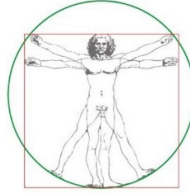




GIORNATA
NAZIONALE
MADE in ITALY



Giornata Nazionale del Made in Italy

Il talk istituzionale di Carlsberg Italia al Birrificio Angelo Poretti: innovazione e ricerca sulle materie prime per l'industria birraria italiana

- *Oltre 10 miliardi di euro di valore e più di 100 mila occupati: la filiera birraria italiana al centro del confronto tra istituzioni, mondo accademico e industria*
- *Italia hub di innovazione per tutto il Gruppo: Paese pilota per il test e il lancio dell'innovativa tecnologia di spillatura DraughtMaster*
- *Più di 20,3 milioni di euro investite in R&D nel 2025 da Carlsberg Group: l'innovazione si conferma una leva strategica per l'azienda e il futuro del settore*

Induno Olona (VA), 22 aprile 2026 – In occasione della **Giornata Nazionale del Made in Italy** – promossa dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy con l'obiettivo di celebrare l'Italia che crea, che produce eccellenze e costruisce il futuro tracciando nuove strade con ingegno e passione – **Carlsberg Italia** ha ospitato, presso il **Birrificio Angelo Poretti**, un **talk istituzionale** dedicato a un tema chiave per il settore brassicolo: **l'innovazione e il ruolo della ricerca sulle materie prime per l'industria birraria italiana**.

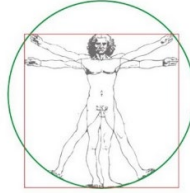
Un appuntamento che ha riunito istituzioni, mondo accademico e della ricerca, giovani e industria, con l'obiettivo di **stimolare un confronto concreto sulle sfide e le opportunità per il comparto brassicolo italiano**, che crea un valore condiviso di oltre 10 miliardi e occupa più di 100 mila operatori. Un dialogo che si inserisce perfettamente nella storia del **Birrificio Angelo Poretti** di Induno Olona (VA): con quasi 150 anni di storia, rappresenta **un esempio di come la tradizione possa evolversi attraverso l'innovazione**, grazie a un impegno costante su qualità, ricerca e sviluppo.

Alius Antulis, Managing Director di Carlsberg Italia, ha sottolineato il ruolo che l'innovazione riveste in un'azienda come Carlsberg Italia, globale e al tempo stesso con solide radici nel territorio italiano con il Birrificio Angelo Poretti: *“Per noi il Made in Italy non è solo tradizione, ma rappresenta un impegno quotidiano verso la qualità, l'innovazione e una filiera sempre più sostenibile. Il nostro Birrificio Angelo Poretti è un esempio di come una storia e una tradizione di quasi 150 anni possano oggi continuare a evolversi grazie alla capacità di innovare, fare ricerca e guardare al futuro. Con questo talk abbiamo voluto favorire un dialogo aperto su temi sempre più strategici per il comparto, sottolineando come serva una collaborazione forte tra industria, istituzioni e università per costruire una filiera sempre più competitiva e sostenibile”*.

Al centro del talk il ruolo cruciale della ricerca e dell'innovazione applicate alle materie prime, un driver fondamentale per generare valore lungo tutta la filiera birraria e rendere il comparto sempre più competitivo: **il settore**, infatti, **si trova oggi ad affrontare sfide complesse** - dalla sostenibilità alle nuove esigenze dei consumatori - che richiedono **una collaborazione forte tra aziende, istituzioni e mondo accademico**. In questo confronto, **protagonista anche una materia centrale come il luppolo**, inteso non solo come ingrediente chiave per la produzione della birra, ma come **simbolo di un modo di fare impresa che mette al centro ricerca, filiera agricola e collaborazione**.



GIORNATA
NAZIONALE
MADE in ITALY



In questo contesto, Carlsberg Italia si conferma hub di innovazione per tutto il Gruppo: basti pensare al ruolo svolto nello sviluppo di tecnologie proprietarie come **DraughtMaster**, l'innovativo sistema di spillatura **testato e lanciato proprio nel nostro Paese**, che consente di migliorare qualità del prodotto, efficienza e sostenibilità. A livello globale, questo impegno si traduce in investimenti concreti: nel 2025 Carlsberg Group ha destinato **più di 20 milioni di euro** proprio in ricerca e sviluppo, a conferma della centralità dei processi di innovazione nella strategia dell'azienda. **Questo approccio affonda le sue radici nella lunga tradizione dei Laboratori Carlsberg di Copenaghen**, pionieri di innovazioni cruciali per il settore come la scoperta del **primo ceppo puro di lievito a bassa fermentazione** o l'invenzione della scala del pH: questo polo d'eccellenza rappresenta ancora oggi **un punto di riferimento internazionale per la ricerca scientifica a livello globale**.

Durante il talk è intervenuta anche **Gisella Naturale, Senatrice della Repubblica Italiana**, che ha affermato: *“Il comparto brassicolo in Italia è un settore rilevante, anche per il legame con il territorio che pure i grandi birrifici hanno. L'emendamento in legge di bilancio, relativo alla riduzione delle accise, è il risultato di un impegno lungo e costante, che ho portato avanti in prima persona insieme al mio gruppo politico per dare un primo segnale di supporto al settore. Per fare un buon lavoro, però, la politica deve ascoltare tutte le parti a tempo debito e in maniera costante, così da raggiungere un risultato che sia condiviso e portare a norme realmente utili per le imprese del brassicolo”*.

Ha partecipato anche **Christian Garavaglia, Consigliere Regionale per Regione Lombardia**, che ha dichiarato: *“La propensione dei consumatori a spendere di più per la qualità certificata alimenta la DOP Economy, che dà un forte impulso al Made in Italy. La certificazione DOP/IGP porta a investire in innovazione e impegno per creare valore. In questo contesto si inserisce Regione Lombardia, terza regione italiana per prodotti certificati e prima per superficie agricola, che investe con regolarità nella valorizzazione della produzione di qualità e nella ricerca accademica e scientifica che va in questa direzione”*.

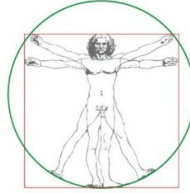
Importanti poi i **contributi dal mondo della ricerca** con **Ombretta Marconi, Direttrice del CERB all'Università di Perugia**, che ha delineato l'impegno di CERB nella ricerca per migliorare la qualità e l'adattabilità dell'orzo in tutta la filiera: *“La ricerca su orzo e malto è strategica dal punto di vista della sostenibilità, ma anche per il Made in Italy: bisogna studiare le varietà che ben si adattano ai nostri territori, al nostro clima, in ottica di trasformazione. Per fare questo serve un'integrazione tra ricerca, industria, territorio e quindi con le istituzioni, per portare alla valorizzazione dei processi produttivi sostenibili e della materia prima italiana”*.

Presente anche **Katya Carbone, Primo Ricercatore al Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)**: *“La ricerca è il motore della sostenibilità, che si alimenta di conoscenze e sperimentazione. Il compito del CREA è trasferire competenze agli operatori per favorire scelte consapevoli di lungo periodo. A proposito del luppolo coltivato in Italia, la connessione tra campo e post-raccolta è fondamentale: la qualità del luppolo dipende infatti da una filiera che deve essere virtuosa in ogni suo passaggio”*.

Alla luce dello stretto legame tra Carlsberg e la Danimarca, sua terra di origine, ha partecipato al confronto anche **Francesca Zaccarelli, AgriFood Senior Expert dell'Ambasciata di Danimarca** che ha sottolineato come innovazione e ricerca possano cambiare le sorti dei settori agroalimentari e di come per la Danimarca sia strategico affiancare le eccellenze del Made in Italy, creando scambi per un futuro più sostenibile e quindi anche birra più sostenibile e più etica.



GIORNATA
NAZIONALE
MADE *in* ITALY



A moderare il talk **Serena Savoca, Marketing & Corporate Affairs Director di Carlsberg Italia**, che ha sottolineato: *“Oggi innovare significa ripensare l’intera filiera, dall’agricoltura al prodotto finale che arriva al consumatore. In un contesto globale sempre più sfidante, la capacità di integrare ricerca, competenze e collaborazione tra diverse realtà diventa un fattore chiave per creare un valore duraturo e per tracciare il futuro dell’industria birraria italiana”*.

Carlsberg Italia

Carlsberg Italia, parte del Gruppo Carlsberg, è il terzo produttore nazionale di birra con oltre 1,1 milioni di ettolitri prodotti ogni anno. Con uno spirito internazionale e solide radici nel territorio italiano grazie al Birrificio Angelo Poretti, l’azienda vanta un portafoglio di marchi globali e locali tra cui Birrificio Angelo Poretti, Tuborg, Grimbergen, 1664 Blanc, Brooklyn Brewery e Carlsberg. Pioniere della sostenibilità, Carlsberg Italia investe nella filiera italiana del luppolo e promuove la crescita delle proprie persone, valorizzando diversità e potenziale in linea con la strategia ESG di Gruppo, Together Towards ZERO & Beyond. Oggi oltre 330 persone, tra dipendenti e agenti, lavorano negli uffici di Milano, nel birrificio di Induno Olona (VA) e su tutto il territorio nazionale. L’azienda opera direttamente sul canale della Grande Distribuzione / Distribuzione Organizzata e dei Clienti Speciali e, attraverso l’attività svolta da Carlsberg Horeca srl, società controllata al 100% da Carlsberg Italia, sul canale Ho.Re.Ca. (Hotel, Restaurant, Cafè) dove serve sia grossisti indipendenti (IW) sia punti vendita diretti.

Contatti: Ufficio Stampa Carlsberg Italia - iCorporate

Eleonora Meneghelli – eleonora.meneghelli@icorporate.it +39 3316780063

Valeria Conigliaro - valeria.conigliaro@icorporate.it +39 333 4985418

Greta Delle Donne – greta.delledonne@icorporate.it +39 335 1342131