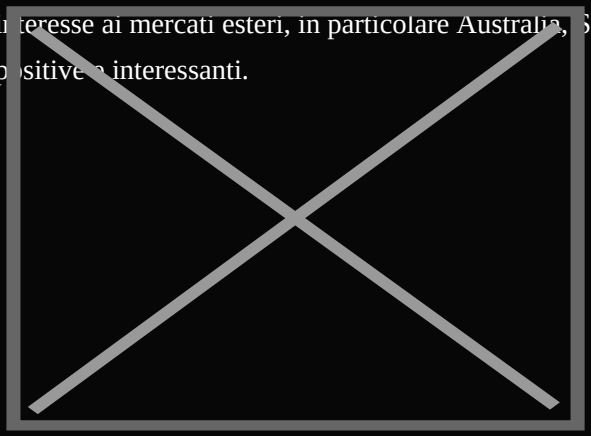
Trend positivo per Birra Castello

castello-33cl-53d717c2

Si conferma il trend positivo degli ultimi anni per Birra Castello. L’anno scorso +20% di fatturato rispetto al 2011. Rinnovata attenzione per l’ambiente e per il territorio.



Birra Castello S.p.A. ha chiuso il 2012, un anno particolarmente difficile per il mercato della birra, con una crescita a doppia cifra, confermando il trend positivo degli ultimi anni. È il player che è cresciuto di più rispetto ai competitor, realizzando un **+ 20 % nel fatturato** rispetto al 2011 con un risultato di **91 milioni di euro e record produttivo con oltre 1 milione di ettolitri di birra prodotti** Una realtà in pieno sviluppo e in forte espansione, che ha come obiettivo primario la crescita dei marchi nel mercato nazionale, sia horeca che gdo, e che guarda con interesse ai mercati esteri, in particolare Australia, Stati Uniti e Cina dove ha intrapreso rapporti commerciali con prospettive positive e interessanti.



Un’azienda solida e una realtà tutta italiana di eccellenza, grazie alle due anime che convivono in armonia: quella più moderna e innovativa dello stabilimento di San Giorgio di Nogaro (UD) e quella più storica, dove si realizzano le specialità, della Fabbrica di Pedavena (BL), con una tradizione centenaria di cultura birraria e qualità. Una caratteristica che si riflette anche nelle scelte aziendali di sviluppo. A breve termineranno i **lavori di**

potenziamento della linea produttiva dello stabilimento di San Giorgio di Nogaro, dove si è aggiunta una nuova linea per lattine e si sono installati nuovi fermentatori, mentre a Pedavena si stanno ultimando i lavori per la realizzazione del Museo della Fabbrica e per la ristrutturazione del percorso visita, che da sempre suscita interesse e entusiasmo per il fascino della storia che si respira all'interno della Sala Cottura e delle sue cantine centenarie.

Sempre nel 2013 è stato siglato un **accordo volontario con il Ministero dell'Ambiente** per ridurre l'impronta di carbonio della realizzazione di un prodotto simbolo di Birra Castello, la bottiglia da 33 cl di Premium, ed è stato potenziato il trasporto su treno, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale. L'attenzione al territorio e all'ambiente sono un punto fondamentale per l'azienda, che nel 2008 ha iniziato il primo progetto di filiera integrata locale per la realizzazione della Birra Dolomiti. "*Con il progetto Birra Dolomiti possiamo seguire l'intero sviluppo del prodotto, dalla semina dell'orzo alla realizzazione della birra*" aggiunge Walter Lombardi, coordinatore generale degli stabilimenti "*Si tratta di un progetto unico nel suo genere, a cui l'azienda tiene molto perché in grado di valorizzare le sue capacità produttive, il territorio e le sue preziose risorse, ottenendo un prodotto di pregio ed eccellenza"*

Questo fine settimana l'azienda celebrerà il **progetto Birra Dolomiti con la Festa dell'orzo**, a Pedavena, evento ideato e realizzato dalla Fabbrica di Pedavena in collaborazione con Slow Food, che nel progetto Birra Dolomiti ha riconosciuto l'importanza e il contributo a livello locale, tanto che dal 2010, i terreni coltivati ad orzo della Valbelluna, sono diventati presidio Slow Food.