



GRUPPO SALOV RILANCIA SAGRA, L'OLIO DEGLI ITALIANI DAL 1959

Lo storico brand Sagra torna con una con una ricca gamma di referenze e una nuova veste grafica che affonda le radici nella lunga tradizione di qualità che lo contraddistingue. Olio Sagra #ilbuonoognigiorno.

Massarosa, ottobre 2020 – **Olio Sagra**, brand presente dal 1959 sulle tavole degli italiani, torna con una veste completamente rinnovata. **Gruppo Salov S.p.A.** (che detiene anche il brand Filippo Berio) consapevole del forte DNA storico del brand rilancia il marchio **partendo dai suoi codici identitari storici** per esaltarli e darne una nuova forma che sottolinei la sua **unicità e preziosità** rendendolo più contemporaneo e vicino al consumatore.

L'esperienza di Sagra ogni giorno con te

Sagra vuole tornare ad occupare un posto privilegiato sulla tavola degli italiani con un olio che li accompagni tutti i giorni; si rivolge a chi cerca il **giusto rapporto tra qualità e convenienza**, senza scendere a compromessi. Grazie alla sua lunga storia, infatti, il consumatore sa di trovare in Sagra un prodotto riconoscibile, versatile ed equilibrato perfetto per accompagnare tutti i giorni la creatività in cucina.

Inoltre, grazie ai rigorosi controlli nelle diverse fasi di produzione, frutto della grande esperienza nel mondo dell'olio extra vergine di Oliva, Sagra è in grado di assicurare ai consumatori un prodotto affidabile capace di garantire al consumatore un elevato standard di qualità di prodotto.

“Dopo il lancio in Italia del brand Filippo Berio a fine 2019, abbiamo voluto dare una nuova immagine a Sagra, marchio storico che i consumatori hanno imparato a conoscere negli anni e di cui si fidano per la qualità e la convenienza che da sempre lo contraddistingue” – afferma il dott. Mauro Tosini, Direttore Commerciale Gruppo Salov S.p.A. – “Con questa operazione vogliamo proporci nel settore con prodotti di valore capaci di soddisfare le esigenze di tutti i consumatori che cercano un prodotto buono e sicuro, adatto per un consumo quotidiano”.

Lo storico brand si rinnova

Sagra si propone sul mercato con una **nuova veste grafica** che parte dagli elementi tradizionali che lo hanno contraddistinto negli anni attualizzandoli con nuovi codici contemporanei e distintivi. Un' **etichetta dal look&feel artigianale, attraente e distintiva**.

Una **nuova bottiglia in vetro**, migliorata, perché ergonomica e più maneggevole. L'expertise di Sagra si riflette anche nell'etichetta che guiderà il consumatore alla scoperta delle diverse referenze, fornendo informazioni più **complete e chiare** con le **indicazioni organolettiche di ogni referenza** e i **consigli** su quale tipologia di **piatto/ricetta si sposi al meglio**.

Inoltre, sul **nuovo sito internet di Sagra** www.sagra.it e sui **canali social con l'hashtag #ilbuonoognigiorno** saranno disponibili ricette e suggerimenti per accompagnare tutti i giorni i consumatori in cucina.

Una gamma completa: tanti blend diversi per soddisfare ogni esigenza in cucina

Sagra si propone con una ricca **gamma di oli evo e oliva**, per soddisfare le esigenze di ogni palato:

- **olio extravergine d'oliva: Biologico, Classico, Bassa Acidità, 100% Italiano** (tutti in formato da 1 Lt.) e **Classico spray** (formato da 200ml.) per il pranzo fuori casa;
- **olio d'oliva: Classico.**

Le referenze Sagra saranno ben visibili grazie alla differenziazione marcata anche dal colore che caratterizzerà ogni olio.

Per maggiori informazioni:

Aida Partners s.r.l. - Via Pomponazzi, 9 – Milano – 02.89504650

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Chiara Bellomi – chiara.bellomi@aidapartners.com



Schede prodotti

Olio Extra Vergine di Oliva Sagra Il Classico

Si caratterizza per il gusto equilibrato, quindi molto **versatile in cucina**, adatto sia a crudo che in cottura.

- Colore: giallo oro con riflessi verde smeraldo
- Profumo: fragrante di oliva matura
- Gusto: equilibrato e armonico fruttato
- Formati: 1lt, 750ml
- Prezzo al pubblico suggerito: 5,49€
- Ideale con: Sughi di breve cottura, verdure lesse e insalate verdi, carni bianche, pesci saltati o arrosto



L'olio extravergine Sagra Classico è disponibile anche nel pratico formato spray per condire o ungere stammi o teglie in un solo secondo senza sprechi.

- Lo spray Sagra è un'ottima soluzione da portare in ufficio o per il pranzo fuori casa
- Regolando la pressione è possibile avere una spruzzata uniforme, il filo di olio o solo la goccia
- Formato 200ml
- Prezzo consigliato 3€



Olio Extra Vergine di Oliva Sagra Bassa Acidità

Olio dal **gusto delicato**, ideale per chi ama i sapori delicati e fini. Il suo sapore esalta i piatti senza coprirli.

Caratterizzato da una bassa acidità, si ottiene selezionando le **olive 100% Italiane più fresche e sane, spremute immediatamente dopo la raccolta** e senza nessun ulteriore intervento. Per questo motivo, si riesce ad ottenere **un'acidità naturale inferiore di circa il 60% a quella massima consentita dalla normativa comunitaria e mai superiore allo 0,3%**.

- Colore: giallo oro con riflessi verde smeraldo
- Profumo: fragrante di oliva matura
- Gusto: fruttato leggero
- Formati: 1lt, 750ml
- Prezzo al pubblico suggerito: 5,49€
- Ideale con: piatti leggeri a base di verdura, pesci al vapore, carni bianche



Olio Extra Vergine di Oliva Sagra 100% italiano

Si caratterizza per il **gusto deciso ma equilibrato**. È ideale per chi cerca un olio di carattere per apprezzare tutte le sfumature aromatiche. Ottenuto da olive raccolte e molite in Italia.

- Colore: giallo oro con riflessi verdi intensi
- Profumo: fragrante di oliva ben matura con note fruttate
- Gusto: fruttato intenso
- Formati: 1lt, 750ml
- Prezzo al pubblico suggerito: 6,99€



Per maggiori informazioni:

Aida Partners s.r.l. - Via Pomponazzi, 9 - Milano - 02.89504650

Barbara Fortunati - barbara.fortunati@aidapartners.com

Chiara Bellomi - chiara.bellomi@aidapartners.com



- Ideale con: piatti corposi, zuppe, arrostiti e lunghe cotture.

Olio Extra Vergine di Oliva Sagra "Biologico"

È un olio prodotto con olive **raccolte e frante in Italia**, controllato attentamente in ogni sua fase della produzione. Le olive provengono da agricoltura biologica e sono coltivate nel pieno rispetto dell'ambiente.

Per apprezzare al meglio le caratteristiche dell'**olio Extra Vergine Biologico Sagra** si consiglia un utilizzo a crudo, per arricchire di gusto tutti i piatti.

- Colore: giallo oro con riflessi verdi
- Profumo: nette sensazioni di vegetali
- Gusto: deciso ma equilibrato
- Formati: 1lt
- Prezzo al pubblico suggerito: 8,49€
- Ideale a crudo come condimento e per i pinzimoni



Olio di Oliva Sagra

Dal sapore delicato, consigliato sia per condire che per cucinare e per chi ama i sapori particolarmente leggeri. La sua **leggerezza** lo rende adatto alla preparazione di piatti, perché non copre i sapori, ed è un'ottima alternativa ad altri tipi di grassi nella **preparazione dei dolci, salse e creme**.

- Colore: giallo oro delicato
- Profumo: lieve di oliva
- Gusto: leggero e delicato
- Formati: 1lt
- Prezzo al pubblico suggerito: 4,49€



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. Dal 2015 fa parte del Gruppo Bright Food.

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 e 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.

Per maggiori informazioni:

Aida Partners s.r.l. - Via Pomponazzi, 9 - Milano - 02.89504650

Barbara Fortunati - barbara.fortunati@aidapartners.com

Chiara Bellomi - chiara.bellomi@aidapartners.com