

Otus, il birrificio raddoppia e lancia nuove etichette



Da sinistra, Anna Cremonesi, Ruben Agazzi, Alessandro Reali e Ivano Magri

Ormai appare chiaro quanto il panorama del settore inerente alla produzione di birra sia mutato nel giro di un decennio e del peso che hanno assunto i birrifici artigianali nel contesto italiano, pur non minacciando in maniera concorrenziale il terreno della produzione industriale, per differenze rilevanti a livello quantitativo e qualitativo, commerciale e distributivo.

La produzione artigianale ha però di fatto conferito un fascino particolare al mondo della birra, apportando creatività e innovazione. Su questo terreno il Birrificio Otus di Seriate si è instradato a partire dal 2015, anno di inizio della produzione, con la chiara scelta di posizionarsi nel mercato di rilievo.

«Nell' ambito dei prodotti brassicoli artigianali – afferma Ruben Agazzi, consigliere delegato del birrificio – oggi si incontra un mondo molto variegato, che spesso genera anche confusione. Per il consumatore medio non è certamente semplice riuscire a comprendere e, di conseguenza, a scegliere. Spesso, inoltre, si incorre in prodotti che subiscono variazioni significative. La ricerca della qualità di Otus è invece costante in tutto il processo produttivo, a partire dalle materie prime e dall'uso dell'acqua. La qualità autentica nasce infatti dalle migliori materie prime e dall'artigianalità, che significa tecniche antiche, gesti misurati e un'infinita passione per la creazione di prodotti unici, con ingredienti e procedure naturali».

«Da qui la scelta di collocare il birrificio a Seriate, per riprendere la tradizione della produzione di birra sul territorio, che risale al XIX – aggiunge Anna Cremonesi, vice presidente Otus -. Qui l'acqua, vista la leggerezza, è ideale per la produzione del "pane liquido". Grazie, poi, alle alleanze strategiche, prendiamo il meglio degli ingredienti per trasformarli in birra artigianale d'eccellenza. La maestria, che l'immagine del gufo sapiente ha fin da subito richiamato, è infine sintetizzata nel lavoro preciso e competente del birraio, Alessandro Reali».

Laureato all'Università di Agraria di Milano, Reali è oggi il cuore pulsante della produzione Otus: «Ho lavorato diversi anni all'estero, potendo provare sul campo la preparazione teorica universitaria e acquisire ulteriormente le competenze specifiche che solo l'esperienza diretta può insegnare. L'intenzione è di creare birre diverse, con forte personalità ma uguali a se stesse in modo da guidare il consumatore verso una maggiore consapevolezza e conoscenza della varietà sensoriale e gustativa che il modo della birra offre».



Per Otus il 2016 è un anno laborioso dal punto di vista degli investimenti produttivi, verrà infatti più che raddoppiata la capacità di produzione e saranno prodotte tre nuove tipologie. La prima ad essere immessa sul mercato è una lager chiara, mentre a giugno vedrà la luce una birra bianca "Side B" Blanche. Poi la gamma sarà arricchita con una Season. «Pils al quadrato, questo è il nome che abbiamo voluto darle. È una birra a bassa fermentazione – continua Cremonesi – ad ispirazione tedesco-ceca, fatta come sempre a modo nostro con luppoli continentali ed oceanici. I profumi floreali, speziati dei luppoli e i toni dolci dei malti ci preparano a una birra di estrema scorrevolezza e aromaticità. L'acqua povera in sali, il suo taglio secco e una punta di amaro, ne fanno una birra per tutte le occasioni e per tutti i gusti». La Blanche invece abbiamo deciso di chiamarla Side B e sarà la nostra interpretazione di uno stile nato in Belgio: il frumento coltivato a Km zero dona pienezza e una nota acidula mentre le spezie utilizzate donano note floreali, agrumate e fruttate. Il lievito utilizzato completa il bouquet con richiami di vaniglia e frutta. Nonostante la complessità aromatica, la birra che ne deriva è rinfrescante e facilissima da bere. Una birra proprio per la stagione estiva alle porte!».