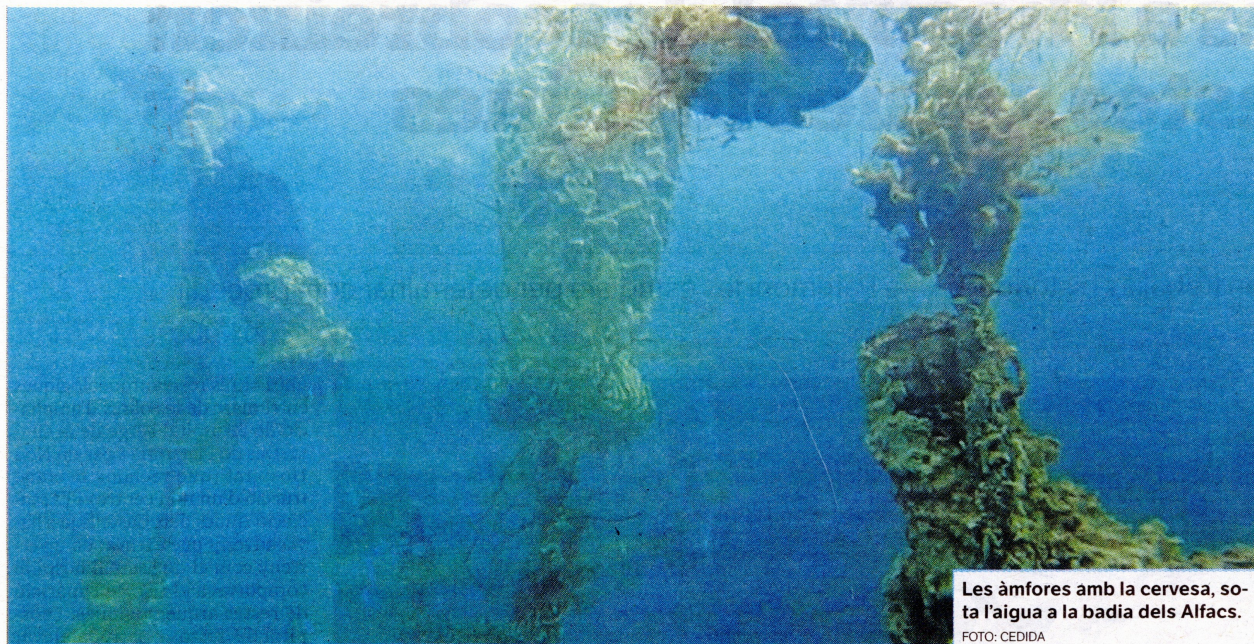


Premi. Beer Nostrum, elaborada amb ostra i madurada sota l'aigua dels Alfacs, ha estat reconeguda com una de les millors del món



Les àmfores amb la cervesa, sota l'aigua a la badia dels Alfacs.

FOTO: CEDIDA

L'essència de les badies del Delta en una cervesa

MARIBEL MILLAN LÓPEZ
LA RÀPITA

Sota l'aigua de les badies dels Alfacs, en unes batees de producció d'ostres i musclos, madura durant més de sis mesos una cervesa molt especial: Beer Nostrum. La seva singularitat i gran qualitat l'ha fet mereixedora de la medalla d'or en la categoria de Free-Style Beer de l'European Beer Star 2024, premis de referència al sector. La creació d'aquesta Imperial Oyster Stout (cervesa negra d'ostra) és de Cervesera Artesana de Barcelona, amb la col·laboració de la família Castells de Deltebre; i compta amb el segell de la Reserva de la Biosfera.

Perquè aquesta cervesa tan singular i única al món no només reposa en l'aigua de la badia, sinó que també està feta amb el producte local. Per a la producció anual, d'unes 900 àmfores de mig litre, s'empren 100 quilos d'ostres del Delta, de les que



La Beer Nostrum, elaborada amb ostra del Delta, se serveix directament del recipient que ha estat sota el mar. FOTO: CEDIDA

s'usen tant la carn com la closca, en diferents moments del procés d'elaboració.

La segona fermentació de Beer Nostrum té lloc sota les aigües tranquil·les de la badia. «El moviment suau a l'interior de les àmfores, causat per l'efecte Coriolis, impedeix que el llevat sedimenti, mantenint-lo en suspensió i afinant la cervesa d'una forma única», explica Olaf Martí, propietari de La Cervesera Artesana i mestre cerveser. D'aquesta manera es crea una cervesa amb baixos nivells de carbonatació i tocs salins i iodats naturals. «La textura i el cos intens de la Beer Nostrum la distingeixen de qualsevol altra», destaquen els seus creadors.

L'establiment situat al barri de Gràcia (carrer Sant Agustí 14), pioner del moviment de cervesa artesana a la península Ibèrica, va competir en el certamen internacional amb unes 2.300 cerveses; i es va alçar amb el premi després d'un tast a cegues.

Segons l'organització del concurs: «la nova categoria especial de Free-Style Beer premia creacions excepcionals que no es poden encaixar dins de cap de les 74 categories existents. Aquesta modalitat ofereix als cervesers la llibertat de traspasar els límits establerts, sense restriccions analítiques ni limitacions, buscant interpretacions úniques, amb ànima i autenticitat, que reflecteixin l'esperit del moment».

Beer Nostrum té un preu de 42 euros l'àmfora. Se serveix directament d'aquest recipient i a la Cervesera Artesana es pot gaudir aquest Nadal amb un maridatge gourmet.