



La Cuor di Pane del Birrificio Otus conquista l'argento ai World Gluten Free Beer Awards 2026 di Rimini. Una Helles senza glutine nata dal recupero del pane invenduto, tra sostenibilità e qualità brassicola italiana



Cuor di Pane è argento al World Gluten Free Beer Awards 2026



di **Andrea Lupini**

La birra artigianale italiana senza glutine ha definitivamente abbandonato la nicchia per entrare nel regno dell'eccellenza, e il **Birrificio Otus** ne è oggi

uno dei più luminosi alfieri. **L'ennesima medaglia conquistata dalla birra Cuor di Pane al World Gluten Free Beer Awards 2026 di Rimini** non è solo un trofeo da esporre in bacheca, ma la **consacrazione di un modo unico e sostenibile di interpretare l'arte brassicola**. La tredicesima edizione del prestigioso concorso de-

dicato alle **migliori produzioni gluten free**, celebrata nella suggestiva cornice di RiminiWellness, ha visto sfilare ben **101 etichette provenienti da oltre trentacinque birrifici**. In questo agguerrito parterre, dominato da un'altissima qualità tecnica e da ricette sempre più bilanciate, **la birra Cuor di Pane del Birrificio Otus ha**

brillato in modo particolare, guadagnando una meritatissima medaglia d'argento. Un risultato che si inserisce in un percorso di riconoscimenti consolidato: nel 2025 la **Helles gluten free di Birrificio Otus** si era già classificata al secondo posto nella stessa categoria, a cui si aggiungono la **menzione** ricevuta nel 2022 nella Categoria F, dedicata alle birre ad alta e bassa fermentazione, speciali e speziate, e il **Premio Innovazione e Sostenibilità** assegnato da Beer&Food Attraction 2024.

Il concorso, fondato nel 2013 dal giornalista e degustatore **Alfonso Del Forno**, ha incoronato la "Cuor di Pane" confermando la sua **grande bevibilità ed eleganza**, decretando questa birra come modello di produzione e consumo. «L'edizione di quest'anno - dichiara lo stesso Del Forno - è stata ricca di novità e ha confermato il **crescente interesse per le birre senza glutine**, che hanno raggiunto un **livello qualitativo capace di soddisfare anche i palati più esigenti**. Un'occasione preziosa per i birrifici artigianali che vogliono intercettare un pubblico sempre più attento alla propria salute».



Alessandro Reali, mastro birraio di Otus

Cuor di Pane trasforma il pane invenduto in un modello virtuoso

Ciò che rende davvero speciale la medaglia d'argento vinta da Otus va ben oltre quindi al semplice gusto nel bicchiere. «Cuor di Pane -

dichiara **Alessandro Reali, mastro birraio di Otus** - è il perfetto esempio di come **la grande birra artigianale possa sposare i principi dell'economia circolare e della lotta allo spreco alimentare**. Il nome stesso non è casuale. La ricetta di questa birra in **stile Helles (bassa fermentazione, chiara e beverina)** nasce infatti dall'intuizione di recuperare il pane invenduto, miscelato sapientemente con il malto d'orzo».

Questo approccio virtuoso contribuisce attivamente alla **riduzione degli sprechi alimentari** e dimostra una **sensibilità etica e ambientale** ormai imprescindibile per il birrificio di Seriate (Bg). Il progetto di Cuor di Pane va infatti ben oltre la sostenibilità ambientale, abbracciando una **forte responsabilità sociale**. La produzione di questa birra **si avvale della collaborazione di una cooperativa di lavoratori svantaggiati, La Mongolfiera di Brescia**, trasformando ogni bottiglia in un'opportunità ➡





Attilio Rota, responsabile area gestionale di Birrificio Otus

di integrazione, formazione e riscatto per persone che affrontano quotidianamente fragilità e difficoltà lavorative. In questo modo, l'acquisto della birra **sostiene una filiera che promuove dignità e inclusione.**

Il risultato nel bicchiere è una **Helles limpida e delicata**, che mantiene intatti i **profumi fragranti dei cereali e la classica morbidezza del pane.** La **leggera nota tostata** e la **freschezza finale** la rendono una **birra estremamente versatile**, perfetta per accompagnare una pizza, un tagliere di formaggi o per essere gustata semplicemente in solitaria, come aperitivo rinfrescante.

Cuor di Pane, disponibile in **bottiglia da 33 cl e fusti da 24 litri**, rappresenta un orgoglio per il territorio confermando come il Birrificio Otus sia ancora una volta una **fucina di idee brillanti e di altissima competenza brassicola.** L'ennesimo riconoscimento ottenuto al World Gluten Free Beer Awards 2026 certifica

l'impegno costante dell'azienda nel coniugare tradizione, innovazione e rispetto per le risorse del pianeta.

Fusti riutilizzabili e logistica intelligente: la strategia green di Otus

L'impegno verso la sostenibilità del Birrificio Otus si riflette anche nelle **scelte logistiche e di confezionamento.** L'azienda ha infatti messo in campo **importanti investimenti tecnologici per ampliare il parco fusti**, affiancando ai fusti in plastica monouso i tradizionali **fusti in acciaio inox riutilizzabili.** Questa strategia d'investimento **ottimizza l'impatto ecologico ed ecocompatibile della distribuzione.**

I fusti in acciaio inox sono **ideali per le birre a elevato consumo e di facile beva**, riducono drasticamente i rifiuti da imballaggio e l'impronta di carbonio grazie al ciclo continuo di lavaggio e riutilizzo. I **fusti in plastica** permettono invece di man-

tenere la loro utilità logistica per le birre più strutturate o **destinate alle lunghe distanze**, dove i costi di rientro del vuoto risulterebbero insostenibili dal punto di vista ambientale.

Depurazione interna e risparmio idrico

La produzione di birra è un'attività ad altissimo consumo idrico. Conscio di questa responsabilità, il Birrificio Otus riserva la **massima attenzione alla gestione dell'utilizzo dell'acqua e alla sua successiva bonifica.** L'acqua impiegata nei processi di produzione e sanificazione non viene semplicemente scaricata, ma **viene interamente trattata all'interno del sito produttivo.** Per fare questo, il birrificio ha installato un **avanzato impianto di depurazione aziendale che permette una bonifica immediata.** Le acque reflue di lavaggio e produzione vengono trattate sul posto prima di essere immesse nella rete pubblica grazie a un **abbattimento del carico organico.**

I **residui biologici tipici della lavorazione** (lieviti, zuccheri e amidi) **vengono neutralizzati in modo sicuro ed efficiente.** Queste pratiche garantiscono una **quantificazione straordinaria nel risparmio dell'acqua, pari al 50%.** Non solo, l'ossigenazione naturale dall'aria, grazie al sistema di depurazione in uso al Birrificio Otus, permette di prendere direttamente dall'aria l'ossigeno necessario per il lavoro dei microrganismi responsabili della degradazione della materia organica, **generando un risparmio elettrico del 70% rispetto ai sistemi di depurazione tradizionali.** [cod 119617](#)

Birrificio Otus

☎ 035 296473

🌐 www.birrificiootus.com

AMBRANERA	PILS 2	SIDE B	REDVOLUTION	CUOR DI PANE	B5	RED&GO
Birra Imperdibile Guida alle Birre d'Italia 2023 Slow Food 1ª Classificata Categoria 21 (Porter, Stout) Associazione Unionbirrai Birra dell'Anno 2022 Birra Imperdibile Guida alle Birre d'Italia 2021 Slow Food Medaglia d'oro Categoria 5.4 Stout/Porter (Oatmeal Stout) Brussels Beer Challenge 2019 Medaglia di bronzo Categoria 41 (Stout) European Beer Star 2019 2ª Classificata Categoria 19 (Stout) Associazione Unionbirrai Birra dell'Anno 2018	Birra Imperdibile Guida alle Birre d'Italia 2023 Slow Food Medaglia d'oro Categoria 4.3 Lager (German-Style Pilsner) Brussels Beer Challenge 2021 Medaglia d'argento Categoria 4.3 Lager (German-Style Pilsner) Brussels Beer Challenge 2020 Medaglia di bronzo Categoria 2 (German-Style Pilsner) European Beer Star 2020 Certificato d'eccellenza Categoria 4.3 Lager (German-Style Pilsner) Brussels Beer Challenge 2019 3ª Classificata Categoria 1 (German and Bohemian Pilsner) Associazione Unionbirrai Birra dell'Anno 2019	1ª Classificata Categoria 26 (Blanche, Witbier) Associazione Unionbirrai Birra dell'Anno 2025 3ª Classificata Categoria 26 (Blanche, Witbier) Associazione Unionbirrai Birra dell'Anno 2023 Medaglia d'argento Categoria 24A Witbier (Belgian Ale) Barcelona Beer Challenge 2022 Medaglia d'argento Categoria 29 (Belgian Wheat Beer) European Beer Star 2018	Medaglia di bronzo Categoria 47A (Traditional German-Style Bock) World Beer Cup 2023 Medaglia di bronzo Categoria 6C Dunkles Bock (Amber Malt European Lager) Barcelona Beer Challenge 2022	Medaglia d'argento Categoria 1 (Bassa fermentazione basso grado alcolico <5.5%) World Gluten Free Beer Awards 2026 Medaglia d'argento Categoria 1 (Bassa fermentazione basso grado alcolico <5.5%) World Gluten Free Beer Awards 2025 Premio innovazione e sostenibilità Beer&Food Attraction 2024	Medaglia d'argento Categoria 4.10 Lager (Helles) Brussels Beer Challenge 2020 Medaglia d'oro Categoria 4A Munich Helles (Pale Malt European Lager) Barcelona Beer Challenge 2020	Menzione della giuria Categoria 10 (Irish Red Ale) Associazione Unionbirrai Birra dell'Anno 2025 Medaglia d'oro Categoria 15A Irish Red Ale (Irish Beer) Barcelona Beer Challenge 2020 Medaglia d'argento Categoria 3.2 Red Ale (Irish Red Ale) Brussels Beer Challenge 2019

OS7

Medaglia d'oro Categoria 4.5 German-Style Helles/Maibock/Doppelbock Brussels Beer Challenge 2021

BIRRIFICIO OTUS
Via Rumi, 7 - 24068 Seriate (BG) Italia
birrificiootus.com