. Sapere che le nuove generazioni si alimentano con i nostri prodotti è motivante". Il fatto di "spiegare" le nostre zuppe – precisa 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". Ed il viaggio continua, nelle prossime settimane.