



ACCESSO

di prodotti a chilometro zero on i mangimi dell'azienda

promozione e valorizzazione del patrimonio agroalimentare nazionale. Infine il fatto di man-
di prodotto delle terre lazia-

era, dunque. Eurovo con-
tutti gli step produttivi, fin
ime fasi dell'allevamento. I
e le galline sono alimentati
ngimi prodotti direttamen-
enda. Le galline, inoltre, so-
ate in allevamenti biologi-
ra situati nel Lazio.

certificato da CCPB, un or-
di controllo dei prodotti
mentari che garantisce il ri-
di severe
controlli.

quanto sui
i biologi-
che sulla
ilità di fi-
all'alleva-
al confe-
ento.

sempre è la storia di
nda a garantire la qualità
he produce. Nel caso del

Gruppo Eurovo tutto nasce dalla
passione di un imprenditore vene-
to, Rainieri Lionello, che a metà
del Novecento decise di avviare
una nuova attività dedicata alla la-
vorazione delle uova. Iniziò da ze-
ro e organizzò con sua moglie una
piccola impresa basata sulla sgu-
sciatura manuale di uova, che era-
no stoccate in grandi vasche e in
seguito congelate. Nascevano, co-
sì, i primi ovoprodotti destinati a
pasticcerie e pastifici. Da allora il
Gruppo, grazie a passione e com-
petenza, ha continuato a crescere
ampliando la gamma di prodotti

Leader europeo

L'azienda occupa una posizione
di rilievo nel mercato Ue

offerti e arrivando ad essere leader
europeo nel settore di uova e ovo-
prodotti.



Oggi e domani all'Eur Degustazioni al Salone dei prodotti tipici

■ Tutto pronto a Roma
per la prima edizione del
Salone del Prodotto Tipico.
Oggi e domani il Salone
delle Fontane - in via Ciro il
Grande, 10-12 - accoglierà
infatti alcuni dei migliori
prodotti dei territori d'Ita-
lia. Saranno oltre 120 gli
espositori presenti per un
«tour» lungo lo Stivale che
si annuncia ricco di gusto e
di sorprese. Un paniere
ricolmo di formaggi, salu-
mi, conserve e molte altre
«chicche» gastronomiche,
come, solo per citarne
alcune, la Bottarga di
Cabras, la Tiella di Gaeta o
il ragù di chiocciole toscan-
e. Non mancheranno
all'appello i più profumati
extravergine della Penisola
e ovviamente i vini, fiore
all'occhiello della produzio-
ne agroalimentare tricolo-
re. Tutti i prodotti potran-
no essere degustati libera-
mente e acquistati in loco.
Possibilità anche di prende-
re parte - gratuitamente e
su prenotazione - a labora-
tori, degustazioni guidate e
show cooking. Oggi, in
doppia sessione, alle 14 e
alle 17, Arcangelo Dandini
(nella foto), oste del risto-
rante L'Arcangelo, prepara-
rà dal vivo la Carbonara dei
pascoli estivi.