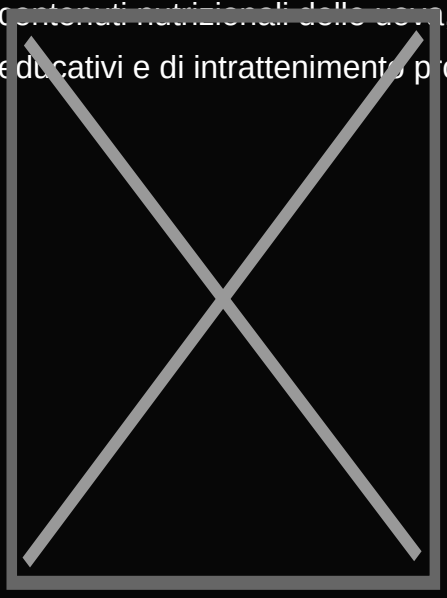
FICO, le uova Eurovo nel ristorante dello chef Fabrizio Mantovani

nordsud03-1ee1ee80

Gruppo Eurovo non poteva mancare a **FICO Eataly World**, il più grande parco agroalimentare del mondo che sarà inaugurato a Bologna il prossimo 15 novembre. Le **uova** di FICO saranno infatti le **Naturelle** del Gruppo Eurovo, uova da galline allevate all'aperto indiscusse protagoniste di una serie di appetitose ricette, dalle più tradizionali alle più innovative, che potranno essere gustate nel primo ristorante del Gruppo, **La Locanda dell'Uovo**.

A FICO, infatti, il Gruppo Eurovo ha **ricreato l'intero processo della filiera avicola**, dall'allevamento di galline ovaiole alla proposta gastronomica, tutti potranno scoprire i valori della filiera avicola e i contenuti nutrizionali delle uova, ideali per un'alimentazione corretta ed equilibrata, con percorsi educativi e di intrattenimento proposti da esperti.



Le **buone pratiche di allevamento**, la filiera interamente controllata e gestita, la passione per le cose fatte bene saranno alcuni dei valori che Eurovo comunicherà a FICO, insieme al gusto, alla qualità e all'innovazione dei suoi prodotti, che verranno serviti in sfiziose ricette, volte ad esaltare la versatilità e la bontà delle uova.

«Essere scelti per rappresentare il comparto avicolo nel più grande parco agroalimentare del mondo è sia un onore che una grande responsabilità. FICO ha premiato la cura con cui controlliamo la filiera, integrata e costantemente monitorata, e la qualità dei nostri prodotti, frutto di una tradizione familiare che ha saputo evolversi e anticipare i bisogni del consumatore. Per un Gruppo come il nostro, da sempre impegnato nel rispetto dei vincoli produttivi al fine di assicurare un **prodotto sano e di qualità** , partecipare a FICO consente di far conoscere a un pubblico di non addetti ai lavori l'intera filiera avicola e la passione e la dedizione che ogni giorno anima la nostra attività. A FICO, anche attraverso il supporto di esperti, racconteremo ai visitatori cosa avviene in un allevamento e cosa facciamo per garantire un prodotto sempre sano e fresco. Qui, dopo aver toccato con mano come si alleva, i visitatori potranno approfondire le proprietà nutrizionali delle uova scoprendo la versatilità del nostro prodotto in cucina e gustando piatti creati in esclusiva per l'occasione nella nostra Locanda dell'Uovo», commenta **Federico Lionello**, Direttore Commerciale e Marketing del Gruppo Eurovo.

Il ristorante di Eurovo: La Locanda dell'Uovo - È il primo punto ristoro del Gruppo, con la "Locanda dell'uovo" Eurovo ha finalmente completato la filiera: dal pulcino al piatto servito a tavola. L'uovo sarà il protagonista indiscusso di un menù pensato dallo chef Fabrizio Mantovani che rivisiterà piatti contemporanei e della tradizione. In questo spazio, esperti offriranno percorsi e attività educative per accompagnare il visitatore nella conoscenza della filiera avicola. Tutti i giorni, dalle 10.00 a mezzanotte, il menù offre una vasta scelta di piatti a base di uova. Dalle insalate miste alle frittate, pancake e crespelle, primi piatti – non può mancare la carbonara! - cocotte e papilotte, burger, bruschette e crostoni, zabaioni e dolci. Per iniziare, vi proponiamo la sezione dello chef: ovo caprese, bruschetta nord e sud e lo zabaione classico. (foto allegate)

Lo chef: Fabrizio Mantovani - Noto anche per aver partecipato alla trasmissione "La prova del cuoco" (2009-2010), Fabrizio è un cuoco attento alla tradizione ma incline a rivoluzionare il classico con note gastronomiche innovative e curiose. A Faenza è riuscito a creare un piccolo regno del gusto simile a quelli delle grandi metropoli: caffetteria, bottega, bistrot e un ristorante di alta cucina che spazia dalle tinte orientali alla mediterraneità.

«Se dovessi pensare a sei ingredienti da portarmi sull'arca di Noè sicuramente tra questi ci sarebbero le uova. **Le uova sono uno tra gli ingredienti principali della cucina di tutto il mondo**. Anche se spesso vengono pensate dietro le quinte, dalla colazione alla cena, sono le protagoniste indiscusse della cucina mondiale. Per questo è stato molto stimolante creare un menù che rispecchiasse la visione POP e contemporanea dell'uovo nel quotidiano, ridando dignità a questo ingrediente e mettendolo al centro di ogni piatto. Per un cuoco collaborare con una grande azienda aperta a nuove soluzioni è una possibilità di crescita eccezionale, per questo ringrazio Eurovo che ha fortemente

creduto nel progetto e mi ha messo a disposizione le migliori materie prime, fantastiche risorse umane e le tecnologie più innovative», commenta lo chef Mantovani.



A FICO Gruppo Eurovo racconta la filiera avicola partendo dall'inizio,

ovvero dall'**allevamento di galline ovaiole**. Nell'allevamento – ideato e realizzato da le Naturelle - le galline hanno a disposizione una parte coperta, dove solitamente depongono le uova, e una porzione di aia dove possono razzolare liberamente. I nidi sono dotati di tutti gli strumenti utili per il benessere delle galline: mangiatoie con caricamento manuale del mangime prodotto con cereali selezionati, giacigli in legno dove deporre le uova e abbeveratoi dove le galline possono bere acqua sempre pulita. Oltre a una filiera completa e integrata verticalmente dove ogni fase di lavorazione avviene in stabilimenti allineati alla filosofia del Gruppo e severamente controllati ogni giorno da tecnici specializzati, ciò che contraddistingue il nostro lavoro è la passione di una tradizione familiare tramandata di padre in figlio, ma che ha saputo evolversi nel tempo, anticipando le richieste dei consumatori sia in termini di ammodernamenti tecnologici che di sviluppo dei prodotti. Periodicamente Eurovo organizzerà percorsi educativi con l'obiettivo di coinvolgere gli studenti in attività educative e informative, sperando di portare a una maggiore consapevolezza e informazione sulla filiera avicola, sul nostro lavoro e sui controlli che ogni giorno garantiamo per assicurare prodotti di elevata qualità.