



Filippo Berio 100% Italiano: l'Olio Extravergine di Oliva perfetto per gli amanti dei sapori decisi

Filippo Berio 100% Italiano è l'Olio EVO prodotto seguendo il Metodo Berio - certificato da SGS - con olive esclusivamente italiane, la cui intera filiera è tracciabile sul sito www.filippoerio.it. Filippo Berio 100% Italiano ha un aroma deciso e vivace, ideale per esaltare il gusto di ogni piatto dalle zuppe agli arrosti, per tutti i piatti dai sapori corposi come le bruschette al pesto e formaggio della ricetta dedicata.

Milano, 7 settembre 2022 – Per arricchire di gusto le ricette più sfiziose, **Filippo Berio** - brand premium del **Gruppo Salov** - propone **l'Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio 100% Italiano** capace di esaltare ogni piatto con la sua impronta fruttata e vivace, quasi piccante, e i suoi sentori di erba, carciofo e pomodoro maturo.

Scheda prodotto

Gusto	equilibrato
Aroma	sentore di erba e frutta matura, leggermente piccante con retrogusto di foglia
Formati disponibili e prezzo consigliato	<ul style="list-style-type: none">Filippo Berio 100% Italiano 1lt. - 7,99€/PzFilippo Berio 100% Italiano 750 ml. - 6,49€/Pz
Usi consigliati	il suo equilibrio si sposa bene con ogni piatto, perfetto per "il giro d'olio" finale a crudo



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

Tutti gli Oli Extra Vergine di Oliva Filippo Berio sono frutto di una sapiente lavorazione ottenuta grazie al **Metodo Berio: il percorso di qualità e garanzia tracciato e certificato dal campo alla bottiglia** con parametri più restrittivi di quanto richiesto dalle normative, che seleziona **solo le olive** migliori e sane, raccolte al giusto grado di maturazione e spremute rigorosamente a freddo, **provenienti da coltivazioni ecosostenibili**, perché basate sui principi dell'agricoltura integrata.

Il metodo è controllato in ogni fase e **certificato da SGS**, ente esterno indipendente e autorevole, che garantisce non solo le caratteristiche qualitative del prodotto, ma anche la sostenibilità ambientale lungo tutta la filiera.

Infatti, gli Oli Filippo Berio hanno un **sistema di tracciabilità completo ed esaustivo**, che non si esprime soltanto attraverso le informazioni relative alla provenienza della materia prima. Inserendo sul sito www.filippoerio.it il **lotto di produzione** è possibile scoprire numerose informazioni utili come: **data di produzione, cultivar predominanti utilizzate, l'origine delle olive e il luogo di molitura**, oltre al **profilo organolettico e sensoriale**, incluse le analisi effettuate per ogni bottiglia che mostrano i singoli parametri qualitativi riscontrati e confrontati con i limiti imposti dalla legge.

La gamma di Oli Extra Vergine di Oliva Filippo Berio

Ufficio Stampa: Aida Partners

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Giulia Sciartilli – giulia.sciartilli@aidapartners.com



La ricchezza della gamma di Oli EVO Filippo Berio si completa con **altre 3 referenze** garantite per qualità e sicurezza:

- **Classico** - adatto a tutti i piatti
- **Bassa Acidità** – ideale per cucinare ricette di pesce e per accompagnare le verdure
- **Riserva Oro 100% Italiano Biologico** – perfetto come condimento a crudo per arricchire piatti di verdure, minestre, carni e pasta.



RICETTA: BRUSCHETTE AL PESTO E FORMAGGIO

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti (2 persone):

- 2 fette spesse di pane da bruschetta
- Pomodori Secchi
- Pinoli
- 4/5 foglie di basilico
- 25 g di formaggio erborinato tipo Gorgonzola o Stilton
- 50 g di formaggio Cheddar, grattugiato
- Pomodorini ramati arrosto per guarnire

Preparazione:

Per preparare il pesto di pomodori secchi:

- versate i pomodori secchi nel frullatore, aggiungete i pinoli e un po' di olio Filippo Berio 100% italiano;
- unite il basilico, aggiungete un po' di peperoncino, e frullate fino a ottenere un composto piuttosto granuloso;
- disponete il pane su una teglia da forno e grigliarlo leggermente su un lato. Girate il pane e spalmate il pesto di pomodori secchi su ciascuna fetta;
- completate con fiocchetti di formaggio erborinato e aggiungere il formaggio Cheddar;
- rimettete in forno e accendere il grill per altri 2 minuti, finché il formaggio risulta sciolto e dorato;
- completate con i pomodorini ramati e servire.

Il consiglio in più...

È possibile sostituire i formaggi Stilton e Cheddar nella ricetta con alternativi più comuni come mozzarella, scamorza e/o formaggio speziato.

Scopri altre ricette sul **sito** e sui canali social **Facebook** e **Instagram** di Filippo Berio Italia e anche Youtube. Qui troverai anche una serie di post realizzati in collaborazione con Chef Giorgio Locatelli: consigli per valorizzare l'olio e suggerimenti per essere più green e sostenibili in cucina.

Ufficio Stampa: Aida Partners

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Giulia Sciartilli – giulia.sciartilli@aidapartners.com



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

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 2021 di circa 376 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

Giulia Sciartilli - giulia.sciartilli@aidapartners.com