



BIBLIOTECA *MARCEL·LÍ DOMINGO*

Recull de premsa local i comarcal

LLARGA VIDA A LA CERVESA ARTESANA

Elaboració. La qualitat i l'originalitat són el segell distintiu dels productors del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre

SILVIA FORNÓS
TARRAGONA

L'elaboració de cervesa és un relat d'èxit. Amb milers d'anys d'història, la beguda fermentada reviu una nova època daurada de la mà de productors artesans. Alcover (Alt Camp) és el bressol de la Rosita. «Vam ser dels primers a Catalunya i de l'Estat en elaborar cervesa artesana, i actualment tenim una de les produccions més altes», detalla Ramon Ollé, un dels socis fundadors. La marca s'exporta a una dotzena de països i explica que «elaborem més de sis varietats, totes molt diferents, des d'una cervesa negra fins a una altra que té 17 graus, tot i que la nostra cervesa insígnia és la Rosita original, elaborada amb mel».

De cerveses artesanes, n'hi ha per triar i remenar. Ramon Ollé xifra en més de 300 els estils existents en funció de les maltes, llúpols, graduació alcohòlica, etc. «El boom viscut en els darrers anys fa que cada cop es conegui més la beguda», afirma. Però el camí és llarg, ja que, segons dades dels productors, el consum de cervesa artesana només representa un 2% del total, enfront del 98% del consum de cervesa industrial.

Elaboració

«Totes les cerveses artesanes comparteixen l'elaboració amb ingredients 100% naturals, sense additius ni conservants. Els estils i sabors seran diferents en funció de les maltes i els llúpols que s'utilitzin», detalla Santiago Martí, propietari de Mestral, Cervesa Arte-

sana dels Ports (la Sénia). La seva aposta és la qualitat i, segons explica, «part de la meua feina també és divulgar entre els consumidors les virtuts de la cervesa artesana, perquè de mica en mica es conegui i es consumeixi més».

Aigua, maltes, llúpols i llevats són els ingredients principals, però també es poden incloure altres fruits de la terra com la fariçola, la mel... per aportar singularitat al sabor. Així mateix, en línies generals, es poden distingir entre cerveses de baixa fermentació

(Lager) i cerveses d'alta fermentació (Ale).

En aquest sentit, els *beer lovers* poden gaudir del sabor de les cerveses L'Anjub, de Vinebre (Ribera d'Ebre). Amb gairebé una dècada d'experiència, l'empresa suma una producció de 900 litres anuals. «Tenim una desena de cerveses de fermentació alta, un altre tipus amb cirera i també fem col·laboracions amb altres productors dels Estats Units i Barcelona», destaca Àngel Torné, un dels socis fundadors. «El procés d'elaboració no és



300
Són els estils de cervesa artesana existents segons les maltes, els llúpols, la graduació alcohòlica...

molt complicat, el que és fonamental és la neteja, a partir d'aquí cada productor segueix les seves pautes», destaca l'elaborador, el qual afegeix que «en el nostre cas, d'ençà que comencem a elaborar la cervesa fins que es pot consumir passen uns 10 mesos».

També a l'Alt Camp, l'empresa Les Clandestines de Montferri produeix 30.000 litres de cervesa artesana a l'any, una xifra que confia doblar en un futur. Les ga-

