



Olio extra vergine d'oliva Filippo Berio 100% Italiano: l'ingrediente segreto per valorizzare le ricette più saporite di quest'estate

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 deciso e vivace, ideale per donare corposità alle migliori ricette estive tipicamente italiane come la panzanella e il polipo con le patate.

*Milano, aprile 2021 – Per arricchire di gusto le migliori ricette estive della tradizione italiana, e non solo, **Filippo Berio** - brand premium del **Gruppo Salov** - propone l'**Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio 100% Italiano** capace di esaltare ogni piatto con la sua impronta fruttata e vivace, quasi piccante, e i suoi sentori di erba, carciofo e pomodoro maturo.*

Scheda prodotto

Gusto	Fruttato e vivace
Aroma	Sentore di erba, carciofo e pomodoro maturo leggermente amaro e piccante
Formati disponibili e prezzo consigliato	<ul style="list-style-type: none">• Filippo Berio 100% Italiano 1lt. - 8,49€/Pz• Filippo Berio 100% italiano 750 ml. - 6,49€/Pz
Usi consigliati	Ideale per tutti i piatti dai sapori corposi



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 sostenibile, tracciato e certificato dal campo alla bottiglia. Un percorso rigoroso che inizia dalla selezione delle olive** migliori e sane, raccolte al giusto grado di maturazione e spremute rigorosamente a freddo, **provenienti solo 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, a cui vengono applicati parametri più restrittivi di quanto richiesto dalle normative, 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.

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:

- **Classico** - adatto a tutti i piatti
- **Bassa Acidità** – ideale per cucinare ricette di pesce e per accompagnare le verdure
- **Biologico** – ottimo come condimento a crudo per tutti i piatti



LE RICETTE ESTIVE:

Panzanella

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 20 min

Ingredienti (4 persone):

- 2 pomodori ramati maturi
- 400g. di pane toscano
- 3 cucchiai d'aceto di vino bianco
- 15 foglie di basilico
- 1 cetriolo
- 1 cipolla rossa
- olio extra vergine di oliva Filippo Berio 100% italiano q.b.
- sale e pepe q.b.

Preparazione:

- ✓ Sbucciare la cipolla, tagliarla a fettine sottili e metterla in ammollo 2 ore in acqua e aceto di vino bianco. Sbucciare il cetriolo e tagliarlo a rondelle sottili. Mondare il pomodoro e tagliarlo a pezzettini.
- ✓ Tagliare 4 fette di pane toscano, eliminare la crosta e bagnarle con un cucchiaio di acqua e aceto. Quando il pane è morbido, strizzarlo e spezzettarlo con le mani.
- ✓ Scolare la cipolla e unirla al pane, insieme a cetriolo e pomodori. Condire il tutto con l'olio e se serve aggiungere altro aceto. Far riposare la panzanella in frigo per almeno un'ora.
- ✓ Togliere la panzanella dal frigo almeno 15 minuti prima di servirla.

Lo sapevi che...

La ricetta originale prevede l'uso di pane raffermo. Si tratta, infatti, di una ricetta di origine contadina, un piatto unico che si consumava nei campi dopo un'intera giornata di lavoro.



Polpo e patate

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 15 min

Ingredienti (4 persone):

- 1kg. di polpo
- 600g. di patate
- 1 bicchiere di vino bianco
- Olio extra vergine di oliva Filippo Berio 100% italiano q.b.
- Succo di limone q.b.
- prezzemolo q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione:

- ✓ Mettere il polpo in pentola con acqua fredda, vino e alloro. Portare a bollore e lasciar cuocere per 20 minuti.
- ✓ Spegnere il fuoco e lasciar raffreddare il polpo completamente nella sua acqua di cottura.
- ✓ Cuocere le patate con la buccia in acqua bollente, fino a farle diventare morbide.
- ✓ Tagliare le patate a pezzi e metterle in una ciotola.
- ✓ Scolare il polpo, tagliarlo a pezzi e metterlo nella ciotola con le patate. Condire con abbondante olio, succo di limone, sale e prezzemolo fresco.
- ✓ Mescolare per insaporire il tutto prima di servire.

Consigli:

Cuocere il polpo con acqua fredda e lasciarlo raffreddare nell'acqua di cottura garantisce la morbidezza della carne.



www.filippoberio.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 lucchesi che insieme portarono avanti il progetto di Filippo Berio: quello di essere promotori della qualità dell'olio di oliva 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 2019 di circa 275 milioni di euro e 91 milioni di litri venduti.

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 attualmente leader di mercato in USA, UK e Russia, 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

Sara Della Noce - sara.dellanoce@aidapartners.com