

3 Aprile 2015

## Otus, a Seriate è nato un nuovo birrificio. La prima etichetta dedicata a Palma il Vecchio

Grazie all'accordo con la Domus Bergamo, in piazza Dante, Otus potrà essere degustata in anteprima anche in fusto, nell'esclusivo contenitore PolyKeg. Tutte le birre prodotte a Seriate non sono né pastorizzate né filtrate



Da sinistra: Ruben Agazzi, Micaela Barni, Mauro Bertolini (il birraio), Anna Cremonesi (presidente di Otus) e Giampietro Rota della 4R

C'è un nuovo birrificio a Bergamo. Si chiama Otus – dal nome latino della famiglia degli Strigidi, gli uccelli rapaci notturni come gufi, allocchi e civette – e ha sede a Seriate. Nasce dalla volontà di un gruppo di amici accomunati dalla passione

per la birra e animati dall'idea di creare una nuova esperienza imprenditoriale con valori ben definiti. La società, costituita lo scorso anno, aggrega 25 soci tra persone singole e soggetti giuridici. Pur con una compagine sociale di provenienze territoriali differenti, la scelta è stata quella di costituire un birrificio legato al territorio bergamasco, in grado di sviluppare una produzione di qualità (il birraio è Mauro Bertolini), con ingredienti e procedure naturali, che valorizzino l'appartenenza orobica, mantenendo uno sguardo ed un'attenzione aperti anche all'esterno. Di qui la scelta di collocare il Birrificio a Seriate e, tramite alleanze strategiche, puntare a una birra artigianale d'eccellenza. La produzione si attesterà sui 100mila litri annui (ma il potenziale può arrivare al milione) mentre la distribuzione è affidata alla 4R di Torre de' Roveri, socio del birrificio e storico distributore di bevande sul territorio di Bergamo, che mette a disposizione le proprie competenze e professionalità. Prezzo medio al pubblico per la bottiglia da 75cl è di 8 euro, con un ricarico massimo di 4 euro se servita in un locale.

“Otus – annota la presidente del birrificio, Anna Cremonesi – vuole promuovere una cultura del bere che ritorni al territorio, ma non solo. Una parte di rilievo è rappresentata dalla responsabilità sociale e ambientale. La prima declinata con l'impegno che abbiamo preso di inserire nel nostro ambiente lavorativo persone svantaggiate grazie alla Cooperativa Aeper, socia del birrificio (gestisce anche la Locanda dei Golosi di Villa d'Almé), che ha fatto del volontariato e dell'attenzione agli ultimi i principi guida delle sue attività. La seconda con la scelta di utilizzare materie prime di provenienza biologica, il più possibile di produzione locale”.

Territorio vuol dire anche arte e cultura. La prima birra prodotta è stata dedicata a Palma al Vecchio. Una p



a birra prodotta – e che sarà commercializzata a giorni – è ad inserirsi nella linea denominata 'Art Collection', che si

affiancherà alle linee Classica e Special.



La birra del Palma è birra speciale, ambrata chiara, ottenuta da una

ricetta dedicata, aromatizzata al ginepro, che prevede l'utilizzo di miele prodotto dall'agriturismo La Pèta di Costa Serina, proprio per rimarcare non solo la territorialità dell'ingrediente ma anche i natali dell'artista. Nel frattempo hanno già preso vita anche una birra chiara doppio malto e una birra speciale rossa, sempre dedicate al Palma. A seguire verranno

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/otus-a-seriate-e-nata-una-nuova-birra-a-palma-il-vecchio-la-prima-etichetta/>

commercializzate la bionda B5, la rosso R5.5 e la doppio malto chiara OS7. Ogni birra prodotta da questo nuovo birrificio ha come denominatore comune il fatto di non essere né pastorizzata né filtrata. Grazie poi all'accordo concluso con la Domus Bergamo, in piazza Dante, queste birre possono essere degustate in anteprima anche in fusto nell'esclusivo [contenitore PolyKeg](#) che chiaramente, in piena sintonia con gli obiettivi sociali, è totalmente riciclabile.

**Birrificio Otus srl**

**via Rumi, 7 - Seriate (BG)**

**telefono 035.29.64.73**

**[www.birrificiootus.com](http://www.birrificiootus.com)**

**[commerciale@birrificiootus.com](mailto:commerciale@birrificiootus.com)**