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.

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,*

Per maggiori informazioni:
Aida Partners srl - via Rutilia, 10/8 – 20141 Milano – 02.89504650
Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidaparntners.com
Giulia Sciartilli – giulia.sciartilli@aidapartners.com

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 cucchiai di aceto di vino bianco
- 4 cucchiai 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.

Per maggiori informazioni:
Aida Partners srl - via Rutilia, 10/8 – 20141 Milano – 02.89504650
Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidaparntners.com
Giulia Sciartilli – giulia.sciartilli@aidapartners.com

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.
Sciacquare 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.

Per maggiori informazioni:
Aida Partners srl - via Rutilia, 10/8 – 20141 Milano – 02.89504650
Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidaparntners.com
Giulia Sciartilli – giulia.sciartilli@aidapartners.com