Filippo Berio 100% Italiano: l'Olio Extravergine di Oliva per esaltare i piatti della tradizione pasquale

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.filippoberio.it. Filippo Berio 100% Italiano ha un aroma deciso e vivace, ideale per esaltare il gusto di ogni piatto e per tutti i piatti dai sapori corposi come la ricetta del Manzo all'olio, un'idea in più per le tavole pasquali.

Milano, 20 febbraio 2023 – Per arricchire di gusto le ricette della tradizione pasquale, **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	• Filippo Berio 100% Italiano 1lt. - 9,75€/Pz • Filippo Berio 100% Italiano 750 ml. – 7,99€/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.filippoberio.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
La ricchezza della gamma di Oli EVO Filippo Berio si completa con **altre 3 referenze** garantite per qualità e sicurezza:

Ufficio Stampa: Aida Partners
Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com
Giulia Sciartilli – giulia.sciartilli@aidapartners.com

- **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: MANZO ALL'OLIO

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti (6/8 persone):

- 600 gr di olio extra vergine di oliva Filippo Berio 100% Italiano
- 700 gr di cappello del prete o altro taglio per stracotto, legato con spago
- 3 spicchi d'aglio
- 3 filetti di acciuga sott'olio per la farcitura più altre 5 per la cottura
- Sale e pepe q.b.
- Farina bianca q.b.
- 2 cucchiai di capperi in salamoia
- 1 costa di sedano, tritata
- 1 carota, tritata
- 1 cipolla, tritata
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 600 gr di acqua calda
- 40 gr di pangrattato
- 40 gr di grana padano grattugiato
- 1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato finemente

Preparazione:

Preparare il manzo. Incidere la carne in tre punti e farcire con mezzo spicchio di aglio e acciuga.
Salare e pepare la carne, poi infarinarla bene.
In una pentola capiente, versare l'olio e le verdure, inclusi i capperi, aggiungere aglio e acciughe e iniziare a cuocere.
Aggiungere la carne e rosolare bene su tutti i lati, poi sfumare con il vino bianco.
Aggiungere l'acqua calda che deve ricoprire la carne.
Mettere il coperchio, abbassare la fiamma e lasciar cuocere per circa due ore e mezza, massimo 3, finché la carne non risulta morbidissima.
A cottura terminata, trasferire la carne su un tagliere, coprire con alluminio e lasciare riposare per 5 minuti.
Nel frattempo, preparare la salsa.

Ufficio Stampa: Aida Partners
Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com
Giulia Sciartilli – giulia.sciartilli@aidapartners.com

Nella stessa pentola dove è stato preparato il manzo, aggiungere pangrattato e grana grattugiato e con un mixer ad immersione frullate il tutto. Aggiungere infine il prezzemolo tritato.
Tagliare la carne a fette, passarle nella salsa calda e servire subito.

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.filippoberio.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