



2%

És el consum actual de cervesa artesana a l'Estat, enfront del 98% de beguda industrial



nes d'involucrar-se en una activitat de transformació alimentària i artesana van ser el motor per iniciar-se en aquest sector. Des de llavors ha passat gairebé una dècada i elaboren tot tipus de cerveses artesanes. «El món de la cerveseria artesana permet innovar constantment. Com que treballem amb productes secs, tenim la possibilitat de poder aconseguir ingredients de qualsevol lloc de món», detalla Miquel Àngel del Castillo.

Amb una producció de 100 litres setmanals, a la Ribera d'Ebre Xavier Torà és l'artífex de Ginesart, una microcerveseria que elabora tot tipus de cerveses artesanes. L'Autèntica, Il·lusió, Il·lusió Weiss i Raure són algunes de les begudes que porten el segell Ginesart i l'etiqueta 100% natural. «Les cerveses artesanes permeten al consumidor gaudir de tot el sabor que aporta cadascun dels ingredients, en canvi les industrials són més o menys iguals al paladar», afirma el productor. A més, també elabora un licor de cervesa. «És el primer licor de cervesa del mercat elaborat a Catalunya i a la Península, ideal com a copa», afirma.

Tendència mundial

El boom de la cerveseria artesana és global. Àngel Torné (L'Anjub) destaca que «als Estats Units el consum se situa entre un 10 i un 12%; i a Itàlia és d'un 4%». En paraules de Miquel Àngel del Castillo (Les Clandestines de Montferri), «tard o d'hora aquesta revolució mundial havia d'arribar a casa nostra».

La Rosita, Les Clandestines de Montferri, L'Anjub, Ginesart i Mestral, Cervesa Artesana dels Ports són només la punta de l'iceberg.

Desenes d'empreses

Al Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre existeixen molts emprenedors que es dediquen a la producció artesana de cervesa.



1. Imatge de les cerveses que elabora Les Clandestines de Montferri.
2. A Vinebre es produeixen les cerveses artesanes L'Anjub.
3. Les cerveses Mestral destaquen per la seva qualitat. 4. La Rosita (Alcover) és una de les empreses amb més trajectòria. 5. Mostra de les cerveses Ginesart. FOTOS: CEDIDES

Salut

Els beneficis del consum moderat de cervesa

El consum moderat de cervesa podria reduir la mortalitat per malaltia cardiovascular. Aquesta és una de les darreres conclusions de l'estudi Predimed (Prevenció con Dieta Mediterrànea) sobre l'efecte de l'alimentació i el consum moderat i regular de begudes fermentades per a la salut cardiovascular.

La inclusió a la dieta d'un consum moderat de begudes fermentades com la cervesa, sempre en adults sans, millora, segons l'estudi, el perfil lipídic i afavoreix l'absorció de polifenols, un tipus d'antioxidants presents a les begudes fermentades i altres aliments d'origen vegetal. El consum moderat consisteix en la ingesta d'entre una o dues canyes al dia en el cas de les dones, no més de 15 grams d'alcohol, i entre dos i tres en el cas dels homes, és a dir, no més de 30 grams.

48

És la xifra mitjana de litres de cervesa que es consumeix a l'Estat per persona i any

Empreses

Altres elaboradors de cervesa artesana a la província

- **L'Ò Bràfim**
L'empresa utilitza ingredients naturals i sense additius, que són la base de la seva elaboració de qualitat.
- **Lo Gambusi**
Cervesa artesana de les Terres de l'Ebre on s'elaboren diferents tipus de begudes fermentades amb ingredients 100% naturals.
- **La Surfera**
Cervesa artesana 100% natural, sense filtrar ni pasteuritzar. Elaborada a partir de mètodes tradicionals i ingredients de primera qualitat.
- **La Segarreta**
Produccions limitades de cerveses 100% autèntiques, naturals i artesanes, sense additius, sense filtrar ni pasteuritzar.