Birra Moretti, la prima birra fatta col sole

birra-moretti-baffo-d-oro-primo-piano-d837fa34

Birra Moretti Baffo d’Oro è la prima birra in Italia fatta col sole, cioè con energia rinnovabile derivante da pannelli solari.

Questa capacità di innovare nel pieno rispetto delle più genuine regole produttive da, oltre 150 anni, caratterizza Birra Moretti e le ha permesso di conquistare milioni di consumatori, 134 premi internazionali legati alla qualità e di guadagnare il ruolo di Official Beer Partner di Expo Milano 2015.

L’energia pulita prodotta dagli impianti fotovoltaici installati nei birrifici di Comun Nuovo (BG) e Massafra (TA) è sufficiente per l’intera produzione di questa bionda dal brillante colore dell’oro. Lasciamo parlare i numeri: sui tetti dei due birrifici di riferimento sono installati impianti fotovoltaici che, complessivamente, contano oltre 8.000 pannelli solari (3.984 a Comun Nuovo e 4.152 a Massafra) in grado di
generare circa 2 milioni di kWh all’anno di energia rinnovabile. Ebbene, se si considera che il totale di energia elettrica equivalente necessaria a
produrre Birra Moretti Baffo d’Oro è stato pari a 1.890.410 kWh, si può “matematicamente” concludere che tale fabbisogno è stato abbondantemente compensato dalla quantità di energia pulita generata dai pannelli solari, con grandi benefici per l’ambiente in termini
di (non) emissione di CO_2.
Birra Moretti Baffo d’Oro è quindi la prima birra in Italia fatta con il sole. E Certiquality (Istituto di Certificazione della Qualità) lo ha sancito ufficialmente, indicandola conforme alle prescrizioni relative al Documento Tecnico 78 che certifica la compensazione con pari quantitativo di produzione di energia fotovoltaica del “fabbisogno energetico connesso alla realizzazione di un prodotto, espresso in energia elettrica
equivalente”. Un esempio concreto della volontà di Birra Moretti di ragionare e di comportarsi nel pieno rispetto dei consumatori e del territorio. Un modo di agire sostenibile fatto anche di tanti altri tasselli come, ad esempio, l’installazione a Comun Nuovo (il birrificio più grande d’Italia e il terzo in Europa) di un impianto di razionalizzazione che permette di riutilizzare le acque di raffreddamento,

riducendo
così del 40% i consumi idrici del birrificio. Da sempre la sostenibilità ambientale fa parte del DNA dell’azienda.
Non a caso, nel 2010, si è concretizzato un piano decennale di sostenibilità globale: Brewing a Better World.
Una strategia che si sviluppa attraverso obiettivi chiari da raggiungere in sei aree chiave: tutela delle risorse idriche, riduzione delle emissioni di CO2, approvvigionamento sostenibile, promozione del consumo responsabile, attenzione alla salute e alla sicurezza, crescita in sinergia con le comunità e il contesto socio/ambientale di riferimento.

Birra Moretti continua a raccontare il suo itinerario a Expo Milano 2015 con il quinto soggetto della sua campagna ADV: “La prima birra in Italia fatta col sole”. Il team creativo di Armando Testa, con il tratto dell’illustratore Mads Berg, presenta la prima birra in Italia nata dall’energia di un abbraccio.
Quello del sole, che stringe a sé una Birra Moretti Baffo d’Oro, nata grazie alla sua energia inesauribile e pulita.

Quando il Baffo (Moretti) diventa d’Oro, la birra regala emozioni uniche. Un sapore pieno e rotondo dalle rimembranze floreali. Una gradazione alcolica contenuta. Nulla nasce per caso, alle sue spalle vi è un’attenta e scrupolosa scelta delle materie prime. Basti pensare che alla sua origine vi sono pregiati orzi primaverili italiani, selezionati con cura dai Mastri Birrai Birra Moretti direttamente nei campi da cui, dopo una lunga maturazione, si ottengono malti. Una birra unica, da assaporare in diversi momenti della giornata, magari in compagnia degli amici. Una lager di alto livello ottima anche a tavola, da apprezzare sia a casa sia nei più quotati ristoranti per esaltare i piatti in menù.

L’appuntamento per degustare la prima birra in Italia fatta col sole è in Bottega Birra Moretti (H24, numero 136, incrocio decumano strada 29 sud).