



Filippo Berio Classico l'Olio Extravergine di Oliva che impreziosisce i piatti estivi

Certificato dal Metodo Berio e completamente tracciabile, l'olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio Classico è il perfetto ingrediente in grado di valorizzare tutti i tuoi piatti. Il suo gusto equilibrato permette di esaltare le ricette in cui viene proposto come le Tagliatelle ai gamberoni, una ricetta delicata, ideale per l'estate.

Milano, 17 aprile 2023 – **Filippo Berio**, brand premium del **Gruppo Salov**, propone come *must have* per la bella stagione **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, perfetto da utilizzare a crudo e per dare un tocco in più a qualsiasi preparazione.

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 Classico 1lt. - 8,49€/PzFilippo Berio Classico 750 ml. – 6,29€/Pz
Usi consigliati	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 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.

Sprigiona la tua creatività ai fornelli

Basta poco per trasformare una ricetta semplice in un piatto speciale. **L'Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio Classico** è il segreto per portare in tavola piatti dal gusto unico, freschi e delicati come le *Tagliatelle ai gamberoni*, una prima portata a base di pesce che con il suo sapore saprà stupire i vostri ospiti.

Ufficio Stampa: Aida Partners

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Giulia Sciarilli – giulia.sciarilli@aidapartners.com



RICETTA TAGLIATELLE AI GAMBERONI

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti (4 persone):

- 450g di tagliatelle
- 5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Filippo Berio Classico
- 2 spicchi di aglio tritati
- 2 peperoncini rossi privati dei semi e tritati
- 6 cucchiaini di vino bianco secco
- 250g di gamberoni cotti
- 3 cucchiaini di prezzemolo a foglia larga tritato
- Sale e pepe macinati al momento



Preparazione:

- Cuocere la pasta al dente.
- Scaldare 3 cucchiaini di olio in una padella capiente e fare risolare leggermente l'aglio e i peperoncini per 2 minuti.
- Sfumare con il vino bianco e fare cuocere per 2 minuti o finché non si riduce della metà.
- Aggiungere i gamberoni e il prezzemolo e cuocere per 1 minuto o finché non sono caldi.
- Aggiuntare il sapore.
- Scolare la pasta, aggiungere il composto con i gamberoni e mescolare.
- Versare a crudo il restante olio, cospargere di prezzemolo tritato e 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 -  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