



Olio Filippo Berio e Chef Cristiano Tomei: Il sodalizio all'insegna della buona cucina prende il via sul web!

Da domani, online sui profili Facebook e Instagram di Filippo Berio, saranno disponibili i primi frutti della collaborazione con lo Chef stellato Cristiano Tomei: 6 video ricette ideate per guidare il consumatore tra i fornelli in un percorso semplice, divertente e formativo che avrà come protagonista l'intera gamma di Oli Extra Vergine di Oliva Filippo Berio.

Milano, 26 novembre 2020 – È nato un nuovo sodalizio all'insegna della cucina buona e semplice, quello tra **Filippo Berio**, brand premium del Gruppo Salov, e lo **Chef stellato Cristiano Tomei**, proprietario del ristorante "L'imbuto" presso lo storico palazzo Pfanner di Lucca, Executive Chef del famoso Hotel Bauer di Venezia e volto noto ai telespettatori per essere uno dei conduttori della trasmissione Cuochi d'Italia, in onda su TV8 e per le sue partecipazioni a diversi programmi gastronomici, fra i quali Masterchef Magazine, I re della Griglia e Pupi & Fornelli.

Da domani, venerdì 27 novembre, lo Chef Tomei firmerà **6 video ricette gustose, creative e divertenti** che verranno pubblicate online, una a settimana, sui profili **Facebook** e **Instagram di Filippo Berio**, l'Olio Extra Vergine di Oliva indispensabile per rendere unico ogni piatto, anche quelli più semplici.

Ad ogni appuntamento verranno proposte **ricette della tradizione culinaria italiana adatte alla cucina di tutti i giorni** raccontate dallo Chef in modo divertente e trasformate, grazie a piccoli trucchi da Maestro, in qualcosa di davvero unico e gustoso. Ricette diverse che avranno però un **ingrediente** in comune: l'olio Extra Vergine di oliva Filippo Berio.

L'olio, difatti, viene considerato un **vero e proprio ingrediente protagonista del piatto** da scegliere in base alle singole caratteristiche organolettiche così da valorizzare ogni singola ricetta.

Non a caso la ricchezza della gamma di Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio si declina in **4 referenze garantite per qualità e sicurezza**, che coniugano sapientemente tradizione e innovazione:

- **Olio Filippo Berio Classico** – adatto a tutti i piatti
- **Olio Filippo Berio 100% Italiano** – perfetto per esaltare i sapori corposi
- **Olio Filippo Berio Bassa Acidità** – ideale per cucinare ricette di pesce e per accompagnare le verdure
- **Olio Filippo Berio Biologico** – ottimo come condimento a crudo per tutti i piatti

Tutte le referenze Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio 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 - utilizzando le olive migliori e sane, raccolte al giusto grado di maturazione e spremute rigorosamente a freddo, ottenendo solo così la **qualità dal gusto insuperabile firmata Filippo Berio**.

Per Filippo Berio la qualità è un percorso che va certificato dall'inizio alla fine, per questo le bottiglie di Olio Extra Vergine di Oliva di Filippo Berio sono ben riconoscibili anche sugli **scaffali dei supermercati** attraverso l'apposito **collarino giallo posto sulla bottiglia** che riporta le fasi che caratterizzano il Metodo Berio **certificate da SGS**, società che certifica sia la **qualità del prodotto** sia

Per maggiori informazioni:

Aida Partners - Via Pomponazzi, 9 - Milano - 02.89504650

Barbara Fortunati - barbara.fortunati@aidapartners.com

Sara Della Noce - Sara.DellaNoce@aidapartners.com



la **sostenibilità ambientale lungo tutta la filiera**. La gamma di Oli Extra Vergine di Oliva Filippo Berio, infatti, gode di un sistema di tracciabilità completo ed esaustivo che permette al consumatore di conoscere al meglio l'Olio Extra Vergine di Oliva che sta acquistando, sia in termini di metodo di produzione, sia dal punto di vista del profilo organolettico, garantendo così la qualità unica firmata Filippo Berio.

 www.filippoerio.it -  [Olio Filippo Berio](#) -  [Filippo Berio Italia](#)
#firmaituoipiattimigliori #ilmetodoèlanostrafirma
#cristianotomei

Il **Gruppo Salov** nasce nel 1919 dalla fusione di diverse realtà operanti nel commercio dell'olio sin dalla metà dell'Ottocento. Ha sede a Massarosa, in provincia di Lucca, ed è tra le più **grandi Aziende del settore oleario** con un fatturato netto consolidato nel 2019 di circa 275 milioni di euro e 91 milioni di litri venduti.

Il Gruppo Salov, presente da sempre sul mercato italiano con il famoso marchio **Sagra**, ha lanciato per la prima volta in Italia a fine 2019 il marchio **Filippo Berio**, storico brand già presente in tutto il mondo e attualmente leader di mercato in USA, UK, Russia, oltre che in Belgio, Olanda e Svizzera. In Italia, Filippo Berio è presente con una gamma dedicata, capace di rispondere ad un consumatore sempre più esigente.

Per maggiori informazioni:
Aida Partners - Via Pomponazzi, 9 - Milano - 02.89504650
Barbara Fortunati - barbara.fortunati@aidapartners.com
Sara Della Noce - Sara.DellaNoce@aidapartners.com