# Salov: Giorgio Locatelli e Filippo Berio insieme per la presentazione del Report di sostenibilità 2022

20231024172234fabiomaccariechefgiorgiolocatelli-c380a9bb

Nella cornice di Villa Filippo Berio (Vecchiano, Pisa) Salov, gruppo oleario proprietario dei brand Filippo Berio e Sagra, ha presentato il **Report di Sostenibilità 2022** e ha annunciato la definizione di un Piano di sostenibilità volto a perseguire i criteri ESG nello sviluppo aziendale dei prossimi anni.

I traguardi raggiunti dall'azienda nella sostenibilità dell'olio sono stati festeggiati con uno **show cooking** dello chef di fama internazionale **Giorgio Locatelli**, che è anche brand ambassador e giudice della qualità di Filippo Berio, che, per l'occasione, ha realizzato uno show cooking in cui ha mostrato come usa le referenze Filippo Berio nella sua cucina.

**IL REPORT IN PILLOLE**

Gli interventi e gli investimenti per la transizione sostenibile realizzati nel 2022 si sono concentrati su:

**digitalizzazione** nello stabilimento di Massarosa, LU (1,5 milioni di euro);

**nuove installazioni tecnologiche** (5 milioni di euro);

**predilezione di fornitori locali** dai quali l'azienda si rifornisce per il 44% della spesa di materie prime e materiali;

**sviluppo di filiere certificat**e, salite a 12, per la produzione degli oli EVO a marchio Filippo Berio Metodo Berio e Filippo Berio Sustainable Select, la nuova linea lanciata nel 2022 sul mercato USA che replica i pilastri del Metodo Berio, ovvero agricoltura integrata, tracciabilità totale (dal campo alla bottiglia), rispetto di parametri chimico-fisici più stringenti di quelli di legge e certificazione da parte di un ente terzo (SGS);

**acquisto di materiali di confezionamento**, vetro e PET, **riciclati**;

**riduzione dei consumi energetici**, delle emissioni climalteranti e dei rifiuti.

Nonostante un 2022 caratterizzato da molte criticità produttive e geopolitiche, l'azienda ha confermato i volumi di vendita di 120 milioni di litri generando un **fatturato consolidato di 491 milioni di €** senza ritoccare gli investimenti nei 19 progetti in corso sulla transizione sostenibile.

**IL CAMPO SPERIMENTALE DI VILLA FILIPPO BERIO**

Ricerca e innovazione rappresentano un altro tassello importante dell'attività dell'azienda sia in un'ottica di **migliorare la sostenibilità della produzione olearia** che di accrescere il percepito qualitativo del proprio olio da parte dei consumatori.

Una parte dei 75 ettari dell'uliveto che circonda Villa Berio è messo a disposizione del CNR e di università italiane ed estere come campo sperimentale per **mettere a punto nuove tecniche di agricoltura di precisione**, valorizzare la  biodiversità e per test su cultivar resistenti al Verticillium. Si stanno inoltre **effettuando i test su 18 nuovi genotipi potenzialmente resistenti alla Xylella Fastidiosa.**

**IL PROGETTO ARMONIA**

Tra i progetti legati al miglioramento sensoriale dell'olio più importanti del 2022, il Progetto Zhaw, avviato, e in prosecuzione, con l'University of Applied Sciences – Institute for Food and Beverage Innovation ZHAW (Zurigo), focalizzato su una specifica caratteristica dell'olio extra vergine di oliva: l'armonia, ossia il **grado di equilibrio fra l'intensità delle diverse note positive presenti in un olio**. L'obiettivo è creare dei blend specifici in base al punto di armonia percepito dai consumatori dei diversi mercati. Il primo blend è rivolto ai consumatori del Nord Europa.