



Carlsberg Italia e la ResponsiBEERity:

il "coraggio di dare i numeri" su innovazione e sostenibilità... responsabilmente!

Carlsberg Italia, l'azienda italiana di Carlsberg Group, vanta una lunga tradizione nell'ambito della qualità, della ricerca e dell'innovazione applicata alla birra che si declina in diversi ambiti della sua attività e si riassume nella filosofia **ResponsiBEERity**, parola che racchiude al suo interno l'intero spirito aziendale, unendo "beer" la birra, il cuore dell'Azienda e focus dell'innovazione di prodotto con la "Responsibility", la responsabilità di adottare comportamenti sostenibili nel rispetto del prodotto, delle persone e dell'ambiente quotidianamente.

Una filosofia che trova un'esemplare realizzazione nella tecnologia **DraughtMaster™**, l'innovativo sistema di spillatura **lanciato in anteprima mondiale da Carlsberg Italia nel 2011** che ha ampliato radicalmente le potenzialità della birra alla spina sostituendo i tradizionali fusti in acciaio con quelli in **PET riciclabile**. Grazie al nuovo fusto, infatti, la spillatura non avviene più attraverso l'immissione di CO₂ ma per semplice compressione. I benefici offerti, com'è facile immaginare, sono numerosi: non solo la qualità della birra è eccellente, ma la genuinità e la naturalità si mantengono a lungo garantendo una freschezza inalterata fino a 31 giorni dall'apertura rispetto ai 5 giorni del fusto tradizionale.

La sostenibilità, elemento fondante dell'azienda

Grazie a questa rivoluzionaria tecnologia, e alla collaborazione con **IEFE Bocconi** (Istituto di Economia e Politica dell'Energia e dell'Ambiente), è stato possibile applicare alla produzione di birra la metodologia standardizzata **LCA** (Life Cycle Assessment) per studiare e analizzare le fasi del prodotto misurando gli impatti ambientali "dalla culla alla tomba", in un'ottica di miglioramento sostenibile continuo. Un passo estremamente importante che ha permesso a **Carlsberg Italia** di provare il **minor impatto ambientale del fusto in materiale plastico riciclabile rispetto a quelli tradizionali**.

I risultati ottenuti hanno condotto **Carlsberg Italia** all'ottenimento della prima **Dichiarazione Ambientale di Prodotto** (EPD - Environmental Product Declaration) **a livello mondiale di una birra e, di conseguenza, a dettare le Product Category Rules** (PCR), i criteri che tutti i produttori di birra devono utilizzare per effettuare l'analisi del ciclo di vita del prodotto e ottenerne la dichiarazione ambientale EPD.

Per quanto riguarda il processo di espansione di **DraughtMaster™**, **Carlsberg Italia** ha avuto e svolge tuttora un ruolo guida per lo sviluppo, la realizzazione e i perfezionamenti della tecnologia. L'Azienda, infatti, è stata nominata **Centro di Eccellenza della nuova tecnologia**, rappresentando il punto da cui l'innovazione, la formazione e il *know-how* si diffondono nell'intero Gruppo Carlsberg attraverso la figura del suo amministratore Delegato, Alberto Frausin, nominato CEO del team internazionale creato per sviluppare commercialmente il progetto.

Un'eccellenza riconosciuta e misurabile

I meriti di **Carlsberg Italia** come azienda protagonista di un'innovazione di rilevanza internazionale sono stati riconosciuti istituzionalmente nel 2012 dal **Ministero dell'Ambiente**, che ha selezionato **Carlsberg Italia** come **best practice di settore** e l'ha scelta per la Task Force di collaboratori che costituiscono esempio di eccellenza nei rispettivi settori industriali. Ulteriore riconoscimento è stata l'**assegnazione** per due anni consecutivi, nel 2012 e nel 2013, del **Premio dei Premi** istituito dalla Presidenza del Consiglio e del **Premio Imprese per l'Innovazione** di Confindustria con menzione speciale per Expo 2015.

Non poteva essere altrimenti visto che **Carlsberg Italia** ha fatto della **sostenibilità un elemento fondante del proprio modello imprenditoriale** perseguendola in ogni passaggio della catena del valore attraverso un'attenzione e un impegno costante nell'ottimizzare l'uso delle risorse naturali, riducendo gli sprechi, aumentando l'efficienza energetica, innovando costantemente processi, tecnologie e prodotti per promuovere uno sviluppo solido e di lungo periodo. Tutto ciò è stato rendicontato puntualmente nell'ultima versione del **Bilancio di sostenibilità 2015, ResponsiBEERity**, dove l'Azienda ha raccontato in modo semplice e trasparente tutti i numeri che quantificano le performance aziendali nel 2015 e anche nel periodo 2011-2015 (infografica a lato), non limitandosi a risultati e *best practice* implementate nel Birrificio di Induno Olona (VA) ma

I principali numeri della nostra sostenibilità 2011-2015



Ufficio Stampa

Aida Partners Ogilvy PR,
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650
Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com
Barbara Fortunati: barbara.fortunati@aidapartners.com
Carlsberg Italia
Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940
Laura Marchini: laura.marchini@carlsberg.it

estendendosi anche all'intero "ciclo di vita" del prodotto per una visione a più ampio raggio del concetto di Sostenibilità.

Birrificio Angelo Poretti, Birra ufficiale di Padiglione Italia a Expo 2015

Numeri che non sono passati inosservati tanto da far scegliere **Birrificio Angelo Poretti** come "**Birra ufficiale di Padiglione Italia a Expo 2015**". Un'esperienza unica, durata sei mesi, durante la quale, grazie alla tecnologia **DraughtMaster™**, sono stati risparmiati oltre **25.000 kg di CO₂ non immessi nell'ambiente**. Il risparmio di anidride carbonica, rendicontato quotidianamente con l'ausilio dell'Orologio degli Alberi (un grande contatore collegato alla birra spillata nel sito espositivo) secondo la formula certificata 3 fusti = 1 albero ha permesso a Carlsberg Italia di donare e piantumare, al termine di Expo, oltre 1.000 alberi in alcune zone della Lombardia come lascito alla regione che ha ospitato la manifestazione.



Innovazione e sperimentazione, le chiavi del successo

L'innovazione e la costante ricerca qualitativa di prodotti eccellenti si è tradotta in questi ultimi anni nella ricerca di nuove ricette in grado di soddisfare anche i consumatori più esigenti, esaltando le capacità dei Mastri birrai del Gruppo. Ne sono un esempio alcune delle specialità del Birrificio Angelo Poretti:

- **10 Luppoli Le Bollicine**, creata per celebrare la partecipazione di Birrificio Angelo Poretti a Expo 2015 in qualità di Birra Ufficiale di Padiglione Italia, è una specialità che si distingue per il suo colore giallo paglierino e il suo perlage fine ed elegante, frutto della rifermentazione con lievito *Saccharomyces Bayanus*, lo stesso usato per la spumantizzazione dei vini. L'accurata selezione di 10 luppoli diversi, provenienti da tutto il mondo, le conferisce i suoi sentori agrumati e speziati. L'affinità con il mondo degli spumanti e l'italianità sono inoltre confermate dall'elegante packaging, frutto del contest realizzato nel 2015 tra le più importanti scuole italiane di design.
- **10 Luppoli Le Bollicine Rosé** è una birra speciale, innovativa e contemporanea, nata nel 2016 dall'estro creativo dei Mastri Birrai di Birrificio Angelo Poretti. Realizzata unicamente con malto di frumento e rifermentata con lo stesso metodo usato per la 10 Luppoli *Le Bollicine*, questa specialità deve il suo colore rosato all'utilizzo della pregiata carota violetta. Il bouquet di 10 luppoli diversi conferisce alla 10 Luppoli *Le Bollicine Rosé* un profumo ricco di suggestioni olfattive e delicate note aromatiche per un risultato fresco e sensuale, unico nel suo genere. Un prodotto che rivisita la tradizione e la arricchisce con elementi tipici del mondo dei vini spumanti e che per questo si rivolge a consumatori nuovi, giovani e sperimentatori, per occasioni di consumo diverse, dall'aperitivo ai momenti speciali in cui brindare.

Carlsberg entra nella storia della **birra italiana** quando, nel **1975**, sigla un accordo con uno dei maggiori produttori nazionali, **Industrie Poretti**, per la produzione e commercializzazione dei due marchi Tuborg e Carlsberg (storiche aziende danesi che si uniscono nel 1970). Negli anni il gruppo Carlsberg acquisisce quote dell'azienda Poretti sino ad arrivare al 1998 quando il nome dell'azienda italiana viene cambiato in **Carlsberg Italia** e nel 2002 diviene di proprietà totalmente danese.

Carlsberg Italia oggi produce e commercializza oltre **1,3 milioni di ettolitri** di birra a marchi Carlsberg, Tuborg, Birrificio Angelo Poretti, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Jacoben, Brooklyn, Feldschlösschen.

Nel 2011 Carlsberg Italia ha avviato una rivoluzione nel mercato della birra, sviluppando e lanciando **DraughtMaster™ Modular 20**, il nuovo sistema di spillatura che utilizza fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e che non utilizza CO₂ aggiunta. Sulla spinta di questo progetto Carlsberg Italia ha ottenuto la certificazione ambientale EPD (Environmental Product Declaration) per le sue birre, PRIMA unica azienda birraria al mondo.

Nel 2015 **Birrificio Angelo Poretti** è stato scelto da Padiglione Italia per rappresentare l'eccellenza birraria italiana in qualità di "**Birra ufficiale del Padiglione Italia a Expo 2015**" dove ha accolto più di **1.000.000 di visitatori** totali e **spillato oltre 350.000 birre**.



www.carlsbergitalia.it



[CarlsbergItalia](https://twitter.com/CarlsbergItalia)

#ResponsiBEERity2015 #innovazione #bilanciadisostenibilità #DraughtMaster
#OrologioDegliAlberi #CO2 #LCA #MaestridelLuppolo #eccellenzeitaliane

Carlsberg Italia invita tutti i suoi consumatori a bere responsabilmente e a visionare il sito www.beviresponsabile.it

Ufficio Stampa

Aida Partners Ogilvy PR,

Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650

Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com

Barbara Fortunati: barbara.fortunati@aidapartners.com

Carlsberg Italia

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940

Laura Marchini: laura.marchini@carlsberg.it