

Comunicato del 10 giugno 2019
Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola
Roberto Bertellino 338.9391063

UN SUCCESSO PER EUROVERDE E BONTÀ DI STAGIONE PRONTE ALL'IPERCONAD DI PERUGIA

Nel fine settimana appena concluso, da venerdì 7 a domenica 9 giugno, Euroverde Società Agricola e il suo brand premium Bontà di Stagione sono stati all'IperConad di Perugia, presso il Quasar Village, con l'ormai classica e tanto apprezzata formula delle degustazioni e dello show cooking. In primo piano tutte le ricette estive Bontà di Stagione, tra le quali hanno avuto un posto di rilievo anche quelle con il GRANO SARACENO, nonché l'insalata di riso integrale. Una presenza importante in una struttura facente parte di PAC2000, nei fatti un Ipermercato storico del territorio umbro ed autentico punto di riferimento locale. Degustazioni e show cooking guidati dallo chef Marco Montanari, dallo junior chef Gabriele Ienna e dal promoter Mario Vitulano: "Quasi scontato dire – sottolinea il responsabile commerciale dell'azienda bresciana, Franco Rollè – che siamo stati ospitati in una perla d'Italia per quanto concerne i gusti, i sapori e quindi l'attenzione del pubblico verso gli stessi. Una ragione in più per dare il meglio di noi stessi e proporre l'intera gamma delle nostre ricette estive, versatili e capaci di incontrare i consensi di un pubblico sempre più vasto. E' motivante crescere facendo diventare lo stesso pubblico parte integrante dello sviluppo dei nostri prodotti, nel costante rispetto della qualità e della naturalità delle materie prime. Come sempre accade in queste occasioni la platea che è venuta a conoscerci si è dimostrata molto attenta al nostro prodotto ed ha voluto conoscerne le caratteristiche. E' rimasta colpita dalla netta distinzione dei gusti che in ogni proposta rappresenta una delle nostre note dominanti. Un'azienda a chilometri zero, Euroverde Società Agricola, che fa anche della ricerca e dello sviluppo la sua quotidianità. Per continuare a stupire ed eccellere sul mercato. Come di autentica eccellenza dobbiamo parlare quando raccontiamo dell'IperConad di Perugia, una realtà in grado di offrire qualità, equilibrio nei prezzi e soprattutto reparti dei freschi da far invidia a molti. E stato un onore per noi aver avuto l'opportunità di presentare la nostra ricetta al pubblico di questo punto vendita di così elevato livello". Tutte gradite le ricette, con un plus per una in particolare: "Sono piaciute molto le nostre ricette estive – conferma lo chef Marco Montanari – e in particolare il gazpacho, che abbiamo proposto in degustazione con bruschette accompagnate da stracciatella e basilico. Proprio le degustazioni hanno catalizzato l'interesse del pubblico a conferma del fatto che l'attenzione al dettaglio è premiante, al pari della spiegazione di tutto ciò che si produce e propone. Nel nostro settore, animato da competenza e passione, nulla può più essere lasciato al caso".