Carlsberg: può una birra alla spina contribuire a salvare il mondo?

carlsberg-7fcaa990

Carlsberg Italia, 3a produttrice di birra sul mercato italiano ed espressione italiana di Carlsberg Group, e **Celli Group**, azienda italiana punto di riferimento mondiale nella progettazione e produzione d'impianti per la spillatura di bevande e di sistemi di refrigerazione, raccontano la loro collaborazione partecipando insieme a **Ecomondo 2016**, la fiera internazionale del recupero di materia ed energia e dello sviluppo sostenibile in programma dall'8 all'11 novembre presso gli spazi di Rimini Fiera. Le due aziende hanno deciso di valorizzare, davanti al grande pubblico, il loro impegno sulle tematiche d'innovazione e sostenibilità creando un **esempio di locale che porta la sostenibilità nella quotidianità del canale Ho.Re.ca.**

Lo spazio sarà all'interno di "**Città Sostenibile**", una scelta non casuale. "Città Sostenibile" è, infatti, l'area della manifestazione in cui le aziende portano soluzioni, tecnologie e progetti che consentono di migliorare la qualità di vita dei cittadini e di favorire lo sviluppo dei territori in chiave sostenibile.

carlsberg-1Lo stand pensato e realizzato da Carlsberg Italia e Celli Group riproduce un locale Ho.Re.Ca, dominato da un **grande banco di spillatura**, dove, partecipando agli eventi organizzati durante la giornata, sarà possibile **degustare alcune delle birre di Carlsberg Italia e l'acqua alla spina Celli della divisione Alma**, nonché scoprire tutti i benefici della spillatura di bevande.

Birrificio Angelo Poretti 7 Luppoli Non Filtrata La Mielizia e 10 Luppoli Le Bollicine, Tuborg e Carlsberg Elephant verranno "spillate" senza CO2 aggiunta grazie a **DraughtMaster Modular 20**, l'innovativo sistema di spillatura che **utilizza fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio** e il cui ridotto impatto ambientale è certificato dall'analisi LCA (Life Cycle Assessment). DraughtMaster Modular 20 si avvale, inoltre, della tecnologia realizzata da Celli Group. Gli impianti Geo Green di Celli, infatti, permettono prestazioni altissime con una riduzione dei consumi energetici fino al 79% grazie a componenti completamente energy-saving e all'utilizzo del gas refrigerante ecologico R290 dal bassissimo indice di GWP. Gli erogatori d'acqua sono la soluzione di una sentita esigenza, quella

di attingere dalla rete idrica acqua di qualità a “km 0” e sono progettati per valorizzarla e averla sempre pura e fresca, sposando una filosofia di cura delle risorse comuni potendo contare su efficienza, sostenibilità e risparmio.

“DraughtMaster si conferma la nostra più grande innovazione: ha **rivoluzionato il segmento della birra alla spina**, ha avuto un impatto dirompente sul mercato ed è l’elemento accelerante del nostro impegno verso l’ambiente", spiega **Alberto Frausin**, amministratore delegato di Carlsberg Italia. Questo risultato è frutto dell’impegno delle nostre persone e dei nostri partner che credono nella qualità, nell’innovazione e nella sostenibilità. Sono molto felice di aver potuto tradurre tutto questo in modo concreto anche in questa esperienza a Ecomondo insieme a Celli Group, con cui possiamo raccontare al meglio l’eccellenza della birra alla spina”.

Mauro Gallavotti, amministratore delegato di Celli Group, aggiunge: “Il Gruppo Celli da più di 40 anni produce impianti per la spillatura di bevande con una forte attenzione all’innovazione e all’eccellenza e con una grande consapevolezza della superiorità della spillatura verso altre forme di consumo (bottiglia, lattina). **La spillatura ha, infatti, un impatto ambientale ridotto dell’80%**, garantisce un’esperienza di consumo migliore, una maggiore efficienza nella gestione dei punti vendita e una valorizzazione dei locali e della professionalità dei baristi attraverso la teatralizzazione del servizio. Siamo orgogliosi di essere partner di Carlsberg Italia che con DraughtMaster ha portato ancora più in alto la tradizione della spillatura e felici di poter raccontare questa storia a Ecomondo”.

Il locale è stato studiato per **coinvolgere e incuriosire il consumatore a 360°**, anche grazie alla collaborazione con 3 eccellenze italiane che hanno fatto della qualità e della sostenibilità gli elementi fondanti della loro attività: **Alce Nero, LessMore e Lucart**, che con i loro prodotti contribuiranno a far vivere un’esperienza di sostenibilità a tutto tondo, perfettamente integrata nella quotidianità. Ed anche i gestori di locali più attenti all’ambiente e ai bisogni dei nuovi consumatori avranno modo di trovare molti spunti interessanti e utili per le loro attività.

carlsberg-2**Il locale-laboratorio -** Confrontarsi, condividere, imparare, conoscere, coinvolgere: presso lo stand di Carlsberg Italia e Celli Group - Padiglione B7, Stand 089 – sarà possibile vivere tutto ciò.

Il locale sarà, infatti, animato da una serie di **attività che permetteranno di approfondire varie tematiche legate alla sostenibilità** e che avranno luogo durante la giornata:
- Workshop: coerentemente con l’approccio improntato alla collaborazione e al dialogo delle due aziende, ogni giorno il locale offrirà momenti di confronto sulle tematiche di sostenibilità più vicine al mercato e ai consumatori.

- Conosciamo la PEF: la sostenibilità è sempre più un elemento concreto dei prodotti di largo consumo. A tal fine l'Unione Europea sta sperimentando la PEF (Product Environmental Footprint), che dal 2017/18 si tradurrà anche in un'etichettatura, destinata a divenire di uso comune in tutti i Paesi UE, contenente le informazioni sull'impronta ambientale del prodotto lungo tutto il suo ciclo di vita. Grazie alla collaborazione con IEFE Bocconi (Istituto di Economia e Politica dell'Energia e dell'Ambiente) sarà possibile partecipare a laboratori dedicati in cui dare la propria opinione sulle possibili scelte e contribuire così a dare forma al futuro che vogliamo.
- "Una birra per un'idea": troppo spesso la sostenibilità parla una lingua per addetti ai lavori. I consumatori saranno, quindi, invitati a dare la loro idea di sostenibilità e la loro opinione su come vorrebbero fosse comunicata. Tutto questo sorseggiando una birra alla spina.