

Comunicato del 4 febbraio 2019
Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola
Roberto Bertellino 338.9391063

EUROVERDE E BONTÀ' DI STAGIONE HANNO INCONTRATO AL TODIS DI CIAMPINO TANTI CLIENTI FIDELIZZATI

Euroverde Società Agricola ed il suo Brand premium Bontà di Stagione sono stati presenti con alcuni uomini del proprio staff nel fine settimana che si è appena concluso nei pressi della Capitale, ovvero al Todis di Ciampino (Rm) per una full immersion di gusti e novità arricchita dallo show cooking e dalle degustazioni proposte dallo chef stellato dell'azienda di Azzano Mella (Bs), Walter Gallo. In primo piano le ricette a marchio Bontà dell'Orto, tra queste la sempre dominante zuppa alla toscana, e le quattro zuppe della linea premium "L'arte delle specialità", nello specifico la zuppa di cipolle, la polenta e gorgonzola DOP, il riso integrale e zucca e la vellutata di zucca mantovana. Grosso successo tra il pubblico, consolidato e nuovo della catena dei punti vendita associati Todis di Roma, con a capo l'esperta guida rappresentata da Riccardo Silvestri: "Siamo contenti della risposta ricevuta – sottolinea il responsabile commerciale di Euroverde Società Agricola, Franco Rollè – perché ormai da tempo abbiamo riscontrato che questa modalità attiva e coinvolgente di proporre le nostre linee piace e permette alla clientela un'interazione che dura nel tempo ed aiuta a fidelizzarla. Il fatto di "spiegare" le nostre zuppe le rende ancora più familiari, così proporre alcune nostre basi, come le vellutate, per dare origine a 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 nostra zuppa tornare indietro e questo rappresenta un nostro piccolo grande orgoglio". I riscontri di campo li racconta lo chef Walter Gallo: "Ciò che ci ha fatto maggiormente piacere sono stati i commenti del pubblico, variegato, che ha precisato come conoscesse bene le nostre zuppe e fosse già da tempo un nostro affezionato degustatore. L'occasione, dunque, non ha fatto altro che rinsaldare il rapporto. Molto apprezzate, in particolare, le doppie porzioni, con in primo piano la zuppa di cipolle, la zuppa toscana, polenta e gorgonzola, ed anche la passata di zucca e carote. Nonostante il tempo inclemente di questo atipico fine settimana romano, possiamo dire che in pochi sono usciti dal Todis di via Carlo Pirzio Biroli senza una nostra zuppa nel carrello e in un'occasione ulteriormente importante come i 20 anni di attività del gruppo".