

**Comunicato del 23 maggio 2019**  
**Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola**  
**Roberto Bertellino 338.9391063**

## **EUROVERDE E BONTÀ DI STAGIONE DA DOMANI A EATALY TRIESTE**

Ancora un fine settimana, da domani 24 maggio a domenica 27 maggio, all'insegna delle sinergie tra Euroverde Società Agricola, nonché il suo Brand Premium Bontà di Stagione ed il colosso del gusto che tutti amano ed apprezzano, Eataly. Dopo l'esperienza estera, a Monaco di Baviera, il binomio si ripropone in Italia, ma anche in questo caso si tratta di una "prima", nel punto Eataly di Trieste. Un percorso che dunque prosegue, all'insegna delle reciproche soddisfazioni e grazie alla collaborazione tra l'azienda di Azzano Mella (Bs) e Ortobrà di Fessia Sergio, struttura specializzata nella gestione dell'Ortofrutta di Eataly. Marco Montanari, chef di Euroverde - Bontà di Stagione anticipa l'appuntamento, che lo vedrà in prima linea accanto a Mario Vitulano: "Saremo presenti con tutta la gamma delle nostre ricette della linea primavera - estate, Bontà di Stagione per Eataly e Bontà di Stagione monoporzioni. Alterneremo le degustazioni allo show cooking, nel rispetto di una formula ormai consolidata e che piace molto al pubblico, di variegata età ed estrazione". "Sarà un'altra tre giorni importante, quella che stiamo per vivere - spiega il responsabile commerciale di Euroverde Società Agricola Franco Rollè - per far conoscere nel dettaglio la nostra gamma di ricette anche in quest'area della nostra Penisola, notoriamente attenta ai gusti e ai sapori. Terra di confine e dalle molte influenze, anche per questo ancora più affascinante. Le nostre presenze stagionali nei centri facenti capo ad un colosso dei gusti come Eataly sono sempre state vincenti e anche le risposte avute nelle ultime uscite hanno confermato la tendenza. Siamo onorati dell'invito ricevuto e dell'opportunità che ci è stata data di "raccontare" il nostro modo di operare e le produzioni che ne derivano. Rapportarsi con tali realtà rappresenta per tutti uno strumento di crescita e miglioramento".