



## Salov a fianco del Master in Food Quality Management and Communication dell'Università di Pisa.

*Continua il percorso di Salov a fianco della ricerca e dello sviluppo dei giovani talenti in ambito Food e Olio di qualità grazie a collaborazioni che mirano anche alla valorizzazione del territorio. 3 borse di studio dedicate a Filippo Berio, marchio di punta dell'azienda, saranno elargite ai tre migliori studenti del Master in Food Quality Management and Communication dell'Università di Pisa. Salov è stata coinvolta direttamente anche nell'attività didattica e oggi si è tenuta la testimonianza in aula di Emanuele Siena, Marketing Director dell'Azienda.*

Milano, 5 maggio 2023 - **Salov SpA**, Gruppo industriale tra i principali player mondiali del settore oleario con sede a Massarosa (Lucca), cui fanno capo i brand **Filippo Berio e Sagra**, ha siglato un **accordo** con il **Master in Food Quality Management and Communication dell'Università di Pisa**, un percorso di alta formazione universitaria, rivolto ai neo-laureati di tutte le discipline e professionisti già impegnati nel mondo del lavoro e pensato per chi vuole acquisire competenze manageriali per lavorare con successo nell'industria agroalimentare, nella ristorazione e nel settore della sostenibilità ambientale.

La **collaborazione** prevede il **finanziamento** da parte di **Salov di 3 borse di studio per i migliori studenti iscritti al Master FQMC** e **l'intervento in aula di Emanuele Siena, Marketing Director di Salov**, che ha preso attivamente parte al percorso didattico dell'anno accademico in corso.

Dopo una breve introduzione sull'azienda, focus dell'intervento è stato **Filippo Berio** – marchio premium di Salov dedicato all'olio di oliva, presente in **Italia e all'estero** – e le attività di **comunicazione a supporto dell'offerta** che arriva in oltre 70 paesi nel mondo, con penetrazione e conoscenza della categoria totalmente diverse. Un approfondimento particolare ha meritato il mercato italiano, con il case history del **Metodo Berio**, il percorso di qualità e garanzia tracciato e certificato dal campo alla bottiglia che seleziona solo le olive migliori provenienti dai **metodi sostenibili dell'agricoltura integrata**, lanciato nel 2020 con un impegno rivolto a qualità e ambiente. L'intervento è poi proseguito illustrando il percorso di Salov sulla sostenibilità e sul piano realizzato dall'azienda, proprio in questo ambito, a fine 2022.

**Salov** ha già all'attivo diverse collaborazioni con partner accademici, tra le quali quella con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa nell'ambito del progetto di ricerca applicata **Long Life Oil** e quella con il Dipartimento di Ingegneria Chimica dell'Università di Pisa per il progetto **Innovoil**.



Con questo nuovo accordo, l'azienda **ribadisce l'impegno nel supportare enti di ricerca di eccellenza per rafforzare il proprio legame con il territorio**, nell'ottica di contribuire ad accrescerne e a valorizzarne, in particolare, le giovani risorse.

*“Siamo molto soddisfatti di poter collaborare con il Master Food Quality Management and Communication dell'Università di Pisa, realtà con la quale collaboriamo in altri ambiti con grande soddisfazione, da diversi anni. Salov da sempre crede che le persone siano in assoluto la risorsa più importante: per questo motivo, partnership come questa hanno un grande valore, perché rappresentano l'occasione per farci conoscere e apprezzare da potenziali futuri talenti oltre a darci l'opportunità di contribuire alla formazione di eccellenze universitarie. Ho trovato gli allievi partecipi e molto brillanti, interessati in particolare agli aspetti della comunicazione della sostenibilità, un elemento chiave della nostra realtà”* - dichiara **Emanuele Siena**.

*“Il Master Food Quality Management and Communication del Dipartimento di Economia e Management dell'Università di Pisa ha raggiunto una centralità nello sviluppo delle migliori competenze professionali nell'ambito agroalimentare. Giunto all'ottava edizione, il Master FQMC, ha consolidato la sua capacità di dare una risposta specifica e concreta alle esigenze di innovazione, ricerca e sviluppo delle imprese del settore. La collaborazione con Salov, azienda di rilevanza internazionale, costituisce un elemento di interscambio fattivo tra il mondo universitario e imprenditoriale, un modo per restituire conoscenza accademica al territorio, con ricadute importanti sulla formazione e la creazione di valore.*

*Il confronto con il Marketing Director, Emanuele Siena e gli studenti del Master ha generato un alto interesse e una elevata partecipazione. Come Direttore del Master ringrazio sentitamente Salov per l'intervento in aula che ha arricchito le competenze professionali degli allievi del Master FQMC e per l'opportunità offerta a tre dei nostri migliori studenti, grazie all'assegnazione delle contribuzioni”* – afferma la Professoressa **Angela Tarabella**.

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. Dal 2015 fa parte del Gruppo Internazionale Bright Food.

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.

Per maggiori informazioni:

Aida Partners srl - via Rutilia, 10/8 - 20141 Milano - 02.89504650

Barbara Fortunati - barbara.fortunati@aidapartners.com

Giulia Sciartilli - giulia.sciartilli@aidapartners.com