

Comunicato del 21 novembre 2018
Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola
Roberto Bertellino 338.9391063

DEGUSTAZIONI E SHOW COOKING A POTENZA NEL FINE SETTIMANA PRESSO L'IPER FUTURA GDA

Si annunciano tre giorni intensi per Euroverde Società Agricola ed il suo brand premium Bontà di Stagione che saranno impegnati presso l'Iper Futura di Potenza, realtà del Gruppo GDA presente sul territorio nazionale in ben sette regioni e con diverse tipologie di struttura. Un Gruppo che finalizza il proprio servizio all'offerta della qualità, della competitività, della vocazione per le tipicità del territorio, ed ancora alla piacevole esperienza d'acquisto, all'interazione costante con il cliente, all'orientamento allo sviluppo del processo e all'innovazione tecnologica. Obiettivi che sono perfettamente in sinergia con quelli di Euroverde Società Agricola, azienda in costante crescita e continuamente alla ricerca del miglior rapporto con il cliente, coinvolto nello sviluppo e nella proposta di nuove ricettazioni anche attraverso le degustazioni e gli show cooking che rappresentano un momento importante di confronto e verifica.

Sarà il prossimo fine settimana (23-24-25 novembre) tutto da vivere nell'Iper Futura di Potenza, con la proposta al pubblico locale dell'intera gamma di ricettazioni autunno-inverno dell'azienda di Azzano Mella (Bs). Show cooking e degustazioni guidate dallo staff di Euroverde, capeggiato dallo Chef stellato Walter Gallo, dallo Junior Chef Marco Montanari, nonché dal direttore commerciale Franco Rollè, e da Domizia Di Feo, responsabile commerciale dell'area :

“Un format ormai collaudato il nostro – sottolinea la dirigenza di Euroverde Società Agricola – che oltre alla presentazione delle ricettazioni permette a chi per la prima volta viene a scoprirle di poterne apprezzare anche i possibili abbinamenti in grado di dar vita a piatti tanto prelibati quanto rispettosi della tradizione culinaria nazionale. Poter spiegare al cliente finale la nostra filosofia produttiva, l'attenzione massima alla qualità della materia prima e l'assoluta naturalità del risultato, rappresenta un plus che da sempre riscontra il gradimento degli interlocutori. Riteniamo le degustazioni presso i punti vendita e gli show cooking tra i migliori mezzi di promozione della nostra attività e di rapporto diretto con chi dovrà darci fiducia. Le note di apprezzamento ricevute in tanti anni di presenza sul territorio confermano la bontà del nostro lavoro, che è fatto di impegno quotidiano, innovazione, qualità e attenzione alle esigenze del mercato di settore, in costante evoluzione ed involuzione. Nel prossimo fine settimana prende forma un'importante collaborazione tra la nostra azienda ed una realtà di punta dell'area centro-sud Italia come il Gruppo GDA con la Dirigenza del quale abbiamo subito trovato punti professionali comuni e che intendiamo sviluppare in un'ottica di proficua crescita sinergica, naturalmente al servizio dei clienti e dei cultori del buon prodotto”.