

VareseNews

Liberty e sostenibile, Carlo Bonomi (Confindustria) visita lo stabilimento Carlsberg di Induno Olona

Pubblicato: Lunedì 6 Maggio 2024



«Sono qui per vedere la fabbrica **Carlsberg Italia**. Nessun altro commento». Laconico come solo sa esserlo un presidente di Confindustria nazionale a fine mandato, **Carlo Bonomi** si è presentato puntuale alle 14 all'ingresso del Birrificio **Angelo Poretti** di Induno Olona dove a riceverlo c'era l'amministratore delegato di Carlsberg Italia **Olivier Dubost**.

Lo stabilimento è diventato proprietà di Carlsberg nel **2002**. Qui vengono prodotte, nel rispetto delle ricette originali, oltre a tutte le birre del Birrificio Angelo Poretti, anche le birre **Carlsberg, Tuborg, Grimbergen** e da quest'anno, anche **Brooklyn Brewery** e **1664 Blanc**, l'ultimo grande lancio di successo.

I numeri di Carlsberg Italia: **135 milioni di euro di fatturato**, 1,3 milioni di ettolitri di birra prodotti in Italia, **269 dipendenti di cui 104 a Induno Olona**.

UN INCONTRO IN FIERA

Galeotto fu l'incontro di Dubost con Bonomi alla fiera di settore di **Rimini**. In quell'occasione l'ad invitò personalmente il presidente di Confindustria per una visita allo stabilimento di Induno Olona, che oltre ad essere una fabbrica innovativa è anche un bell'esempio di **architettura industriale liberty**.? «Lavoriamo il luppolo e il malto per una produzione di grande qualità – ha detto Dubost -. Siamo stati tra i primi a raccontare il ruolo dei luppoli (*ne esistono più di trecento tipi in natura, ndr*) per infinite combinazioni esistenti perché ogni luppolo dà un diverso aroma alla birra contribuendo a creare un

bouquet unico. Sei mesi fa abbiamo lanciato Ipa, una nove luppoli agrumati: sta letteralmente volando».



SOSTENIBILE NEL DNA

Il Birrificio **Angelo Poretti** ha scelto di utilizzare per le proprie ricette una varietà di luppolo coltivato nel nostro Paese e si prefigge anche in futuro l'obiettivo di sostenere sempre più la filiera del luppolo italiano.

Dallo stabilimento di Induno Olona sono scaturite innovazioni importanti, di prodotto e anche di processo. Ben prima che la sostenibilità diventasse la parola più usata e abusata del vocabolario post-Covid, nella fabbrica Angelo Poretti si agiva già in quella direzione. Da **Induno Olona partì nel 2012 la rivoluzione dei contenitori della birra in Pet riciclabili** che sostituirono i fusti in acciaio, abbattendo significativamente l'impatto ambientale. «Oggi abbiamo una nuova innovazione – conclude Dubost – si chiama **Extra10 ed è un nuovo sistema di spillatura DraughtMaster per i piccoli locali**. Presentato in anteprima all'ultimo B&F Attraction di Rimini, questa soluzione garantisce una maggiore qualità e maggiore durata della freschezza del prodotto e la **riduzione degli sprechi**».

Quella della Carlsberg di Induno Olona è una produzione in linea con gli standard **Esg** (environmental, social, and governance) di gruppo che punta a **zero emissioni** di CO2, **zero impronta agricola**, **zero rifiuti da imballaggio**, **zero spreco d'acqua**, **zero consumo irresponsabile** e **cultura zero incidenti**.

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

Michele Mancino
michele.mancino@varesenews.it

