



**Filippo Berio**, brand premium del **Gruppo Salov**, è presente sul mercato dal **1867**. Conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, oggi viene **venduto in oltre 75 paesi**.

L'azienda, forte del suo expertise nel mondo dell'olio di oliva, da sempre orientata alla qualità e sempre più attenta alla sostenibilità, porta avanti progetti molto importanti a livello internazionale, nazionale e locale come la collaborazione nata con il **CNR**. All'interno dell'azienda agricola **Villa Filippo Berio** - un vero e proprio centro di ricerca a cielo aperto di proprietà di Salov – si studiano soluzioni per il miglioramento di tutta l'olivicoltura 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.

## **Metodo Berio**

Tutte le referenze Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio 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 prodotto** (vengono richiesti parametri qualitativi più restrittivi di quelli previsti dalla legge in materia, come per esempio il livello di acidità, parametri chimico-organolettici, 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.

Inoltre, 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](http://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.