

**Comunicato del 7 febbraio 2019**  
**Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola**  
**Roberto Bertellino 338.9391063**

## **BONTÀ DI STAGIONE SI FA IN TRE NEL FINE SETTIMANA, A ROMA**

Bontà di Stagione, brand premium di Euroverde Società Agricola, si farà in tre nel fine settimana che sta per iniziare con degustazioni e show cooking che andranno in scena presso il Pewex di via Cassia a Roma, il Simply Superstore di via Giustiniana a Roma ed ancora il Simply Superstore Sant'Elia ai Parioli Roma. Un impegno ancora una volta importante per lo staff dell'azienda di Azzano Mella (Bs) che vedrà in prima linea lo chef stellato Walter Gallo, gli junior chef Marco Montanari e Gabriele Ienna, l'infaticabile Mario Vitulano e lo store manager Emanuele Anselmi, pronti a spiegare al pubblico dei tre store la filosofia produttiva che sta alla base delle ricette "Bontà di Stagione" e contemporaneamente rispondere ad ogni domanda relativa alla qualità, shelf life delle zuppe, versatilità di utilizzo, possibili abbinamenti a piatti della tradizione culinaria nostrana, nonché soddisfare le tante curiosità che quasi sempre emergono nel corso di questi motivanti e costruttivi incontri con i primi testimonial dei prodotti. "Siamo pronti ad un'altra tre giorni intensa – 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". La formula delle presenze è ormai consolidata, come specifica Walter Gallo: "Vogliamo offrire al nostro pubblico e a coloro che speriamo entrino presto a farne parte, un modo unico per apprezzarci ulteriormente e parlare bene del prodotto. Con la stessa semplicità con cui operiamo quotidianamente, per dar vita a ricette buone e di alta qualità, ci presentiamo e ci interfacciamo con il consumatore finale, pronti ad illustrargli cosa c'è alla base del nostro lavoro che parte dal campo e arriva sulle tavole degli italiani. Nel corso delle precedenti degustazioni siamo stati piacevolmente "travolti" dai giudizi favorevoli e siamo certi che anche nella tre giorni che stiamo per vivere non si potrà che replicare in tal senso".