



Gli Oli Spray Sagra accompagnano con gusto le nuove abitudini in cucina

La cucina di ogni giorno cambia ritmo e anche l'olio cambia gesto con Sagra

Milano, 28 settembre 2026 – Poco tempo a disposizione, pasti da organizzare tra lavoro e impegni quotidiani, nuovi strumenti di cottura ormai entrati stabilmente nelle nostre cucine: anche il modo di preparare i piatti di ogni giorno si evolve, alla ricerca di soluzioni che agevolino la preparazione senza rinunciare al gusto e al piacere di cucinare.

In questo scenario, anche i gesti più semplici possono trovare nuove modalità. È il caso del condimento, dove precisione e praticità possono fare la differenza: dosare la giusta quantità di olio e distribuirlo in modo uniforme permette di accompagnare ogni preparazione valorizzando gli ingredienti e contribuendo a limitare gli sprechi.

La cucina contemporanea è sempre più attenta, infatti, non solo ai tempi e alle modalità di preparazione, ma anche al modo in cui gli ingredienti vengono utilizzati. Friggitrici ad aria e forni di nuova generazione hanno introdotto nuove abitudini, così come i formati e le modalità di utilizzo degli ingredienti si evolvono per rispondere a una cucina più pratica e consapevole.

È da questa attenzione ai gesti quotidiani che nasce la proposta di **Sagra**, che con la sua **gamma di Oli Spray** porta in cucina un modo pratico e versatile di utilizzare l'olio, pensato per accompagnare diverse preparazioni e occasioni d'uso.

Grazie a un erogatore che consente tre diverse modalità di utilizzo – **filo, goccia e nebulizzazione** – l'olio può essere distribuito in maniera uniforme e controllata, scegliendo di volta in volta la quantità e la modalità più adatta alla ricetta.

Tre referenze sviluppate per rispondere a diverse esigenze compongono una gamma pensata per accompagnare le nuove abitudini in cucina:



EVO Classico Spray: il gusto equilibrato dell'olio extra vergine di oliva Sagra incontra un formato versatile, pensato per accompagnare con semplicità le preparazioni di ogni giorno. Ideale sia a crudo sia in cottura, è adatto a condire insalate, verdure, carne, pesce e molti altri piatti, valorizzandone il sapore senza coprirne le caratteristiche.



Per chi ama cucinare alla griglia, l'**Olio Spray Ideale per Grigliate** unisce l'olio extra vergine di oliva alle note aromatiche di rosmarino e aglio, per arricchire carne, pesce e verdure. Una proposta pensata per accompagnare le diverse fasi della preparazione, dalla marinatura alla cottura fino al completamento del piatto, esaltando il gusto delle ricette alla griglia.



A completare la gamma, **Fri max Spray**, dedicato alle nuove modalità di cottura entrate nelle abitudini quotidiane, a partire dalla friggitrice ad aria. A base di olio di semi di girasole e girasole alto oleico, è pensato per accompagnare preparazioni croccanti e gustose, dalle patate al pollo fino a pesce e verdure, offrendo una soluzione pratica per sperimentare in cucina.

Una gamma che nasce dall'esperienza di **Sagra** di interpretare l'evoluzione delle abitudini in cucina, proponendo soluzioni capaci di unire semplicità di utilizzo, versatilità e attenzione alla qualità, senza rinunciare al gusto.

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