Intenso e fruttato: Filippo Berio 100% Italiano perfetto per esaltare i sapori autunnali

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 intenso e vivace, ideale per dare un tocco in più a ogni piatto; ad hoc per tutti i tipi di portate, dagli antipasti ai secondi piatti, conferisce sfumature corpose alle ricette autunnali contraddistinte dall'utilizzo di prodotti di stagione come zucca e lenticchie.

Milano, 22 ottobre 2024 – Per esaltare il sapore autunnale di ogni piatto in tavola, **Filippo Berio** - brand premium del Gruppo Salov - propone **l'Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio 100% Italiano** capace di arricchire ogni piatto con la sua impronta 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. – 11,99€/Pz • Filippo Berio 100% Italiano 750 ml. – 9,99€/Pz • Filippo Berio 100% Italiano 500 ml. – 6,90€/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.

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

La gamma di Oli Extra Vergine di Oliva Filippo Berio
La ricchezza della gamma di Oli EVO Filippo Berio si completa con **altre 2 referenze** garantite per qualità e sicurezza:

- **Classico** - adatto a tutti i piatti
- **Riserva Oro 100% Italiano Biologico** – perfetto come condimento a crudo per arricchire piatti di verdure, minestre, carni e pasta.

RICETTA: INSALATA CALDA DI ZUCCA TROMBETTA, ARROSTO E LENTICCHIE DI PUY

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti (4 persone):

- 1 zucca trombetta media
- 2 peperoni rossi
- 1 peperoncino rosso (facoltativo)
- 1 rametto di rosmarino
- 8 cucchiai di Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano Filippo Berio
- 50g di lenticchie di Puy
- 1 foglia di alloro
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di aceto balsamico
- 1 cuore di lattuga romana
- 60gr di rucola

Preparazione:

Riscaldare il forno a 200° C.
Sciacquare le lenticchie usando un colino e versarle in una padella. Ricoprire di acqua, aggiungere la foglia di alloro e l'aglio. Portare a bollore e fare sobbollire per 15 minuti o finché non diventano tenere. Scolare ed eliminare la foglia di alloro e l'aglio.
Mentre le lenticchie cuociono, tagliare la zucca a metà, eliminare i semi e ricavare fette di circa 2,5 cm. Eliminare la buccia e disporre le fette di zucca su una teglia da forno.
Eliminare i semi dai peperoni e tagliarli a listarelle larghe. Aggiungerli alla teglia e versare 3 cucchiai di olio. Mescolare tutto insieme e aggiustare di sapore a proprio piacimento.
Infornare e cuocere per 15 minuti. Se si utilizza il peperoncino, rimuovere i semi e spezzettarlo. Rimuovere gli aghi di rosmarino dal rametto. Spargere entrambi sopra le verdure e continuare ad arrostirle per 15 minuti.
Mescolare il restante olio extra vergine di oliva con l'aceto e mettere da parte il composto.
Unire le foglie di lattuga alla rucola. Dividere il tutto tra i var piatti di portata e aggiungere le verdure calde. Versare le lenticchie sopra alle verdure e completare con il condimento.

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

Scopri altre ricette sul **sito** e sui canali social **Facebook** e **Instagram** di Filippo Berio Italia e anche Youtube.

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 2023 di circa 518 milioni di euro e 105milioni 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 e UK, 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