

**Comunicato del 25 febbraio 2019**  
**Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola**  
**Roberto Bertellino 338.9391063**

**BONTÀ' DI STAGIONE NEL FINE SETTIMANA HA ABBRACCIATO L'UMBRIA, A FOLIGNO E PERUGIA, NEI PUNTI VENDITA COOP CENTRO ITALIA**

Bontà di Stagione, brand premium di Euroverde Società Agricola, ha proseguito il suo viaggio itinerante, di gusti e apprezzamenti, nella Penisola. Venerdì e sabato 21 e 22 febbraio il doppio appuntamento con le sue ricettazioni monoporzione ha trovato sede in due punti vendita della Coop Centro Italia. Per la precisione ha proposto degustazioni delle sue prelibatezze, che tanto successo hanno riscosso da inizio anno nelle varie sedi toccate, presso l'Ipermercato Iper Collestrada di Perugia ed il Superstore "Agora" di Foligno (Pg). In primo piano lo chef stellato Walter Gallo, lo junior chef Marco Montanari, lo store manager Emanuele Anselmi ed il sempre presente Mario Vitulano. La formula, ormai collaudata, è stata 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 alle 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 – ha sottolineato 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". L'immagine con cui va in archivio il fine settimana è quella di una bambina di 8 anni che alle 10 del mattino ha letteralmente divorato tre porzioni di zuppa di cipolle: "Una vera "scorpacciata" – sorride Gallo – che poi ha prodotto il conseguente acquisto della nostra referenza da parte della mamma. Nel complesso è stata molto gradita la ricettazione della passata di ceci. Tutte le ricettazioni sono state però attentamente considerate dal pubblico. Una parte dello stesso si è "impadronito" dei nostri ricettari per effettuare valutazioni di successivo acquisto. A volte sono più immediate nelle grandi città, dove i tempi sono maggiormente serrati rispetto a quelli dei centri urbani ancora a misura d'uomo. Ciò che colpisce, in ogni dove, è l'interesse che riusciamo a suscitare negli interlocutori, sia che ci conoscano, sia che si trovino per la prima volta ad avere a che fare con i nostri prodotti". Il contatto con il consumatore e la sua partecipazione attiva ai risultati finali dell'azienda di Azzano Mella (Bs) rappresenta il vero plus: "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". Il viaggio proseguirà in terra toscana nel prossimo fine settimana.