Birrificio Poretti chiude Expo 2015 “dando i numeri”

birrificioangeloporetti-piazzettadellabirra-276aa321

Lo storico brand italiano Birrificio Angelo Poretti, scelto come ”Birra Ufficiale di Padiglione Italia” a Expo 2015 per rappresentare l’eccellenza birraria italiana, ha concluso la sua esperienza in Expo organizzando un brindisi nella sua Piazzetta della Birra per ringraziare tutti coloro che hanno reso possibile questa straordinaria avventura e per tirare le somme di quanto accaduto negli ultimi 6 mesi in merito a eccellenza, innovazione e sostenibilità:

1 – Premio vinto da Carlsberg Italia, presente a Expo 2015 con Birrificio Angelo Poretti, in qualità di leader nella categoria “Green Procurement” nell’ambito dell’iniziativa “Towards a Sustainable Expo”, il programma promosso dal Ministero dell’Ambiente in collaborazione con Expo 2015 per stimolare e valorizzare l’adozione di soluzioni sostenibili da parte dei principali protagonisti dell’Esposizione Universale. A Carlsberg Italia - Birrificio Angelo Poretti è stata riconosciuta l’attenzione per gli allestimenti della Piazzetta della Birra e per le modalità con cui ha impostato l’organizzazione degli eventi, a riprova di come il concetto di sostenibilità sia parte integrante del suo operare quotidiano;

2 - Premi ritirati a Expo per l’eccellenza di prodotto: si tratta del “Premio Cerevisia 2015”, che Birrificio Angelo Poretti si è aggiudicato per le 2 birre Selezione Angelo Brown Ale e 10 Luppoli, nella sezione Nord Italia, rispettivamente nelle categorie Alta (1° Premio) e Bassa Fermentazione (2° Premio). Il Premio Cerevisia (www.premiocerevisia.com) è il concorso annuale che si propone di valorizzare le birre italiane provenienti dai diversi ambiti territoriali, selezionando ed indicando le migliori birre di qualità;

8 i giovani inviati #gNelab che, grazie a “Feed your future – Il coraggio di raccontare i numeri”, contest nazionale di Giornalisti Nell’Erba e Carlsberg Italia, hanno potuto prendere parte alla Manifestazione Universale raccontando in prima persona ciò che è accaduto in EXPO, andando a caccia di notizie su qualità, innovazione, sostenibilità e greenicità. Gli **oltre 180 servizi** realizzati sono stati pubblicati nell’apposita area dedicata sul sito dei Giornalisti Nell’Erba visionabile a questo link (

http://www.giornalistinellerba.org/notizie/?tag=expo);

11 le birre della famiglia Birrificio Angelo Poretti offerte ai visitatori di Expo: “4 Luppoli Originale”, “5 Luppoli Bock Chiara”, “6 Luppoli Bock Rossa”, “7 Luppoli non filtrata” (nelle tre versioni stagionali: “La Fiorita”, “L’Estiva”, “La Mielizia”), “8 Luppoli Saison”, “9 Luppoli Witbier”, “10 Luppoli”, Selezione Angelo Pale Ale e Brown Ale. La più bevuta è anche la più nota, vale a dire la 4 Luppoli, ma le vere star sono state proprio la “10 Luppoli”, birra in edizione speciale creata per festeggiare Expo 2015 in qualità di Birra Ufficiale di Padiglione Italia, e la 7 Luppoli nelle sue diverse varianti stagionali;

25 gli eventi organizzati da Birrificio Angelo Poretti all’interno della Piazzetta della Birra, tra questi in particolare:
- *12* in collaborazione con ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana che ha selezionato 24 Aziende Produttrici di eccellenze agroalimentari italiane che si sono avvicendate lungo l’intero corso della manifestazione permettendo di realizzare accostamenti sapienti in grado di esaltare tipicità DOP, IGP e Presidi Slow Food grazie all’abbinamento con le Birre realizzate dai Mastri Birrai di Birrificio Angelo Poretti;

- *6* hanno portato le opere d’arte realizzate dalle Scuole di Arte e Mestieri, in occasione degli eventi de “L’Arte del Saper Fare”, in Expo con l’obiettivo di rendere omaggio al genio creativo italiano e alla sua capacità di “saper fare”, amplificando, inoltre, il progetto Vivaio che ha caratterizzato Padiglione Italia e le sue Aziende;

- *2* gli eventi di lancio delle birre stagionali 7 Luppoli nelle versioni “L’Estiva” e “La Mielizia”, Birre uniche create in edizione limitata per festeggiare lo scandire delle stagioni in sinergia con Aziende del territorio Lombardo che hanno accompagnato Birrificio Angelo Poretti durante le giornate di degustazione dedicate;

90 i dipendenti di tutte le funzioni aziendali dell’azienda (oltre 1/3) che hanno accolto ogni giorno in Piazzetta i visitatori di Expo 2015 in qualità di Ambasciatori raccontando in prima persona la storia del brand e dialogando direttamente con i tantissimi consumatori che nei 6 mesi hanno affollando la Piazzetta della Birra e raccogliendo i loro pareri attraverso interviste dedicate;

Circa **1.500** le interviste personali realizzate nella Piazzetta della Birra di Birrificio Angelo Poretti nel corso dei 6 mesi. Una grande rilevazione quantitativa, realizzata con l’aiuto di AstraRicerche, che ha messo in luce i pensieri e le abitudini dei consumatori su tematiche differenti come sostenibilità, prodotto e trend di consumo. Un’iniziativa che s’integra perfettamente con il percorso di dialogo costante che Carlsberg Italia ha intrapreso negli ultimi anni nei confronti dei suo stakeholder, simbolo

della filosofia “different” che contraddistingue l’Azienda;

Più di **1.000.000** i visitatori totali che hanno transitato all’interno della Piazzetta della Birra prendendo parte al laboratorio interculturale lì avviato da Birrificio Angelo Poretti;

Oltre **350.000** le birre spillate all’interno della Piazzetta della Birra di Padiglione Italia e 1.000.000 in tutto il sito grazie alla collaborazione di aziende e padiglioni che hanno scelto di offrire ai loro visitatori l’eccellenza birraria italiana;

Oltre **25.000** kg di CO2 non immessa nell’ambiente, grazie all’innovativo sistema di spillatura DraughtMaster (calcolo effettuato sulle basi del LCA alla base della certificazione EPD disponibile su www.environdec.com), che ha rivoluzionato radicalmente il mondo della birra alla spina grazie alla sostituzione dei tradizionali fusti in acciaio con quelli in PET riciclabile. Grazie al nuovo fusto, protagonista nell’arredamento della Piazzetta Birra di Padiglione Italia, la spillatura non avviene più attraverso l'immissione di CO2 ma per semplice compressione. I visitatori di EXPO hanno così avuto modo di bere birre fresche come appena prodotte, col giusto grado di frizzantezza, al pieno delle loro caratteristiche organolettiche;

Oltre **1.000**, un numero maggiore rispetto al target prefissato all’inizio del progetto, gli alberi che troveranno dimora a fine Expo 2015 in qualità di lascito da parte di Birrificio Angelo Poretti ad alcuni comuni della regione Lombardia ospite della Manifestazione Universale di Milano. Il numero di alberi raggiunto è l’equivalente di CO2 non immessa nell’ambiente nella Piazzetta della Birra grazie alla spillatura avvenuta attraverso DraughtMaster secondo la formula certificata 3 fusti = 1 albero. Il numero di alberi, visibile al pubblico quotidianamente attraverso l’Orologio degli Alberi - contatore che segna progressivamente sul grande ledwall dietro il bancone quanta CO2 è stata risparmiata - ha avuto il compito di sensibilizzare i visitatori durante l’intera manifestazione a seguire comportamenti consapevoli anche nelle piccole cose come bere un bicchiere di birra, trasmettendo il concetto che la sostenibilità è un “gioco” di gruppo;

*AlbertoFrausin_Expo**«Abbiamo voluto fare una fotografia sintetica dei numeri che meglio riassumono l’essenza dell’occasione unica che Expo 2015 ha rappresentato per Birrificio Angelo Poretti* ha dichiarato **Alberto Frausin**, Amministratore Delegato Carlsberg Italia. *Sapevamo dall’inizio che EXPO sarebbe stata un’esperienza indimenticabile e unica per tutti noi e ogni giorno abbiamo cercato di vivere e far vivere una sorta di laboratorio ricco di stimoli, scambi e attività che ha portato migliaia di persone ogni giorno a confrontarsi su temi e argomenti differenti sorseggiando piacevolmente una birra in un luogo in cui, proprio a detta dei visitatori, “è stato bello stare”! Grazie a tutti coloro che ci hanno aiutato a realizzare questa meravigliosa avventura e a tutti coloro che sono venuti nella nostra*

Piazzetta scegliendo le nostre birra e il nostro modo di vivere e interpretare il nostro lavoro».