

Il nostro viaggio fra i Birrifici Artigianali Italiani riparte volontariamente da un birrificio in quel di Seriate, vicino Bergamo, una delle zone più colpite dal Covid-19.

Birrificio Otus

BIRRE ARTIGIANALI

Nasce nel 2015, è un giovane birrificio che fin da subito ha pianificato con buona attività imprenditoriale il suo futuro. I suoi principi si fondano su un posizionamento di qualità dei suoi prodotti, su investimenti e aggiornamenti in tecnologia, e, non ultima, sulla formazione aziendale che vede i soci ben strutturati per competenza nei diversi ruoli, produzione, amministrazione, commerciale, distribuzione. Un mastro birraio come Alessandro Reali completa un determinato gruppo di lavoro. Voglio qui riportare quanto ha già avuto modo di dichiarare, perché si integra perfettamente con le politiche aziendali del birrificio: *“le grandi birre, anche le più innovative, si fondano sulla conoscenza profonda delle tecniche affinate nei secoli, sono figlie della vocazione al metodo, della capacità di progredire giorno dopo giorno migliorando ogni dettaglio. È necessario tradurre le esperienze in rigorosi protocolli operativi, trasformarle in etica professionale”*. Ben presto il medagliere delle birre prodotte da Otus si riempie di soddisfazioni, sono recenti gli ori al Barcelona Beer Challenge con la *hell B5* e la *red ale Red&Go*.

Alle ricette delle birre Otus, oltre alle ottime competenze produttive e alla selezione delle materie prime, dalla dolcezza dell'acqua della Val Seriana alla ricercatezza di cereali, dai lieviti fino a innovativi ingredienti, si aggiunge un elemento che non



si trova facilmente: *la capacità dei suoi uomini di fare del Birrificio Otus un'esperienza aziendale originale nel mondo delle produzioni artigianali*. A Giampietro Rota, socio e responsabile commerciale dell'azienda, abbiamo rivolto qualche domanda.

D. Siamo in un duro periodo post-pandemia. Commercialmente parlando, quali sono i prossimi passi del Birrificio Otus?

R. Il nostro Birrificio, legato ad un territo-

rio in questo periodo particolarmente sfortunato, è nato con la vocazione di costruire un'impresa capace di superare nel più breve tempo i confini commerciali della regione. Siamo nati da soli cinque anni e il posizionamento del nostro prodotto nel mercato horeca è stata la nostra prima scelta, premiata dall'apprezzamento del pubblico e dalle vendite. È nel territorio lombardo che abbiamo trovato il primo sviluppo e costruito



la nostra identità come birrificio.

D. Il settore più penalizzato in questo sciagurato periodo è stato l'horeca, a quali altri canali di vendita intendete far riferimento per il vostro sviluppo in questa ripresa?

R. Riteniamo di avere una particolare vocazione all'horeca, ma abbiamo sempre guardato a tutti i canali di vendita del mercato. Con produzioni dedicate e con uno specifico marchio ci siamo affacciati nella Grande Distribuzione Organizzata, oggi più del 15% della nostra produzione raggiunge gli scaffali con il marchio Luf. Intendiamo sviluppa-

re questo canale, stiamo anche muovendo i primi passi verso l'e-commerce che crediamo importante nel prossimo futuro. Voglio comunque sottolineare che, per le nostre caratteristiche aziendali e la particolarità dei nostri prodotti, l'horeca è la nostra vocazione e in questo canale intendiamo svilupparci su tutto il territorio nazionale.

Ricca la produzione brassicola di Otus, conosciamone alcune.

B5, *hells* di 5% vol., color oro carico, profumi piacevolmente erbacei e sapore

leggermente mieloso.

Red&Go, *red ale* di 5,5% vol., ambrata, aromi di frutta secca e note floreali, luppolatura leggera, toni dolci di malti caramello.

Redvolution, *traditional bock* di 6,7% vol., luppolata e dagli aromi complessi (frutta sotto spirito, frutta secca, caffè). Interpretazione in chiave contemporanea dello stile bock.

Pils², *pilsner* di 5,2% vol., luppolatura generosa ma amaro delicato e base maltata sottile... una birra essenziale e diretta.

VDGLASS
DESIGN & TECHNOLOGY

CRAFTY
STEMLESS

info@vdglass.it | www.vdglass.it