

FRIGO WEEKLY 118

INIZIATIVE



Filippo Berio

L'olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio Classico è il più versatile della gamma grazie al suo gusto equilibrato, con sentori di erba e frutta matura, perfetto da utilizzare a crudo.

Usi consigliati: si sposa bene con ogni piatto, perfetto per "il giro d'olio" finale a crudo.

“ Il vino viene dal torchio, l'olio dal frantoio: quando la vita ci schiaccia, possiamo dare il meglio di noi. ”

FABRIZIO CARAMAGNA

Filippo Berio

Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio 100% Italiano esalta ogni piatto con la sua impronta fruttata e vivace, quasi piccante, e i suoi sentori di erba, carciofo e pomodoro maturo.

Usi consigliati: ideale per esaltare il gusto di ogni piatto dalle zuppe agli arrosti, per tutti i piatti dai sapori corposi.



CONSIGLIO ECO Riutilizza barattoli e bottiglie di vetro. Spesso sono più belli dei contenitori che si comprano nuovi.

www.alezionedisostenibilita.it

CONOSCIAMO L'OLIO EVO NELLE SCUOLE DI CUCINA



Dalla collaborazione tra Filippo Berio, brand premium del Gruppo Salov, e Frigo Magazine nasce l'iniziativa "A lezione di olio extravergine", che permetterà ai corsisti delle scuole di cucina di tutta Italia di conoscere meglio le qualità dell'olio extravergine di oliva, sfruttando le competenze e la passione di un'azienda che ha fatto della sostenibilità e della tradizione italiana i propri punti di forza, grazie al Metodo Berio.

Tutte le referenze Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio presenti sul mercato italiano si avvalgono del Metodo Berio, un percorso di qualità e garanzia sostenibile, tracciato e certificato dal campo alla bottiglia. Vengono selezionate solo le coltivazioni che seguono i principi della produzione integrata - rispettose dell'ambiente e di tutto l'ecosistema - utilizzando le olive migliori e sane, raccolte al giusto grado di maturazione e spremute rigorosamente a freddo, ottenendo la miglior qualità d'olio e un gusto insuperabile. Per Filippo Berio i numerosi controlli lungo tutte le fasi della produzione e i rigorosi test in laboratorio sono doverosi al fine di garantire un prodotto di altissima qualità. Il Metodo Berio è certificato da SGS, società che certifica sia la qualità del prodot-



to (vengono richiesti parametri qualitativi più restrittivi di quelli previsti dalla legge in materia, come per esempio il livello di acidità, parametri chimico-organoleptici, nonché i parametri relativi al livello di fruttato), sia la sostenibilità ambientale lungo tutta la filiera dal campo alla

bottiglia attraverso l'applicazione delle tecniche di produzione integrata e/o agricoltura biologica. Ogni fase del processo produttivo viene controllata e certificata, non solo in campo, ma anche in tutte le fasi di selezione, trasporto in frantoio e molitura delle olive.



Ricerca e sviluppo



L'azienda agricola Villa Filippo Berio è un vero e proprio centro di ricerca a cielo aperto di proprietà di Salov; qui si studiano soluzioni per il miglioramento di tutta l'olivocultura italiana con l'obiettivo di sostenere una produzione efficiente, di qualità ma soprattutto sostenibile. Un circolo virtuoso che tenda a creare un'economia circolare per le generazioni future.



L'arte del blending



Il Master Blender di Salov è una figura imprescindibile per un'autentica garanzia di qualità del prodotto. L'arte del blending ha alle basi un'ampia conoscenza della materia prima e una chiara visione del profilo organoleptico che si vuole raggiungere. Attraverso questo processo si riesce ad ottenere un profilo di gusto "proprio ed autentico" con un equilibrio di sapore costante, che riesce a soddisfare il consumatore finale durante tutto l'anno.

