



CONOSCIAMO L'OLIO E.V.O.

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 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.

