LUGLIO 2025 - ANNO XXXVIII - N. 000

Italia a Tavola

OTUSLAB

Il laboratorio creativo di Birrificio Otus si dedica alle one shot

OTUSLAB

ONE SHOT OTUSLAB
Il gusto della *creatività*

Nasce Otuslab, il laboratorio creativo che esplora nuovi territori del gusto brassicolo e firma le one shot artigianali di Birrificio Otus

Otus, il **birrificio artigianale bergamasco** noto per la sua gamma di **birre pluripremiate** nei più importanti concorsi brassicoli internazionali **intensifica la produzione di "one shot"**.

Nasce **Otuslab**, un **laboratorio creativo per l'esplorazione di nuovi territori del gusto**, aperto a collaborazioni con altri birrifici. **Otuslab è un passaggio importante nell'evoluzione di Otus** che, nel suo decennale di attività, ha costruito una **solida reputazione con birre dedicate a un bacino ampio di consumatori** e ora amplia l'offerta **includendo creazioni brassicole destinate a degustatori in cerca di nuove esperienze sensoriali**.

Per approfondire il senso dell'iniziativa Otuslab e le sue implicazioni, abbiamo incontrato lo staff del birrificio per un'intervista, in particolare **Alessandro Reali** (produzione) ed **Enrico Rota** (commerciale).

Otuslab nasce da un impulso creativo

Ad Alessandro Reali chiediamo subito da cosa è nata l'idea del laboratorio creativo: «Otuslab è un progetto di ricerca in nuovi territori del gusto. **Vogliamo dare più spazio alla creatività e - perché no? - vogliamo divertirci di più**, in passato la produzione di birre speciali era occasionale, ora diventerà una costante».

«Negli ultimi mesi abbiamo brassato numerose one shot - continua Reali -, alcune in collaborazione con altri birrifici; a volte ci siamo attenuti fedelmente allo stile storico, come è avvenuto per la **Grisette** e la **Ordinary Bitter**, altre volte abbiamo interpretato più creativamente lo stile scegliendo ingredienti territoriali o inusuali, come nel caso della **Gose** arricchita con il **Limone Madernina**. Non sono mancate produzioni in stile moderno, per esempio **Cold IPA**».

La creatività secondo Otus

«Il mercato - aggiunge ancora Reali - ci consente di **reperire materie prime in qualsiasi parte del pianeta** e possiamo combinarle per ottenere gusti inediti. Il processo creativo può prendere strade diverse: **talvolta partiamo dallo studio dello stile** che vogliamo riprodurre o interpretare, **talvolta dagli ingredienti** che ci piacerebbe utilizzare. In altri casi **partiamo da un'idea**: focalizziamo il risultato che vogliamo ottenere e **via via sviluppiamo e perfezioniamo**

Alessandro Reali

la ricetta e il **processo tecnico produttivo**».

«Siamo guidati da **due principi fondamentali** - conclude Reali - in primo luogo, **la creatività senza il rigore tecnico è inutile**; in secondo luogo, **la birra è una bevanda popolare, perciò la sua fruibilità deve essere alta**. Penso che ogni birra artigianale debba avere una **personalità distintiva**, donare **emozioni sensoriali**. Otuslab inoltre è aperto allo scambio di conoscenze ed esperienze fra birrai e promuove collaborazioni e sinergie produttive fra birrifici».

La "visione" di Otus: birra artigianale per tutti

«I birrai del passato hanno creato capolavori intramontabili cercando di risolvere problemi inerenti alla produzione, alla conservazione e al trasporto; **concepivano la birra come un alimento**, creavano tipi adatti a specifiche categorie di lavoratori: portuali, braccianti o minatori, ecc. Insomma - precisa Enrico Rota -, **gli stili brassicoli storici sono l'esito di un processo di affinamento tecnico iniziato agli albori delle civiltà agricole**, un percorso evolutivo dettato innanzitutto dalla necessità e mediato dalla cultura e dal gusto: **prima dell'era moderna, la birra era legata alle risorse del territorio e serviva a dissetare, nutrire e deliziare tutti**».

Enrico Rota

«Pensiamo - aggiunge Rota - che l'intima connessione all'ambiente e alla società di quei birrai, perlopiù sconosciuti, sia un valore ancora attuale; **creare birre popolari è per noi la sfida più avvincente**. Per questo, **tra le qualità delle nostre birre, incluse le one shot, troverete sempre la "piacevolezza"**: la nostra aspirazione è **far conoscere il piacere della buona birra artigianale a un pubblico sempre più ampio**».

Otuslab è un viaggio nel gusto

Cosa differenzia le birre Otuslab dalle altre birre Otus? «**Le "one shot" sono birre prodotte in quantità limitata e una sola volta** - spiega Alessandro reali - particolarmente **apprezzate da appassionati e intenditori che desiderano fare esperienze del gusto sempre nuove**. Talvolta sappiamo in anticipo dove, quando e da chi saranno consumate e ciò facilita la sincronizzazione di tutte le fasi, dalla ideazione fino alla spillatura, così **le one shot possono essere gustate in tutta la loro fragranza, al giusto punto di maturazione**. Tutto ciò favorisce la libertà creativa. Al contrario, la creazione di una birra da inserire stabilmente in gamma è soggetta a più vincoli e la sfida è più impegnativa».

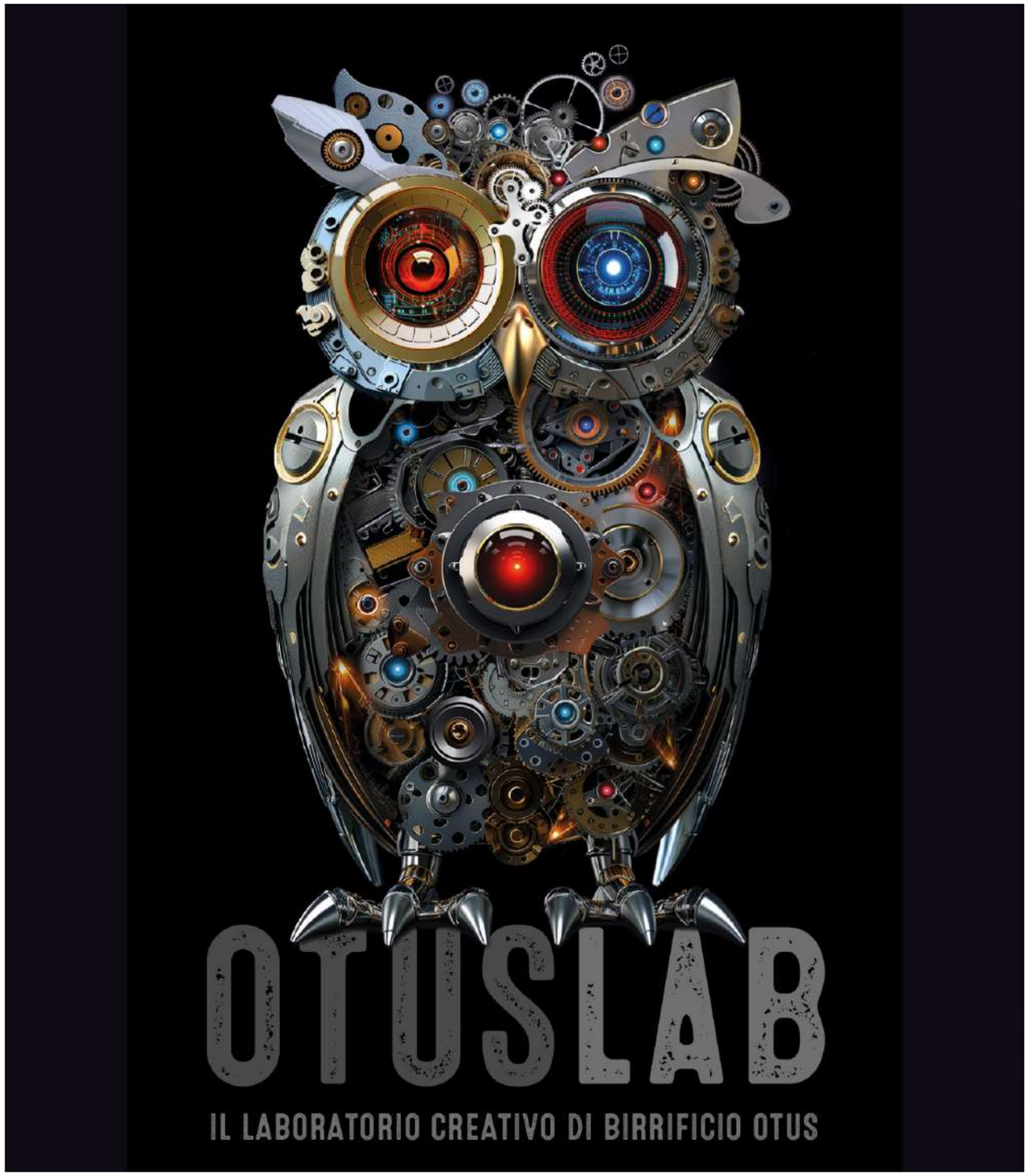
«L'obiettivo in questo caso - conclude Reali - è **soddisfare consumatori che tendono a sviluppare familiarità e affezione verso una specifica birra** e che, pertanto, **si aspettano di trovarla sempre disponibile e sempre con lo stesso gusto**. Ciò implica valutazioni preliminari rigorose delle aspettative dei target, dei tempi e dei costi di produzione, dell'efficienza e della qualità della rete distributiva, della vendibilità in dati territori e paesi, il tutto in un orizzonte temporale pluriennale».

Creatività brassicola e responsabilità sociale

«**Ci impegniamo a contribuire al progresso della società in cui operiamo**, a **costruire rapporti reciprocamente vantaggiosi con i collaboratori**, **i clienti** e **i fornitori** - aggiunge ancora Enrico Rota -. Ci adoperiamo altresì per **ridurre quanto più possibile l'impatto ambientale della nostra attività**: i processi produttivi di Otus considerano **tutte le possibilità di limitazione del consumo energetico**, delle risorse naturali e degli sprechi alimentari; coltiviamo i cereali per i nostri malti e privilegiamo la filiera corta. Inoltre, **risparmiamo acqua e depuriamo le acque reflue**, utilizziamo l'acqua di scarto per i lavaggi, conferiamo le trebbie a produttori di biogas, ecc. **La ricerca e la creatività Otuslab valutano anche questi aspetti della produzione e contribuiscono a un'evoluzione positiva**».

Enrico Rota e Alessandro Reali lo hanno espresso con chiarezza: se **negli anni scorsi Otus si è concentrata soprattutto sull'eccellenza tecnica e organolettica delle sue birre**, ora **apre un nuovo capitolo produttivo dedicato alla creatività**. **Non vediamo l'ora di degustare la prossima Otuslab**.

cod 113203



Birrificio Otus
035 296473
www.birrificiootus.com