

Comunicato del 21 gennaio 2019
Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola
Roberto Bertellino 338.9391063

ANCHE EATALY MILANO SMERALDO PREMIA EUROVERDE E BONTÀ DI STAGIONE

La “prima” milanese di Euroverde Società Agricola con il suo Brand premium Bontà di Stagione e la linea autunno-inverno per Eataly ha premiato la tre giorni di degustazioni e show cooking terminata domenica 20 gennaio a Eataly Milano Smeraldo. Ancora in prima linea le ricettazioni stagionali dell’azienda di Azzano Mella che nel corso della tre giorni ha visto la presenza in sede dei suoi massimi dirigenti, con in primo piano i fratelli Fabrizio e Alessandro Ziliani ed il responsabile della produzione Marco Spalla, nonché il responsabile commerciale Franco Rollè. Le risultanze di campo arrivano anche in questa circostanza, come già accaduto nella tre giorni del fine settimana precedente a Eataly Torino Lingotto, dallo chef stellato Walter Gallo e dallo junior chef Marco Montanari: “Avere la coda per le degustazioni – spiegano – è sempre una bella immagine ed è quella con la quale abbiamo lasciato la tre giorni milanese. Un successo, ancora una volta, per numeri ed interesse destato nella platea, anche di quella composta da coloro che per la prima volta sono entrati in contatto con la nostra realtà. Tante le immagini da ricordare ma una su tutte esalta la nostra filosofia. Nello specifico quella di una bambina di appena tre anni che dopo l’assaggio del nostro purè di patate ha di sua sponte preso dal banco frigo una confezione di prodotto inserendola a “forza” tra quelli presenti nel carrello della sua famiglia”. Ricettazioni e storie dietro a queste giornate speciali: “Per quanto concerne il gradimento puro – sottolinea Franco Rollè – la zucca in tutte le sue forme è presente in diverse nostre ricettazioni, da quella mantovana a quella con carote e zenzero ed ancora a quella con le carote, ha recitato una parte da protagonista. Così la classica polenta e gorgonzola, la zuppa di cipolle, la zuppa toscana, le Bio, la vellutata di carciofi e patate e le armonie di cereali. Riscontri insomma su tutta la nostra gamma produttiva che non possono che farci piacere ed indurci a proseguire il nostro discorso qualitativo e attento al rispetto della tradizione e alla bontà delle materie prime. Premiata anche la nostra varietà di proposta”. Il prossimo step, con la stessa formula, show cooking e degustazioni, a Eataly Roma, dove già nel 2018 erano state diverse e regolarmente apprezzate le presenze di Euroverde Società Agricola. La grande parata di gusti dunque prosegue.