



## Filippo Berio Classico: l'Olio Extravergine di Oliva perfetto per esaltare tutti i piatti, anche quelli estivi

*Filippo Berio Classico è l'Olio Extra Vergine di Oliva dall'alto profilo qualitativo certificato dal Metodo Berio e completamente tracciabile. Il suo gusto equilibrato permette la realizzazione di svariate ricette come le Tagliatelle zucchine e limone, un primo piatto leggero e sfizioso da gustare nelle calde giornate estive.*

Milano, 05 luglio 2022 – **Filippo Berio**, brand premium del **Gruppo Salov**, propone per la stagione estiva **l'Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio Classico**, il più versatile della gamma grazie al suo gusto equilibrato, con sentori di erba e frutta matura, ideale per l'utilizzo a crudo e per impreziosire tutti i piatti, anche quelli più freschi e leggeri.

### Scheda prodotto

<b>Gusto</b>	equilibrato
<b>Aroma</b>	sentore di erba e frutta matura, leggermente piccante con retrogusto di foglia
<b>Formati disponibili e prezzo consigliato</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Filippo Berio Classico 1lt. - 5,99€/Pz</li><li>Filippo Berio Classico 750 ml. - 4,99€/Pz</li></ul>
<b>Usi consigliati</b>	il suo equilibrio si sposa bene con ogni piatto



### 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](http://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.

### Libera la tua creatività in cucina

Con l'arrivo dell'estate chi non desidera concedersi piatti freschi e leggeri ma allo stesso stuzzicanti? **L'Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio Classico** è l'alleato perfetto per realizzare ricette facili e gustose come le *Tagliatelle zucchine e limone*.

Ufficio Stampa: Aida Partners

Barbara Fortunati – [barbara.fortunati@aidapartners.com](mailto:barbara.fortunati@aidapartners.com)

Giulia Sciarilli – [giulia.sciarilli@aidapartners.com](mailto:giulia.sciarilli@aidapartners.com)



## RICETTA TAGLIATELLE ZUCCHINE E LIMONE

**Difficoltà:** facile

**Tempo di preparazione:** 15 minuti

### Ingredienti (4 persone):

- 350g di tagliatelle
- 8 zucchine con il fiore
- 80g di parmigiano
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 limone
- Basilico q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extra vergine di oliva Filippo Berio Classico q.b



### Preparazione:

- Lavare le zucchine e tagliarle a rondelle.
- Pulire i fiori di zuccina, eliminare il pistillo e tagliarli a striscioline.
- Spremere il succo di limone e grattugiare la buccia.
- Tagliare la cipolla e farla soffriggere nell'olio insieme all'aglio.
- Unire le zucchine, salare, pepare e cuocere per 3-4 minuti a fuoco vivace, poi aggiungere la scorza di limone. Nel frattempo, cuocere le tagliatelle e scolarle al dente.
- Aggiungere i fiori alla padella con le zucchine e far saltare a fuoco vivace per 2 minuti.
- Insaporire con il succo di limone e unire le tagliatelle.
- Condire con parmigiano grattugiato e foglie di basilico fresco.
- Mescolare per un minuto prima di servire.

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.

 [www.filippoerio.it](http://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](mailto:barbara.fortunati@aidapartners.com)

Giulia Sciartilli - [giulia.sciartilli@aidapartners.com](mailto:giulia.sciartilli@aidapartners.com)