



Filippo Berio ad Anuga 2025 con nuove proposte dedicate all'innovazione e alla tradizione dell'olio

[Stand 11.2 – F017]

Massarosa, 2 ottobre 2025 – **Filippo Berio**, brand premium del **Gruppo Salvo**, partecipa ad **Anuga 2025**, la più importante fiera internazionale dedicata al food & beverage, in programma a **Colonia dal 4 all'8 ottobre**.

All'interno dello Spazio espositivo di **Consorzio Italia del Gusto** (Stand 11.2 – F017) - l'associazione che accomuna le eccellenze italiane del food nel mondo - Filippo Berio si presenterà con uno spazio completamente rinnovato, che mostrerà per la prima volta al pubblico internazionale la **nuova visual identity del brand**. Un importante passo di evoluzione per sottolineare ancora una volta la capacità dell'Azienda di coniugare **tradizione** e **innovazione**, e di raccontare un marchio con oltre 150 anni di storia, presente oggi in più di 75 Paesi nel mondo.

Accanto alle referenze più iconiche di Filippo Berio – dagli oli extra vergine di oliva ai pesti e ai sughi – saranno presentate alcune novità dedicate a consumatori e mercati internazionali:

- **Filippo Berio Speciale Squeezable**: un olio extra vergine di oliva in speciale bottiglietta PET con beccuccio dosatore di precisione, pensato per cucinare come uno chef;
- **Filippo Berio olio di oliva per Airfryer**: il nuovo olio di oliva, Mild&Light in formato spray, sviluppato per l'utilizzo in friggitrice ad aria. Permette di ungere gli alimenti in maniera uniforme, evitando sprechi. Il gusto leggero ed equilibrato permette di condire gli alimenti, senza coprirne il gusto.
- **Filippo Berio Flavored Extra Virgin Olive Oil for Pizza**: olio extra vergine aromatizzato con peperoncino, erbe aromatiche e aglio, ideale per aggiungere un gusto speciale alla pizza – tradizionale o gourmet – con un tocco piccante e mediterraneo.

Ma non finisce qui: sarà presentata la nuova **latta di Olio Extra Vergine di Oliva Classico 1 litro – "Tosca"**, prima uscita della **Opera Collection**, una serie esclusiva di confezioni in *limited edition* ispirate alle opere più celebri di **Giacomo Puccini**, illustre compositore originario di Lucca. Questa edizione speciale nasce come un **omaggio alla grandezza artistica del Maestro** che scriveva i suoi capolavori sul lago di Massaciuccoli, a pochi passi da dove Filippo Berio ha avviato la sua attività più di 150 anni fa. Due percorsi diversi, una visione comune: portare il talento e il «saper fare italiano» nel mondo.

La latta aggiunge un tocco di stile alla cucina grazie al design vintage ma contemporaneo. Inoltre, è pratica, leggera, **perfettamente richiudibile e protegge al meglio la qualità dell'olio d'oliva**, schermandola dalla luce.

Non mancheranno in esposizione ad Anuga le gamme degli oli extra vergine di oliva e degli oli di semi a marchio **Sagra**, protagonista sulle tavole degli italiani dal 1959.

La partnership con il Consorzio Italia del Gusto

Si tratta del primo consorzio privato di imprese operanti nel settore alimentare e vinicolo italiano, i cui soci sono selezionati per la qualità dei prodotti e l'importanza della marca. Fondato nel 2006, il Consorzio ha come missione quella di aiutare le aziende consorziate a migliorare la propria posizione competitiva sui mercati internazionali, rafforzandone l'immagine come aziende produttrici di prodotti alimentari di elevata qualità.

Ufficio Stampa: Aida Partners

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Giulia Sciarilli – giulia.sciarilli@aidapartners.com



 www.filippoberio.it -  Olio Filippo Berio -  Filippo Berio Italia

SALOV SpA ha sede a Massarosa, in provincia di Lucca, ed è **tra le più grandi Aziende del settore oleario con un fatturato netto consolidato nel 2024 pari a circa 561 milioni di euro e 96,7 milioni di litri venduti**. Dal 2015 fa parte del Gruppo Internazionale Bright Food.

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 in posizioni di leadership in USA e UK, 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

Giulia Sciarilli – giulia.sciarilli@aidapartners.com