

Arriva la spina con meno anidride carbonica

Pubblicato: Mercoledì 9 Novembre 2011



E' un fusto da 20 litri (foto) realizzato in plastica

bio: si inserisce in una sorta di mini camera iperbarica e permette di spillare una birra con meno gas. Il sistema, che si chiama **“Modular 20”**, è una delle novità presentate qualche settimana fa e da tempo sperimentato proprio in **diversi bar e ristoranti della provincia di Varese**.

In pratica la birra non viene a contatto con l'anidride carbonica del vecchio fusto: «Nei test realizzati in alcuni bar e trattorie, abbiamo notato che i clienti hanno gradito. Si parla di un **incremento di vendite di birra fino al 20 per cento in più nel periodo interessato dalla prova**», spiega Flavio Boero, responsabile qualità dello stabilimento Carlsberg Poretti di Induno Olona nel corso della visita guidata all'azienda.

«**Il test è partito lo scorso inverno** per questo progetto che sembrava destinato a sparire dal mercato – spiega Boero. E' un'invenzione danese, e abbiamo deciso di provarla qui da noi: **in 270 esercizi è da mesi che questo sistema sta producendo risultati che hanno raccolto il gradimento della clientela**».

In pratica **il fusto di birra, che si presenta come un pallone, viene schiacciato dall'impianto** in pressione che lo porta direttamente alla pinta tramite un sistema di distribuzione: la birra risulta così meno gassata. **Per mesi, ignari clienti di numerosissime birrerie della provincia di Milano, Como e Varese hanno fatto da tester al nuovo sistema**, che sembra funzionare, almeno secondo gli "007 della pinta" che hanno tenuto sotto osservazione birrerie e ristoranti della zona.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it