

VareseNews

Alla Carlsberg gusto e ambiente vanno d'accordo con il profitto

Pubblicato: Domenica 1 Aprile 2012



Quando si entra alla **Carlsberg di Induno Olona** non si ha la sensazione di essere in una fabbrica. E' solo l'odore intenso del luppolo e del malto e i fusti accastati in modo ordinato a ricordare al visitatore che si trova in un tempio della birra, sospeso tra passato e futuro. Una sequoia, regina dello splendido parco (un vero giardino botanico) che avvolge gli **stabilimenti** in stile **liberty**, fa da sentinella al tempo che passa, quasi un secolo e mezzo da quando il baffuto **Angelo Poretti** decise di iniziare quest'avventura imprenditoriale.

Il "matrimonio" con i danesi del gruppo **Carlsberg** è storia piuttosto recente. Tre date segnano il passaggio epocale per il birrifico di Induno Olona: **1975**, anno in cui i due produttori di birra iniziano a collaborare e fare accordi; **1998**, anno in cui la Carlsberg acquista le quote della Poretti, cambiandone il nome in "Carlsberg Italia" e **2002**, anno dell'acquisizione del totale controllo.

Attualmente, la Carlsberg, con **23 marchi e 1 milione di ettolitri di birra** prodotti nell'ultimo anno, è il **terzo produttore in Italia**, un'attività che dà lavoro a 350 persone sul territorio nazionale, di cui 80 negli stabilimenti di Induno. E' un'azienda in salute, come dimostra la speciale classifica stilata da "**Made in Varese**": con **140 milioni di euro** di fatturato, la Carlsberg si posiziona al ventesimo posto (su **1.179 imprese**) nella classifica generale delle migliori aziende del Varesotto e al secondo in quella del **settore alimentare**, dietro al colosso **Lindt & Sprungli**.

Il successo di questo gruppo è da ricollegare a una **sana ossessione per l'innovazione** che si è manifestata fin dalle origini. Partendo dal **Saccharomyces carlsbergensis del 1883**, il **Carlsberg Research Centre** negli anni ha studiato lieviti per arrivare alla varietà in grado di conferire alla birra un

gusto perfetto e più stabile nel tempo. Di recente è stato brevettato il «**Null-Lox**», orzo esclusivo non ogm, cioè non geneticamente modificato, che permette di ottenere un prodotto più fresco, gradevole, con una schiuma migliore, che si conserva più a lungo e con un ridotto impiego di pesticidi. L'anno scorso è stata introdotta un'altra innovazione il "**Modular 20**" che ha rivoluzionato il modo di spingere la birra, aumentandone la freschezza e azzerando l'utilizzo di CO2. E' stato calcolato che con la sostituzione di tutti i fusti in acciaio di Carlsberg Italia con fusti in pet (polietilene tereftalato, materiale per contenitori alimentari) ci sarebbe **un risparmio di CO2 (anidride carbonica) equivalente a 170 mila alberi.**

«Nel caso della birra in fusti – spiega **Alberto Frausin, amministratore delegato** di Carlsberg Italia spa- innovare vuol dire dare un prodotto di miglior qualità a un impatto ambientale che è quasi la metà del prodotto tradizionale. Oggi noi stiamo rivoluzionando il sistema cambiando un fusto di acciaio, che è la forma di distribuzione della birra usata nel mondo, dalle Americhe allo Stretto di Bering fino alla Cina, con un fusto in pet. Rivoluzioni di questo genere avvengono ogni 50 anni».

Le classifiche e i fatturati, si sa, sono l'orgoglio dei manager, ma per il fondatore della Carlsberg, **Jacob Christian Jacobsen**, i soldi non erano tutto, tanto che nel **1882** sul **Dyplon Gate**, all'entrata del birrificio a **Copenhagen**, fece marchiare a fuoco queste parole: «Sviluppare l'arte di produrre birra al massimo grado di perfezione, a prescindere dall'immediato profitto».

[Michele Mancino](#)

michele.mancino@varesenews.it