



Il piacere di ritrovare l'equilibrio: Filippo Berio accompagna il rientro con tutto il gusto dei suoi Oli Extra Vergine di Oliva

Milano, 8 settembre 2026 – Settembre porta con sé il ritorno ai ritmi di ogni giorno e, dopo la pausa estiva, anche il desiderio di ritrovare maggiore equilibrio nelle proprie abitudini. Un'esigenza che passa anche dalla cucina, dove semplicità, varietà e qualità degli ingredienti possono diventare le parole chiave per accompagnare con gusto la ripresa.

Non si tratta di rinunciare al piacere della tavola, ma di riscoprire una cucina curata, fatta di ingredienti di stagione e di qualità, preparazioni semplici e sapori ben equilibrati. In questo contesto, l'**Olio Extra Vergine di Oliva** si conferma un protagonista naturale: simbolo della dieta mediterranea, è capace di accompagnare e valorizzare ricette diverse, dalle più essenziali alle più elaborate.

Un filo d'olio a crudo può completare un'insalata di cereali e verdure, esaltare la semplicità di un piatto di legumi o dare carattere ad una vellutata; allo stesso modo, l'olio diventa parte integrante della preparazione di pesce, carne e verdure, offrendo infinite possibilità in cucina. È proprio questa versatilità a renderlo un alleato della quotidianità, capace di combinare **equilibrio e gusto** attraverso un gesto semplice.

La qualità dell'olio EVO firmata Filippo Berio

Da oltre 150 anni **Filippo Berio** porta in tavola la propria esperienza e una profonda conoscenza dell'olio, interpretando un ingrediente profondamente legato alla tradizione gastronomica italiana attraverso una costante attenzione alla qualità.

Alla base dei suoi Oli Extra Vergine di Oliva c'è il, un percorso che segue l'olio dal frantoio alla bottiglia attraverso criteri di selezione e controlli rigorosi. Un approccio che permette di proporre oli con caratteristiche e profili sensoriali differenti, pensati per incontrare gusti e occasioni d'uso diverse.



Per chi cerca un olio versatile, da utilizzare ogni giorno, **Filippo Berio Classico** offre un gusto equilibrato e armonico, con note di erba e frutta matura e un finale leggermente piccante, ideale per accompagnare numerose preparazioni e valorizzarle anche a crudo.

Filippo Berio 100% Italiano, ottenuto da olive italiane, si distingue invece per un carattere più deciso e un profilo fruttato, con sentori vegetali di erba, carciofo e pomodoro maturo, finale leggermente amaro: una scelta ideale per ricette dai sapori più intensi e strutturati.



Alle preparazioni più delicate è dedicato **Filippo Berio Per Ricette Delicate**, dal gusto rotondo e armonico, pensato per accompagnare con discrezione piatti a base di pesce, verdure e ingredienti dai sapori più fini.

Con il rientro alla quotidianità, ritrovare equilibrio anche a tavola significa riscoprire il valore di gesti semplici, ingredienti scelti con cura e sapori ben armonizzati. Un approccio che riflette l'impegno di Filippo Berio nel promuovere ogni giorno una cultura dell'olio fondata su qualità, gusto e versatilità, attraverso prodotti pensati per accompagnare e valorizzare ogni preparazione. Un impegno che guarda anche al futuro dell'olivicoltura e che si concretizza nel sostegno del Gruppo Salov - attraverso il marchio storico Filippo Berio - all'organizzazione non profit Save the Olives, attiva nella salvaguardia del patrimonio olivicolo e nella ricerca contro la Xylella.

Salov

Salov, fondata a Lucca nel 1919 e con sede a Massarosa, è oggi uno dei principali operatori a livello internazionale nel settore dell'olio di oliva, forte di una lunga tradizione e di un solido know-how sviluppato in oltre un secolo di attività. Il suo portafoglio comprende brand di grande valore come Filippo Berio, marchio storico nato nel 1867 e oggi leader in numerosi Paesi esteri, riconosciuto a livello globale come sinonimo di eccellenza e qualità, e Sagra, storico marchio italiano presente anche nel segmento degli oli di semi. Grazie a un percorso di crescita fortemente orientato all'internazionalizzazione, Salov è oggi presente in oltre 70 Paesi con un'offerta ampia e articolata, espressione autentica della tradizione olearia italiana e della capacità di interpretare i mercati globali. Forte di una consolidata expertise nel settore, l'azienda presidia l'intera filiera attraverso una rigorosa selezione delle materie prime e controlli puntuali lungo tutto il processo produttivo, garantendo elevatissimi standard qualitativi e una costante coerenza di prodotto. Salov ha registrato nel 2025 un fatturato netto consolidato di circa 500 milioni di euro e 100 milioni di litri venduti, confermando il proprio ruolo di player di riferimento a livello internazionale.

Ufficio Stampa Salov – Weber Shandwick Italia

E-mail: salov@webershandwickitalia.it

Elisa Pescetto: **M:** 345-9742071

Valentina Castiglia: **M:** 335-7698074