

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 certificate, 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.