

Del moble industrial a la cervesa artesanal

La cervesa artesana **Nel** es prepara per sortir al mercat en les properes setmanes amb 3.000 ampolles de cervesa d'ordi maltejat i en mes i mig en trauran una segona de blat. El matrimoni de Santa Bàrbara Jordi Forcada i Salomé Barberà han convertit la seua afició en un negoci.

SANTA BÀRBARA Vanesa Adell

Una afició es pot acabar convertint en un projecte empresarial sòlid. Els planers Jordi Forcada i Salomé Barberà ho saben bé. El que va començar sent un passatemps és, des d'aquest hivern, el seu negoci. I és que aquest matrimoni ha decidit fer en la seua manera de guanyar-se la vida la producció d'una cervesa artesana, la cervesa Nel, que du el nom del besavi de Forcada. **"Vam aprendre a produir-ne com a hobby, per compartir-la amb els amics"**, expliquen. Des de fa tres anys, però, van començar a formar-se i a informar-se sobre el sector, **"a viatjar per conèixer el mercat"**. La crisi els va empenyer a fer-ho. Després de més de vint anys al sector del moble, la greu situació econòmica **"va convertir en inviable seguir guanyant-nos-hi la vida"**, assenyalava Forcada, tot afegint: **"Ens vam veure obligats a buscar alternatives perquè fer una aposta així pot ser arriscada, però ho és més no fer res"**.

Després d'un any preparant el projecte i el producte (**"hem anat fent re-**



De moment, la producció l'estan fent a Logronyo. / CEDIDA

ceptes i tastos a cegues per anar-les millorant"), aquest Nadal ja van produir els primers litres de cervesa. **"Va ser el 12 del 12 del 2012"**, recorda Barberà. Llavors van fer la producció per a unes 3.000 ampolles que ells mateixos es van envasar a principis de gener, quan van fer una segona producció de cervesa. **"D'aquí a quinze dies o tres setmanes, començarem ja a etiquetar i a distribuir les primeres**

3.000 ampolles", assegura Forcada, **"ho farem, de moment, a través de dos distribuïdors que controlen la demarcació de Tarragona"**. De moment, sortiran al mercat en dos tipus de cervesa artesana (**"sense cap tipus d'additiu"**). Una d'ordi maltejat, rosada, de 4,5 graus. L'altra, de blat, una mica més fosca, **"molt refrescant i un pèl més àcida"**.

L'objectiu que s'han marcat de mo-



Aquest és l'aspecte de les botelles de la cervesa d'ordi. / L'EBRE

ment és produir unes 90.000 botelles anuals (30.000 litres) per arribar a tot Tarragona i als territoris limítrofs, com ara Castelló, Lleida o Barcelona.

Ara la producció de cervesa l'estan fent en un obrador que han llogat a Logronyo, però ja tenen sobre la taula els plànols del nou espai que arranjaran al carrer Major de Santa Bàrbara per fer el seu propi. **"Esperem tindre'l en funcionament d'aquí quatre o cinc**

mesos", comenta.

Tots els aspectes d'aquest projecte estan cuidats fins al mínim detall. Un dels que destaca més, a banda de la producció i envasatge artesanal, és la imatge de la cervesa. Nel. El nom està inspirat en un besavi de Forcada, que també ha inspirat la imatge. A més, a la cervesa rossa li han posat Bàrbara, mare del besavi, i a la de blat, Genoveva, dona de Nel. ■