



### **ALDI PRESENTA “BIOVA”, LA BIRRA NATA DAL PANE**

- *Dal 7 aprile, in tutti i negozi ALDI sarà disponibile la birra BIOVA realizzata con il pane recuperato dai punti vendita.*
- *Un'ulteriore opportunità per fare una scelta consapevole e contribuire alla riduzione dello spreco alimentare.*

Verona, 2 aprile 2025 – **ALDI Italia**, parte del Gruppo ALDI SÜD, realtà multinazionale di riferimento della Grande Distribuzione Organizzata, ha intrapreso **la collaborazione con Biova Project**, start-up innovativa con sede a Torino, che si occupa di ridurre gli sprechi alimentari. Attraverso un progetto di circular economy e upcycling, Biova Project riesce a trasformare il surplus alimentare in prodotti dal nuovo valore. La collaborazione è volta a trasformare il pane in giacenza di alcuni punti vendita ALDI, **in una birra di alta qualità**. In questo modo **ALDI conferma il suo impegno** a favore della **sostenibilità** e dell'**innovazione** con la presentazione della **birra fatta con il pane**.

**La birra BIOVA sarà disponibile a partire dal 7 aprile, negli oltre 190 punti vendita ALDI al prezzo lancio di € 1,99 a bottiglia** e rappresenta la possibilità di fare una scelta responsabile per tutti quei consumatori che desiderano contribuire alla riduzione dello spreco alimentare e a supportare progetti di upcycling per creare valore!

Il progetto, ad ulteriore conferma dell'impegno concreto di ALDI nell'ottimizzare l'uso delle risorse, rappresenta un importante passo avanti nella **promozione delle pratiche di economia circolare**. Per la produzione della birra, **BIOVA Project ha prelevato 300 kg di pane** da alcuni punti vendita ALDI selezionati nel territorio piemontese, che ha permesso anche una riduzione dell'impatto logistico sull'ambiente dettata dalla centralizzazione del ritiro del prodotto sul Ce.Di. di Landriano. Il pane prelevato e impiegato ha permesso di **produrre oltre 11.000 bottiglie di birra da 0,33 cl**, con un **risparmio fino al 30% di malto vergine**. La possibilità di utilizzare il surplus alimentare costituisce l'opportunità per Biova di utilizzare meno materie prime (fino al 30% in meno) e ridurre le emissioni di CO<sub>2</sub> rispetto ad un normale processo produttivo, oltre a consentire anche un **risparmio di spesa pubblica per la raccolta dei rifiuti**

Da un punto di vista organolettico la **birra BIOVA di ALDI**, realizzata con un metodo ad alta fermentazione che utilizza il 30% di pane al posto del malto d'orzo, si presenta limpida al colore, con una schiuma bianca e consistente. Al gusto è **leggermente fruttata, fresca e ben bilanciata sui luppoli**. Il pane conferisce alla birra **un tocco inatteso di gradevole sapidità** e rimarca i **profumi di crosta di pane e lievito**, che si percepiscono anche al palato. Il risultato finale nell'insieme è un **gusto rinfrescante e ben attenuato**.



## Comunicato stampa

Questo progetto e la volontà di investire in esso, dimostra come lo spreco alimentare continua a rappresentare una delle principali sfide ambientali, volte a ridurre significativamente le emissioni di gas serra, il degrado del suolo e il consumo inefficiente di materie prime e risorse naturali come acqua ed energia. Grazie a questa collaborazione virtuosa, ambiziosa e sfidante, **ALDI intende proseguire il suo impegno nella promozione di pratiche più sostenibili nel settore della grande distribuzione**, permettendo ai consumatori di fare scelte consapevoli per l'ambiente senza rinunciare alla qualità e al gusto di sempre.

### **A PROPOSITO DI ALDI**

Dal 2018 ALDI è presente in Italia con una sede operativa a Verona, due centri di distribuzione - a Oppeano (VR) e Landriano (PV) - e una rete in espansione di punti vendita sul territorio nazionale. Fa parte del Gruppo ALDI SÜD, realtà di riferimento della Grande Distribuzione Organizzata a livello internazionale, presente con oltre 7.300 punti vendita in 11 Paesi e 4 continenti. Grazie ai suoi oltre 200.000 collaboratori in tutto il mondo, l'azienda offre ogni giorno un'accurata scelta di prodotti selezionati che uniscono qualità e convenienza e si impegna per garantire una produzione sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Per ulteriori informazioni, visitare il sito ufficiale: [www.aldi.it](http://www.aldi.it)

### **Ufficio stampa ALDI**

[ufficio.stampa@aldi.it](mailto:ufficio.stampa@aldi.it)

Tel. 02.624119.11