

L'entrevista

Marina Pallás

Cervesa artesana Lo Gambusí

“Intentem donar a conèixer les Terres de l'Ebre a través de la nostra cervesa”

Com, quan i per què naix Lo Gambusí?

Tot va començar com a passatemp, fent alguna coccio a la cuina de casa, però va arribar un dia en què, veient la projecció que estava agafant a Catalunya la cervesa artesana, vam decidir traure al mercat la recepta que durant dos anys havíem desenvolupat a nivell casolà. El primer lot, el vam elaborar el 12 de desembre del 2012, una data fàcil de recordar.

Per què aquest nom?

Ens sentim molt lligats a la nostra terra i tenim l'objectiu d'intentar, a través de la nostra cervesa, donar a conèixer les Terres de l'Ebre. Entenem la cervesa artesana com un producte de proximitat, per això tant el nom de l'empresa com les varietats de cervesa que anirem elaborant tenen noms que fan referència a l'Ebre. En el cas del gambusí, segons el *Costumari català* de Joan Amades és un ésser o animal imaginari que s'utilitza a diverses regions de la península Ibèrica per fer bromes als infants i també als caçadors i pescadors novells. La broma més habitual consisteix en convèncer el novell que el gambusí o gambutí és un animal esquiu que només es pot caçar de nit i és molt difícil veure'n un. Aquesta llegenda depèn molt del lloc i n'existeixen diverses variacions. Pel que fa a les nostres terres, era freqüent anar-los a caçar de ben menuts, quan anàvem d'acampada al Port amb l'escola. Es diu que el gambusí és una fusió de diversos animals, tal i com es pot veure representat al nostre logo.

Quantes cerveses elaboreu? I com es diuen cadascuna i per què?

La primera varietat, la vam traure el gener del 2013 i vam buscar un bon nom per a una cervesa genuïnament tortosina, la Cinteta, que fa referència a la patrona de la ciutat i és un nom molt habitual en les dones tortosines. La segona varietat comercialitzada, des de principis del 2014, és la Riu, i deu el seu nom al riu Ebre, eix vertebrador de les Terres de l'Ebre, al qual devem moltes coses i aprofitem aquestes línies per recordar la importància de la seua defensa per

preservar aquest preciós Delta que tanta vida dóna al nostre territori. Aquestes dos cerveses, les elaborem de manera regular. Després tenim dos cerveses que nosaltres anomenem de temporada: la Captiva de Despuig, que només s'elabora una vegada a l'any, per a la Festa del Renaixement, i la Fruit Saison, que vam presentar a l'EbreBeer d'aquest any. Aquestes dos cerveses són col·laboracions que fem amb altres micro-cerveceries amigues.

I com les definiríeu quant a sabor?

La Cinteta és una cervesa d'alta fermentació, tipus 'pale ale', transparent, de color coure i escuma poc persistent que en boca denota poca efervescència, tret característic d'aquest estil. El llúpol hi està present, encara que permet apreciar les característiques de les maltes caramellitzades. L'amargor és notable dins un marc molt acceptable. En definitiva, és una cervesa fàcil de beure, per gaudir de bons moments i combinar perfectament amb la gastronomia. La Riu, d'altra banda, és una cervesa també d'alta fermentació, estil 'golden ale', de color daurat i amb bona retenció d'escuma. Al nas vénen tocs de fruita blanca, com meló, raïm... En canvi, en boca predomina la dolçor de les maltes. És una cervesa fina i elegant. La Captiva de Despuig és molt fresca i aromàtica i, finalment, la Fruit Saison porta com a ingredient estrella un bon grapat de cireres de Pauils, les millors que hi ha.

La cervesa artesana és més forta que la normal? En què es diferencien en gust?

Forta no seria la paraula adequada. Les cerveses artesanes són molt més complexes que les industrials, en elles podem trobar uns aromes i uns gustos molt accentuats, tot i que sí que hi ha cerveses més fortes i d'altres de més suaus. En el gust hi ha molta diferència respecte a les industrials, però encara hi ha més diferència a nivell olfactiv. Hi ha cerveses artesanes que, segons el llúpol i llevats utilitzats, poden aportar aromes des de fruita fins a tocs herbacis, passant per tocs especiats... Després, en boca, el gust és



molt diferent. Són dos productes que no tenen a veure i no es poden comparar.

I en l'elaboració, en què es diferencien les cerveses artesanes de les altres?

El procés d'una i l'altra, a grans trets, no pot ser molt diferent. La diferència rau en la qualitat i quantitat de la matèria primera que s'hi posa. De les cerveses industrials, se'n fan produccions de milers de litres, mentre que les produccions artesanes són relativament menudes. La cervesa artesana és un producte viu que, en no estar filtrada ni pasteuritzada, evoluciona amb el temps. El gas s'obté de manera totalment natural durant la segona fermentació a l'ampolla i no s'injecta com a les cerveses industrials. Les grans indústries cerveseres tenen com a primer objectiu la minimització de costos per augmentar el benefici. En canvi, la cervesa artesana ha de buscar—o hauria de buscar—la qualitat per damunt de tot. A banda dels ingredients bàsics (aigua, malta, llúpol i llevat), els cervesers artesans hi aporten altres ingredients, com la passió i el sentiment.

Quin tipus de públic atrau aquesta cervesa? És un altre públic diferent al del vi?

Hi ha un ventall molt ampli de varietats de cervesa, molt més que el vi. Trobem cerveses per a tots els gustos i públics. Catalunya és, tradicionalment, vinícola i la cultura de la cervesa artesana està molt poc desenvolupada. Per aquest motiu ens costa tant obrir mercat. Hem tingut l'oportunitat de viatjar a l'estranger amb la cervesa i hem pogut comprovar de primera mà que a la resta d'Europa aquest producte està molt més valorat. La cervesa artesana, igual que el vi, va a la recerca d'un públic que valore el producte i gaudisca dels aromes i gustos que aquesta li pot aportar. Segurament, a la persona amant d'un

La cervesa artesana Lo Gambusí és una petita empresa creada a finals de l'any 2012 per dos jòvens tortosins, **Xavier de la Torre (1984)**, llicenciat en Bioquímica, i **Ferran Faiges (1984)**, diplomad en Relacions Laborals i estudiant d'Història. Amics de tota la vida, feia temps que elaboraven lots de cervesa a casa per a amics i familiars i, finalment, van decidir professionalitzar aquest passatemp i traure, el gener del 2013, la primera cervesa al mercat.

bon vi també li pot agradar una bona cervesa artesana.

Quin futur li preveieu, a la cervesa artesana?

El futur? Bona pregunta. Els últims tres anys estem vivint una autèntica bombolla cervesera i ja sabem com pot acabar això... El creixement de cerveses artesanes no creix proporcionalment al mateix ritme que el de consumidors. Del volum total de consum de cervesa que hi ha al nostre país només un 1% correspon a la cervesa artesana. Tenim molt de marge per créixer, però costa molt. Tot i que cada dia tenim més públic, encara no és suficient. ■