

Cuor di Pane

Medaglia d'argento al World Gluten Free Beer Awards 2025



di **Andrea Lupini**

Si è svolta al Rimini Wellness dello scorso giugno la cerimonia di premiazione della **XII edizione World Gluten Free Beer Awards 2025**, il concorso che premia le **migliori birre artigianali senza glutine**, testimonianza di un mercato in continua evoluzione che unisce gusto, qualità, innovazione e attenzione alla salute. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di **promuovere la cultura della birra artigianale di qualità**, creando occasioni di confronto e visibilità per i birrifici italiani e internazionali. Il contest organizzato dal portale **Piacevolezza.it** in collaborazione con **Unionbirrai** (associazione dei piccoli birrifici indipendenti italiani) è un riferimento per il settore brassicolo.

La giuria dell'edizione 2025 ha assegnato la **medaglia d'argento a Cuor di Pane**, la **birra in stile Helles senza glutine del Birrificio Otus di Seriate**, nella categoria 1: bassa fermentazione - basso grado alcolico (<5.5%). Un riconoscimento che premia la qualità e l'impegno del birrificio e si aggiunge alla **Menzione** ricevuta nel 2022 nella Categoria F (bassa e alta fermentazione - birre speziate e speciali) presso il medesimo concorso e al premio

innovazione e sostenibilità assegnato da Beer&Food Attraction nel 2024. Con questo riconoscimento **salgono così a 27 le medaglie assegnate alle birre Otus** dai più prestigiosi concorsi brassicoli nazionali e internazionali nel corso degli anni.

La produzione di **Cuor di Pane** è giunta alla **44ª cotta**, a testimonianza di quanto sia apprezzata dai consumatori, anche per i suoi numerosi valori: è **senza glutine** (grazie al processo produttivo innovativo di Otus), è **contro lo spreco alimentare** (è ottenuta utilizzando pane invenduto recuperato presso i produttori originali), **promuove l'inclusione** (il pane è raccolto da una cooperativa sociale che sostiene persone svantaggiate o con disabilità) ed è **facile da bere** (è una Helles a bassa fermentazione chiara e delicata, perfetta per ogni occasione).

Cuor di Pane è una birra equilibrata e non amara. Già al primo sorso è distinguibile il sentore rustico e fragrante dei cereali che lascia presto emergere un accento di crosta di pane. Il gusto si stabilizza su **note erbacee tenui** che infine **rivelano un intenso e avvolgente sapore di miele**. Cuor di Pane è **limpida** ed ha un **bel colore dorato**, coronato da una schiuma persistente che sprigiona **profumo di grano**. **Una birra dal carattere delicato ma deciso.** [👉 cod 113013](#)

Birrificio Otus

☎ 035 296473

🌐 www.birrificiootus.com