



## Olio extravergine di Oliva Filippo Berio Classico: l'alleato perfetto per esaltare tutti i piatti, anche quelli primaverili

Filippo Berio Classico è l'Olio Extra Vergine di Oliva dall'alto profilo qualitativo certificato dal Metodo Berio e completamente tracciabile. Ideale per l'utilizzo a crudo, Filippo Berio Classico ha un gusto equilibrato che si adatta a impreziosire il sapore di ogni piatto come le primaverili Polpette di spinaci e ricotta.

Milano, febbraio 2021 – **Filippo Berio**, brand premium del **Gruppo Salov**, per esaltare la freschezza di ogni piatto propone l'**Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio Classico**, il più versatile della gamma grazie al suo gusto equilibrato, con sentori di erba e frutta matura.

### Scheda prodotto

<b>Gusto</b>	equilibrato
<b>Aroma</b>	sentore di erba e frutta matura, leggermente piccante con retrogusto di foglia
<b>Formati disponibili e prezzo consigliato</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Filippo Berio Classico 1lt. - 5,99€/Pz</li><li>Filippo Berio Classico 750 ml. - 4,99€/Pz</li></ul>
<b>Usi consigliati</b>	il suo equilibrio si sposa bene con ogni piatto



### 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.filippoerio.it](http://www.filippoerio.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.

### La gamma di Oli Extra Vergine di Oliva Filippo Berio

La ricchezza della gamma di Oli EVO Filippo Berio si completa con **altre 3 referenze** garantite per qualità e sicurezza:

- **100% Italiano** – perfetto per esaltare i sapori corposi
- **Bassa Acidità** – ideale per ricette a base di pesce, vegetali freschi e sughi
- **Biologico** - ottimo come condimento a crudo per tutti i piatti

Ufficio Stampa: Aida Partners

Barbara Fortunati – [barbara.fortunati@aidapartners.com](mailto:barbara.fortunati@aidapartners.com)

Sara Della Noce – [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)



## LA RICETTA PRIMAVERILE: Polpette di spinaci e ricotta

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 25 min

### Ingredienti (4 persone)

- Olio Extra Vergine di Oliva FILIPPO BERIO CLASSICO q.b.
- 250g di spinaci già puliti
- 50g di Grana Padano
- 250g di ricotta vaccina
- 40g di pangrattato
- 1 spicchio d'aglio
- Sale e pepe q.b.

### Preparazione

- ✓ Scaldare l'olio insieme a uno spicchio d'aglio, aggiungere gli spinaci e lasciar sfriggere a fiamma viva per 5-6 minuti, fino ad avere spinaci completamente appassiti.
- ✓ Togliere l'aglio, scolare gli spinaci e lasciarli raffreddare. Poi tagliare gli spinaci grossolanamente.
- ✓ Unire gli spinaci alla ricotta, aggiungere formaggio grattugiato, sale e pepe e mescolare.
- ✓ Aggiungere il pangrattato e impastare le polpette. Utilizzare circa 20 grammi di impasto per ogni pezzo.
- ✓ Passare le polpette nell'uovo sbattuto con sale e pepe e poi passarle nel pangrattato.
- ✓ Disporre le polpette su una leccarda rivestita di carta forno e cuocere per 20 minuti in forno preriscaldato a 200°, in modalità statica. Servire le polpette ben calde.

### Varianti e Consigli

Per ottenere un impasto asciutto e facile da modellare, scolare bene gli spinaci e aggiungere altro formaggio grattugiato, se necessario.

 [www.filippoerio.it](http://www.filippoerio.it) -  Olio Filippo Berio -  Filippo Berio Italia

Il **Gruppo Salov** nasce nel 1919 dalla volontà della figlia di Filippo Berio, Albertina e dal contributo di alcuni industriali toscani che insieme portarono avanti il progetto di Filippo Berio: quello di essere promotori della qualità dell'olio di oliva nel mondo. Il gruppo 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 e Russia, oltre che in Belgio, Olanda e Svizzera. 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 Filippo Berio, infatti, ogni fase del processo produttivo è tracciata e certificata a partire dal campo e dall'applicazione delle tecniche di produzione integrata.

**Ufficio Stampa: Aida Partners**

Barbara Fortunati – [barbara.fortunati@aidapartners.com](mailto:barbara.fortunati@aidapartners.com)

Sara Della Noce – [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)