



Filippo Berio 100% Italiano: l'Olio Extra Vergine d'Oliva ideale per dare corpo a tutti i tuoi piatti, anche quelli invernali come la vellutata di zucca e zenzero.

Filippo Berio 100% Italiano è l'Olio EVO estratto a freddo da olive coltivate esclusivamente in Italia, prodotto secondo il Metodo Berio, certificato da SGS. Il suo aroma deciso e vivace è l'ingrediente in più che permette di arricchire tutte le ricette, anche quelle invernali, come zuppe e arrosti. Un consiglio? La vellutata di zucca e zenzero, perfetto comfort food per i periodi freddi.

Milano, novembre 2021 – **Filippo Berio** - brand premium del **Gruppo Salov** - propone il suo **Olio Extra Vergine d'Oliva 100% Italiano** come ingrediente perfetto per esaltare ogni piatto e rendere più calda la stagione invernale. Ideale per chi ama i sapori decisi, il suo gusto fruttato e l'aroma arricchito da un sentore di erba, carciofo e pomodoro maturo leggermente amaro, quasi piccante, lo rendono l'alleato perfetto per dare corpo alle pietanze calde tipiche della stagione invernale.

Scheda prodotto

Gusto	Fruttato e vivace
Aroma	Sentore di erba, carciofo e pomodoro maturo leggermente amaro e piccante
Formati disponibili e prezzo consigliato	<ul style="list-style-type: none">Filippo Berio 100% Italiano 1lt. - 8,49€/PzFilippo Berio 100% italiano 750 ml. - 6,49€/Pz
Usi consigliati	Ideale per tutti i piatti dai sapori corposi



Metodo Berio: il percorso di qualità certificato, sostenibile e tracciabile

Tutti gli Oli Extra vergine di Oliva appartenenti alla gamma Filippo Berio (**100% italiano, Classico, Bassa Acidità e Biologico**) sono frutto di una sapiente selezione e lavorazione delle olive ottenuta secondo il **Metodo Berio**. Si tratta di un **processo produttivo** basato su 4 pilastri:

1. la **sostenibilità ambientale** attraverso l'adozione, da parte delle aziende agricole fornitrici delle materie prime, dei protocolli di agricoltura integrata, dimostrati da certificazioni specifiche;
2. la **tracciabilità completa** attraverso il sito www.filippoerio.it dove, inserendo il codice del lotto di produzione, è possibile verificare le caratteristiche di ogni bottiglia (dall'origine delle olive al luogo di molitura, dalla data di produzione alle cultivar predominanti utilizzate e i risultati delle analisi con tutti i parametri chimico-fisici e organolettici);
3. la definizione di **parametri chimico-fisici e organolettici più stringenti rispetto alla normativa vigente**;
4. La **Certificazione** dell'intero processo da parte di un ente terzo, individuato in SGS, che attesta sia la qualità del prodotto, sia la sostenibilità ambientale.

 www.filippoerio.it -  Olio Filippo Berio -  Filippo Berio Italia

Ufficio Stampa: Aida Partners

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Sara Della Noce – sara.dellanoce@aidapartners.com



LA RICETTA INVERNALE: Vellutata di Zucca e Zenzero

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti (4 persone):

- 750 gr di zucca
- 200 gr di patate
- 1/2 cipolla
- 500 ml di brodo vegetale
- sale
- olio
- prezzemolo
- 100 gr di pancarrè
- 20 gr di burro
- 1/2 cucchiaino di zenzero

Preparazione:

Eliminare la buccia e i semi, quindi tagliare la polpa di zucca a pezzetti, sbucciare le patate e tagliare anch'esse a pezzetti.

Fare appassire la cipolla tagliata a velo in una pentola con un filo d'olio.

Aggiungere i pezzetti di polpa di zucca e le patate e fare insaporire. Aggiungere il brodo vegetale fino a ricoprire le verdure, aggiustare di sale, coprire e far cuocere per 30 minuti o comunque fino a che la zucca non è bella tenera. Passare poi tutto al mixer ottenendo una bella crema vellutata.

Preparare i crostini facendo sciogliere una noce di burro in una padella con lo zenzero, poi aggiungere i crostini e farli dorare.

Servire la vellutata di zucca spolverizzando con del prezzemolo tritato e un pizzico di zenzero e accompagnando il piatto con i crostini di pane tostato. È possibile servirla anche con dei pezzetti di pancetta o speck abbrustoliti in padella per dare un tocco di sapore in più.

Insaporire, infine, con un filo d'olio evo Filippo Berio 100% Italiano.

La **SALOV SpA** nasce nel **1919** dalla volontà di Giovanni Silvestrini, storico socio in affari di Filippo Berio fondatore dell'omonimo marchio, e di un gruppo di imprenditori lucchesi. Rapidamente l'azienda diventa un punto di riferimento della Lucchesia nel mondo. Salov **ha sede a Massarosa**, in provincia di Lucca, ed è **tra le più grandi Aziende del settore oleario** con un fatturato netto consolidato nel 2020 di circa 335 milioni di euro e 120 milioni di litri venduti.

Il Gruppo Salov è presente da sempre sul mercato italiano con lo storico marchio **Sagra** e ha lanciato a fine 2019, per la prima volta in Italia, il marchio **Filippo Berio**, brand con oltre 150 anni di storia presente in tutto il mondo e in posizione di leadership in USA, UK e Russia, oltre che in Belgio, Svizzera e Hong Kong.

In Italia, Filippo Berio è presente con una gamma dedicata, capace di rispondere a un consumatore sempre più esigente in termini di **qualità** e soprattutto di **tracciabilità** e **sostenibilità**. Grazie al **Metodo Berio**, infatti, ogni fase del processo produttivo è tracciata e certificata a partire dal campo e dall'applicazione delle tecniche sostenibili della produzione integrata.

Ufficio Stampa: Aida Partners

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Sara Della Noce – sara.dellanoce@aidapartners.com