Carlsberg presenta Betterbox, il primo cartone per la pizza realizzato con la birra

betterbox-9107d4c8

Carlsberg ha presentato “Betterbox”, il primo cartone per la pizza realizzato con gli scarti di produzione della birra, 100% compostabile.

Il progetto “Betterbox”, nato da un’idea creativa di M&C Saatchi, è l’ultima novità presentata da Carlsberg nel suo percorso verso la ricerca di un costante miglioramento, dove tutto può essere migliorato a partire dalle abitudini quotidiane. Dunque, cosa c’è di meglio se non partire dall’accoppiata vincente pizza e birra, binomio perfetto da sempre per gli italiani?

Gli ultimi dati sul consumo delle pizze d’asporto stimano che ogni giorno vengano consumate circa 2 milioni di pizze. Pochi però sanno che i cartoni della pizza sporchi di cibo non possono essere riciclati con la carta, producendo così un’elevata quantità di rifiuti, basti pensare che l’insieme di tutti i cartoni utilizzati ogni anno potrebbe creare una pila alta circa due Empire State Building e mezzo. Nell’ottica di offrire il proprio contributo per sostenere il nostro pianeta con innovazioni sempre più sostenibili, Carlsberg ha inventato “Betterbox”, il miglior cartone della pizza al mondo. Probably.

“Gli scarti di produzione della birra sono un’ottima risorsa per produrre i contenitori della pizza: si crea una mescola con agenti aggreganti naturali e si lascia essiccare l’impasto. Crediamo che dalle materie prime, come il nostro lievito e orzo, si possa arrivare a realizzare innovazioni incredibili, sempre seguendo la filosofia del continuo miglioramento portata avanti dal nostro fondatore. La missione di Carlsberg è sempre stata quella di impegnarsi e lavorare per un oggi e un domani migliore” dichiara **Serena Savoca**, Marketing Manager di Carlsberg Italia.

Il progetto “Betterbox”rappresenta una delle diverse azioni messe in campo da Carlsberg per sostanziare l’impegno di questa birra verso il continuo miglioramento nell’ambito della produzione birraria e degli effetti che essa può avere sulla società in generale.Una filosofia che accompagna la birra danese sin dalle sue origini. Nello sforzo di arrivare alla perfezione, la missione di Carlsberg è

sempre stata quella di esplorare nuove strade, provare nuove ricette e fare nuove eccitanti scoperte. Altri importanti cambiamenti e miglioramenti sono stati pensati per aiutare a ridurre l'impatto ambientale nella produzione della birra. In pochi sanno che il colore verde, che simboleggia più di altri il rispetto verso l'ambiente, paradossalmente è spesso uno degli inchiostri meno ecologici. A partire da questo problema Carlsberg ha deciso di modificare l'inchiostro delle etichette dei propri prodotti utilizzando un inchiostro più sostenibile, certificato Cradle-to-Cradle.

Sempre in ottica di impegno verso il miglioramento, anche i tappi si rinnovano e diventano più smart: per la gamma di prodotti in bottiglia Carlsberg ha adottato il nuovo tappo ZerO2, progettato per rimuovere la maggiore quantità possibile di ossigeno presente nella bottiglia in fase di imbottigliamento. Una soluzione che consente di mantenere la freschezza del prodotto e la fragranza dei suoi aromi più a lungo nel tempo. Questa filosofia si esprime, inoltre, nella rivisitata Beer Experience, ottenuta grazie a una nuova ricetta per Carlsberg Pilsner, perfezionata nel suo profilo organolettico, e in una nuova gamma di prodotti, di cui il fiore all'occhiello è Carlsberg Unfiltered. Per l'operazione "Betterbox", Carlsberg ha stretto una partnership con la pizzeria Cocciuto di Milano che, dal 18 al 21 ottobre 2019 nei punti vendita di Via Bergognone 24 e Corso Lodi/Angolo Via Gian Carlo Passeroni 2, consegnerà le proprie pizze, tramite UberEats, nei rivoluzionari cartoni ecosostenibili e in accoppiata con la nuova Carlsberg Pilsner. La pizza, nel rispetto della più antica tradizione partenopea, è la protagonista dell'offerta gastronomica di Cocciuto, sinonimo di eccellenza e qualità italiana, che lo rende partner ideale di Carlsberg per il lancio di questa iniziativa.