

Cifo tour 2017: l'appuntamento per gli amanti del verde



È partito da pochi giorni il **Cifo Tour 2017**, un fitto calendario di appuntamenti primaverili, previsti lungo tutta la Penisola, al fine di creare occasioni di incontro diretto con gli amanti del verde e dar loro l'opportunità di conoscere più da vicino il mondo Cifo e di ricevere al tempo stesso utili consigli pratici per la cura delle piante.

Nell'ambito delle 8 tappe in programma (3 nelle piazze e 5 nei garden center) sono infatti previste utili lezioni di gestione dell'orto domestico e divertenti attività di OrtoAttack rivolte ai bambini, ma anche interessanti Show Cooking e degustazioni. Questi ultimi, organizzati con il supporto di chef e di un food bus attrezzato con cucina professionale, sono stati pensati proprio per valorizzare i prodotti dell'orto, le spezie e le erbe aromatiche, e per educare il consumatore ai vantaggi e alle soddisfazioni di una cucina a Km zero.

I prossimi appuntamenti sono:

- Genova, 13 e 14 maggio, presso Yacht & Garden
- Asti, 20 e 21 maggio, in Piazza San Secondo
- Bologna, 27 e 28 maggio, in Piazza XX Settembre
- Pistoia, 3 e 4 giugno, presso Greenhouse
- Roma, 10 e 11 giugno presso Serra Madre

Inoltre, come ogni anno, Cifo torna a proporre le "Giornate Verdi", appuntamenti gratuiti dedicati alla cura di orto, giardino e piante da appartamento, organizzati in numerosi garden center.

Il tour sarà anche l'occasione per presentare, dopo **l'anteprima al Myplant di Milano**, i nuovi pack Cifo pensati per la Linea nutrizione, che proprio in queste settimane iniziano a riempire gli scaffali dei garden center di tutta Italia.

"Con l'apertura dei nostri canali social, la pagina facebook e il canale you tube, abbiamo riscontrato che i nostri consumatori interagiscono sempre più in modo diretto con il nostro brand, per cui abbiamo pensato di ampliare le nostre occasioni di dialogo con tutti gli amanti del verde incontrandoli dal vivo e regalando loro un'esperienza con il mondo Cifo ancora più coinvolgente – spiega Pierluigi Picciani, direttore Marketing e Commerciale di Cifo – nell'ambito degli appuntamenti, presenteremo anche il nuovo pack, che abbiamo reso più contemporaneo e accattivante e riorganizzato per garantire una sempre maggiore chiarezza e fruibilità, e abbiamo previsto inoltre delle esperienze di degustazioni e Show Cooking, cogliendo un trend di interesse crescente per la cucina a base di prodotti coltivati in casa, grazie all'utilizzo di piccoli spazi dedicati di verde urbano, come terrazzi, balconi e giardini".