

Comunicato del 9 gennaio 2019
Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola
Roberto Bertellino 338.9391063

INIZIO D'ANNO CON IL BOTTO PER EUROVERDE CON TRE GIORNI DI DEGUSTAZIONI A EATALY TORINO

Saranno tre giorni intensi (11-13 gennaio) quelli che vedranno protagonisti Euroverde Società Agricola ed il suo Brand Premium Bontà di Stagione presso Eataly Torino Lingotto di via Nizza 230. Un'esperienza già provata lo scorso anno con riscontri assolutamente positivi, da parte del pubblico e per quanto concerne il ritorno d'immagine dell'azienda di Azzano Mella (Bs).

Tre giornate nel corso delle quali verranno fatte degustare le ricettazioni della linea autunno – inverno 2018-2019 con particolare attenzione alle referenze già presenti con marchio Eataly presso la sede torinese principale della nota catena di punti vendita nazionali e internazionali.

Degustazioni e show cooking, con la direzione dello chef stellato Walter Gallo e l'esperienza ormai acquisita sul campo dello junior chef Marco Montanari, colonne portanti di Euroverde Società Agricola nelle espressioni esterne dell'azienda: "Un abbinamento motivante e gratificante – spiega il responsabile commerciale di Euroverde Società Agricola, Franco Rollè – quello con Eataly, che rappresenta ormai una gradita costante nelle ultime stagioni. Un'occasione per noi di essere a contatto con il pubblico che già conosce le nostre produzioni e con quello potenziale che potrebbe apprezzarle entrando in diretto contatto con la nostra realtà. Siamo convinti che il miglior veicolo per arrivare attraverso la Grande Distribuzione e realtà eccellenti come Eataly nelle case degli italiani, sia far provare direttamente il prodotto spiegandone le caratteristiche, anche organolettiche per quanto concerne le materie prime, prevalentemente di provenienza a chilometri zero dalle coltivazioni adiacenti i nostri stabilimenti produttivi. Lavoriamo assiduamente per tradurre su scala industriale i dettami di ricette antiche e contadine, mantenendone inalterati i sapori, i profumi e le fragranze, senza l'uso di conservanti. Il complimento più gradito in occasione delle degustazioni è proprio il "sembrano fatte in casa" che sintetizza in modo perfetto la nostra filosofia. Discorso analogo vale per la costante ricerca di nuove ricettazioni capaci di assecondare o addirittura indirizzare i gusti dei consumatori, sempre più attenti, e giustamente, alla qualità del prodotto proposto. Saranno, anche per questo, tre giorni speciali quelli che andremo a proporre a Eataly Torino Lingotto".