



## Salov e Chef Giorgio Locatelli insieme per la presentazione del Report di Sostenibilità 2022

*Nel cuore dell'azienda agricola di Salov, un vero e proprio centro di ricerca a cielo aperto dove si studiano soluzioni per il miglioramento di tutta l'olivicoltura italiana, l'Azienda racconta i traguardi raggiunti e i nuovi obiettivi in termini di sostenibilità con un partner d'eccezione, Chef Giorgio Locatelli, che "ha portato la sostenibilità nel piatto" attraverso uno showcooking dedicato agli Oli Filippo Berio.*

Vecchiano (PI), 19 ottobre 2023 – Nella splendida cornice di **Villa Filippo Berio a Vecchiano (PI)**, si è tenuto oggi l'evento di presentazione alla stampa del **Report di Sostenibilità 2022 di Salov S.p.A**, gruppo industriale tra i principali player mondiali del settore oleario, proprietaria dei marchi storici **Filippo Berio e Sagra**. Asseverato da SGS, leader mondiale nei servizi di ispezione e certificazione, il report documenta gli eventi più significativi, i risultati conseguiti e gli obiettivi di Salov in materia di **sostenibilità** ambientale, sociale ed economica.

La presentazione del Report 2022 tenuta da **Fabio Maccari, Amministratore Delegato di SALOV SpA**, è stata trasmessa anche in diretta streaming sul sito [www.adnkronos.com](http://www.adnkronos.com).

Ad accompagnare l'Azienda in questo speciale evento dedicato alla **sostenibilità** lo **Chef Giorgio Locatelli**, uno dei più autorevoli e apprezzati chef italiani nonché **Brand Ambassador e Giudice della Qualità di Filippo Berio**.

Dopo la presentazione dell'Ing. Maccari, **Chef Giorgio Locatelli**, attraverso uno **showcooking** ospitato all'interno della Villa, ha **"portato la sostenibilità nel piatto"**: grazie al racconto e all'assaggio di un menù di 5 portate dedicato agli **Oli Extra Vergine d'Oliva Filippo Berio**, sono state esaltate le caratteristiche dei piatti e delle varie referenze, con un focus specifico rivolto a tips dedicati alla **sostenibilità in cucina**.

Tutti noi, infatti, possiamo fare la nostra parte, a partire dalla scelta dei prodotti giusti fino all'utilizzo di accorgimenti pratici che ci permettono di evitare sprechi e di risparmiare risorse, con un occhio di riguardo anche al portafoglio.

La sostenibilità e la qualità contraddistinguono tutte le referenze degli Oli Extra Vergine di Oliva del brand perché si avvalgono del **Metodo Berio**, un **percorso di qualità e garanzia tracciato e certificato dal campo alla bottiglia**, che seleziona solo le coltivazioni che seguono i principi della **produzione integrata** - rispettose dell'ambiente e di tutto l'ecosistema - e utilizza le olive migliori e sane, raccolte al giusto grado di maturazione e spremute rigorosamente a freddo.

*"Salov ha da sempre nel suo Dna la sostenibilità, che rappresenta un vero e proprio pilastro su cui l'azienda ha investito negli anni. Uno degli aspetti che ha reso la collaborazione tra Filippo Berio e Chef Locatelli una partnership molto soddisfacente ed efficace è proprio la visione comune sui temi relativi alla sostenibilità." – ha dichiarato **Fabio Maccari, Amministratore Delegato di SALOV S.p.A.** – "Per noi è importante che la sostenibilità diventi concreta, anche attraverso gesti quotidiani. È così che i nostri oli a marchio Filippo Berio,*



utilizzati oggi anche da Chef Locatelli, si fregiano di una metodologia di lavorazione, Metodo Berio, fondata sui principi dell'agricoltura integrata. Nasce così un prodotto di alta qualità, garantito e tracciato, dal campo alla bottiglia”.

“La sostenibilità è ormai il primo ingrediente necessario nelle nostre dispense - spiega **Chef Giorgio Locatelli** - In cucina questa parola significa adottare azioni consapevoli che guardano ai benefici concreti per l'economia del territorio e alla salute dell'ambiente. Rispetto al passato oggi questo percorso è ineludibile ed è quindi importante prestare un surplus di attenzione nelle scelte in cucina, prediligendo prodotti locali, certificati e tracciabili”.

### **Ricetta Chef Giorgio Locatelli**

**Antipasto - Alici marinate, patate affumicate, insalata di radicchio tardivo e di Castelfranco, puntarella servita con salsa verde e riduzione di limone.**

#### **Dosi per 6 persone**

- 500 g di acciughe
- 4 patate grandi, senza buccia, lavate
- 1 puntarella piccola
- 1 radicchio di Treviso
- 1 radicchio di Castelfranco
- 1 radicchio tardivo
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 4 cucchiaini di olio d'oliva

#### **Marinata di acciughe**

- 500 ml di acqua
- 50 g di sale
- 300 ml di aceto bianco

#### **Per la salsa verde**

- 80 g di foglie di spinaci
- 6 acciughe salate
- 1 spicchio d'aglio sbucciato
- 100 g di prezzemolo fresco a foglia piatta
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 200 ml di olio extravergine di oliva

#### **Per la composta di limoni**

- 10 limoni
- 200 g di zucchero semolato 200 g
- ½ di peperoncino rosso dolce

#### **Procedimento**

Prendere le acciughe e sfilettarle a strisce uguali. Preparare la marinata facendo bollire l'acqua, aggiungendo il sale e quando è fredda aggiungere l'aceto bianco e le acciughe. Lasciare marinare per circa 3 ore.



Una volta tolte dalla marinata, aggiungere olio d'oliva, fettine d'aglio e foglie di prezzemolo. Preriscaldare il forno a 180°C/gas 4. Spargere un po' di sale marino su una teglia da forno, mettervi sopra le patate e cuocere in forno preriscaldato per almeno 40 minuti, a seconda della loro dimensione. Togliere dal forno le patate e quando sono abbastanza fredde da poter essere maneggiate, sbucciarle e tagliarle a fette di circa 1 cm di spessore. Mettere in una ciotola, condire con olio e aceto.

Nel frattempo, togliere le foglie esterne appuntite della puntarella, tagliare le cimette e, con un coltellino, praticare dei tagli verticali lungo tutta la base dei gambi, metterli in uno scolapasta e farli scolare sotto l'acqua corrente fredda per 5 minuti, per eliminare parte dell'amaro. Trasferiteli poi in una ciotola di acqua ghiacciata per circa un'ora e vedrete che i tagli nei gambi permetteranno loro di attorcigliarsi e arricciarsi come piccoli fiori al freddo gelido.

Per preparare la composta di limoni, togliere la buccia ai limoni con un coltello affilato e scartarla. Quindi separateli in spicchi, eliminando la buccia e metteteli in una padella. Spremere il resto di ogni limone, in modo che l'eventuale succo aggiuntivo finisca nella padella. Aggiungere lo zucchero e il peperoncino alla padella, portare lentamente ad ebollizione e cuocere delicatamente per 10 minuti fino ad ottenere uno sciroppo chiaro. Togliere dal fuoco, mettere il contenuto della padella in un frullatore e frullare fino a ottenere un composto omogeneo da tenere da parte.

La salsa verde può essere preparata con un pestello e un mortaio o con un frullatore. Per prima cosa sbollentare gli spinaci molto brevemente in acqua bollente salata, immergendoli e sollevandoli di nuovo, quindi scolarli in uno scolapasta sotto l'acqua corrente fredda, per evitare che si cuociano.

Sciogliere il sale dalle 6 acciughe salate e asciugarle; con un pestello e un mortaio, pestare prima l'aglio, poi aggiungere le acciughe e continuare a pestare. Aggiungere le foglie di prezzemolo e continuare a lavorare gli ingredienti fino a formare una pasta. Aggiungere gli spinaci e lavorarli. Infine, aggiungere l'aceto e l'olio. Si dovrebbe ottenere una pasta liscia di colore verde brillante.

Tagliare la base dei cespi di radicchio per liberare le foglie e lavarle sotto l'acqua corrente. Asciugare e mettere in una ciotola.

Scolate le puntarelle dall'acqua ghiacciata e asciugate anch'esse, quindi aggiungetele alla ciotola e fatele saltare con olio e aceto.

Per assemblare l'insalata, distribuire la salsa verde sulla base del piatto e disporvi sopra le fette di patate. Scolare le acciughe marinate, quindi intervallarle con le foglie condite e i fiori di puntarelle. Distribuire la composta di limone su alcune foglie e servire.

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 2022 di circa 491 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.

#### **Chef Giorgio Locatelli**

Nato a Corgeno, frazione di Vergiate, figlio d'arte (la famiglia gestiva un ristorante stellato) e considerato uno dei migliori Chef Italiani in UK, Giorgio Locatelli dal 2002, assieme alla moglie Plaxy, è titolare del ristorante Locanda Locatelli, insignito l'anno seguente di una stella Michelin, primo italiano a conquistare l'ambito riconoscimento all'estero. Dal 2018 è giudice di MasterChef Italia e nel corso del 2022, su Tv8, è stato protagonista di Home Restaurant, nuovo cooking show in cui si sfidano appassionati di cucina e chef amatoriali della cucina casalinga.