



#ilbuonoognigiorno? Facile con l'Olio Extravergine di Oliva Sagra Biologico

Prodotto con olive provenienti da Agricoltura Biologica, coltivate nel pieno rispetto dell'ambiente, l'EVO Biologico SAGRA è un olio di esclusiva produzione italiana, controllato attentamente in ogni sua fase della produzione. È ideale per valorizzare la creatività in cucina ogni giorno. Gli abbinamenti possibili sono infiniti: vediamo insieme come utilizzarlo per dare una marcia in più a uno dei dessert estivi più amati, il freschissimo mascarpone con le fragole!

Milano, maggio 2021 – Arrivano il caldo e la bella stagione, e con loro la voglia di ricette fresche e sfiziose. Per valorizzare i piatti dell'estate, **SAGRA** - brand del **Gruppo Salov** (della cui famiglia fa parte anche il marchio *Filippo Berio*) - propone l'**Olio Extravergine di Oliva SAGRA Biologico**. Un olio estratto a freddo, contraddistinto da un **gusto deciso ma equilibrato** e ottenuto da **olive raccolte e frante in Italia da Agricoltura Biologica**, per un condimento buono per noi e per l'ambiente.

LA SCHEDA - Olio Extravergine d'Oliva SAGRA Biologico

Gusto	Deciso ma equilibrato
Colore	Giallo oro con riflessi verdi
Profumo	Nette sensazioni di fruttato
Prezzo consigliato	SAGRA extravergine Biologico 1lt. - 8,49€
Usi consigliati	Ideale a crudo come condimento e per i pinzimoni



SAGRA è un brand storico che, pur restando sempre al passo coi tempi, accompagna le ricette degli italiani dal 1959. È dello scorso anno il rilancio del brand, partito dai codici identitari storici con l'obiettivo di esaltarli per dargli una nuova forma in grado di sottolinearne l'**unicità e rendendolo più contemporaneo**.

Dal punto di vista del prodotto, grazie al **rapporto ottimale tra qualità e convenienza**, il marchio offre una gamma di oli **pensata per la cucina di tutti i giorni**, perfetta per chi ama avere sempre in tavola un prodotto di pregio senza scendere a compromessi. Inoltre, grazie ai **rigorosi controlli nelle diverse fasi di produzione**, SAGRA è in grado di garantire un **prodotto sicuro e affidabile, dagli elevati standard di qualità**.

Inoltre, sul nuovo sito internet www.sagra.it e sui **canali social** sono disponibili ricette e suggerimenti per accompagnare tutti i giorni i consumatori in cucina grazie all'intera offerta SAGRA composta da:

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

 www.sagra.it -  Olio Sagra -  @oliosagra
#ilbuonoognigiorno #oliosagra

Per maggiori informazioni: Aida Partners
Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com
Sara Della Noce – sara.dellanoce@aidapartners.com



LA RICETTA: “Mascarpone e fragole” in abbinamento con SAGRA Evo Biologico

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 60 min

Ingredienti (6 persone)

- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra vergine Sagra Biologico
- 400 g di fragole
- 300 g di mascarpone
- 200 g di zucchero
- 2 uova
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 3 cucchiaini d'acqua

Preparazione

- ✓ Lavate le fragole, tagliatele in 4 e mettetele in una ciotola con 3 cucchiaini di zucchero, il limone, l'acqua e il cucchiaio di olio d'oliva. Lasciatele riposare 20 min.
- ✓ Separate le chiare dai tuorli. In una terrina, battete i tuorli con lo zucchero fino a che il composto diventa color giallo chiaro, aggiungete il mascarpone e continuate a sbattere fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso.
- ✓ Montate le chiare a neve ben ferma e incorporatele al composto mescolando delicatamente, con un cucchiaio di legno e con movimento dall'alto in basso.
- ✓ In una coppa dai bordi alti mettete un primo strato di fragole col loro liquido, poi coprite con uno spesso strato di mascarpone. Ripetete solo un'altra volta l'operazione, terminando col mascarpone, e decorate con poche fragole al centro e qualche fogliolina di menta. Lasciate al fresco fino al momento di servire.

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

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Sara Della Noce – sara.dellanoce@aidapartners.com