Gruppo Salov, tre premi ricevuti ad Olio Officina Festival 2022

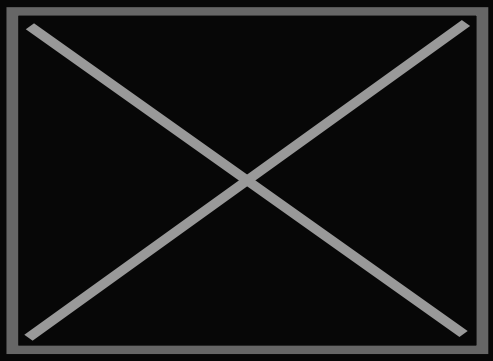
salov-premi-speciali-miglior-olio-oliva-671ba867

Gruppo Salov con i suoi marchi Filippo Berio e Sagra, è stato fra i protagonisti di Olio Officina Festival 2022, una delle manifestazioni di settore più importanti, svoltasi a Milano dal 17 al 19 marzo al Palazzo delle Stelline.

L’azienda, presente anche in qualità di sponsor sostenitore dell’undicesima edizione con il brand Filippo Berio, ha ottenuto tre importanti riconoscimenti per le linee di oli extravergine d’oliva e oliva dell’azienda, all’interno del **contest “Le Forme dell’Olio”**.

• **Premio Oro**, nella sezione Oli Gourmet per il brand premium Filippo Berio nella limited edition Olio extravergine di oliva della Villa Toscano IGP;
• **Premio d’Argento**, sezione Oli Retail per la gamma di oli extravergine di oliva Sagra;
• **Premio Speciale Miglior Olio di Oliv**a per Sagra Grandulivo e Sagra Oliva.

Grazie al contributo di esperti, imprenditori e associazioni, l’appuntamento è stato ricco di incontri, momenti di condivisione e di dialogo su diverse tematiche relative all'olio e alla campagna che si sta affrontando in questo periodo. Anche **Gruppo Salov**, nella figura del suo Direttore Commerciale Mauro Tosini che sabato scorso 19 marzo ha fornito il proprio punto di vista all’interno del dibattito a tema **“Come cambia il marketing in un contesto di grandi incertezze di mercato”.**



“Siamo lieti di avere sostenuto negli anni attivamente un’iniziativa che rappresenta un importante punto di riferimento per la diffusione della cultura dell’olio” – commenta **Mauro Tosini**, Direttore Commerciale di Salov. *“Questa è stata anche un’occasione per fare il punto sulla situazione che stiamo vivendo. Come Gruppo, stiamo facendo il possibile per rispondere alle esigenze dei nostri clienti, in particolare rispetto alla fornitura di oli di semi, in un contesto di grande turbolenza e incertezza che mai nessuno ha vissuto prima d’ora”.*

La partecipazione ad Olio Officina Festival è stata anche un’occasione per far conoscere i prodotti che compongono al completo la **linea retail e la linea food service**, ma soprattutto i valori e l’impegno verso la massima qualità, la **tracciabilità** e la sostenibilità che ogni bottiglia marchiata Filippo Berio racchiude.

Tutte le referenze italiane del marchio, infatti, si distinguono per l’utilizzo del Metodo Berio, un **percorso di qualità e garanzia** tracciato e certificato dal campo alla bottiglia che seleziona solo le coltivazioni che seguono i principi della produzione integrata e utilizza le olive migliori e sane, raccolte al giusto grado di maturazione e spremute rigorosamente a freddo. Le fasi che caratterizzano il Metodo Berio sono **certificate da SGS**, società che garantisce sia la qualità del prodotto sia la **sostenibilità ambientale** lungo tutta la filiera.