

REPORTATGE

El triomf d'una cervesa negra d'ostra del Delta

La catalana Beer Nostrum, elaborada amb ostra del Delta i que fermenta durant sis mesos submergida en viviers d'ostres de la badia del Fangar, ha guanyat el premi a la millor cervesa d'estil lliure del món. Mig litre costa 42 euros.

Deltebre Ò.M.J.

Una cervesa amb segell del Delta de l'Ebre ha triomfat a escala mundial en obtenir el premi a la millor cervesa d'estil lliure. Beer Nostrum, elaborada amb ostres del delta de l'Ebre, ha estat guardonada amb la medalla d'or al prestigiós certamen internacional European Beer Star 2024, a Nuremberg, com a millor cervesa d'estil lliure, una de les 74 categories que inclou una competició a la qual han concorregut més de 2.300 cerveses d'arreu del món. **"La nostra cervesa posa en valor un producte top com és l'ostra del Delta. El 90 % de l'èxit rau en què s'ha fet i en com s'ha fet"**, afirma Olaf Martí, gerent de l'empresa barcelonina La Cervesera Artesana, creadora del producte. L'ostra intervé de dos maneres. D'una banda, és utilitzada com a ingredient, seguint un estil tradicional anglès de cervesa (Oyster Stout) que feien servir els pobres en temps de la revolució industrial. Se menjaven l'ostra del Tàmesi, segons detalla Martí, i usaven la crosta en l'etapa d'ebullició de la cervesa, per la qual cosa té un punt salí. Per a fer la Beer Nostrum, però, s'utilitza tant la clofolla -per a clarificar el cereal- com la carn -per a bullir- per separat. Per a elaborar 10 litres de cervesa fa falta un quilò d'ostres. **"El que hem fet és donar-li una**



El recipient en forma d'àmfora amb incrustacions corallines, fruit del període de maduració sota l'aigua del mar, és un factor distintiu de la cervesa guardonada. / LA CERVESERA ARTESANA

volta i passar d'una cervesa de cinc graus a una de deu", explica Martí. A més, en una segona etapa de maduració de la cervesa, esta se submergeix en àmfores de mig litre a la badia del Fangar durant més de sis mesos, lligada a les estructures de corda de les muscleres d'ostra de l'empresa Moluscos Castells SL. Aprofitant l'energia cinètica del moviment de l'aigua, s'aconsegueix una segona fermentació constant **"que li dona unes notes diferencials"**. El relat de l'empresa, difós a través del seu web, sosté que "el moviment suau i constant a l'interior de les àmfores impedeix que el llevat se sedi-

mente, mantenint-lo en suspensió i afinant la cervesa". A més, les aigües mantenen una temperatura estable d'entre 16 i 23 graus Celsius. El resultat és una cervesa negra amb baixos nivells de carbonatació i "tocs salins i iodats naturals".

Els recipients queden embolcallats de corall i així mateix se servirà després el producte, que acostuma a anar directament a l'establiment que el servirà al consumidor sense passar per intermediaris i de manera que no es trenque la cadena de fred. El preu d'una àmfora de mig litre és de 42 euros. No és barata, però Martí nega que siga un producte

esnob i valora que la categoria en què ha guanyat el premi la Beer Nostrum és **"la més difícil"**, perquè és la que posa en joc la innovació i la recerca. **"Estem orgullosos que un local petit de Gràcia haja guanyat a les grans cerveseres en este àmbit"**, clou el responsable de l'empresa, que explica que el projecte va començar a concebre's fa nou anys i que durant anys han fet provatures del bracet de Moluscos Castells.

La Cervesera Artesana també ven la seua aportació a la sostenibilitat i destaca que la generació d'estructures corallines millora la salut de l'altíssim nivell de biodiversitat que ja

té la badia del Fangar i, d'altra banda, se poden aprofitar les estructures de les muscleres durant el període en què no es cria l'ostra.

Molts diaris alemanys i anglesos s'han fet ressò de la fita assolida per este producte amb petjada ebreca, per la qual cosa també du l'etiqueta de Reserva de la Biosfera. La primera producció ha sigut de només 900 ampolles. Ja hi ha demanda de producte des d'Alemanya fins al Brasil i l'empresa està en tractes amb l'Associació Americana de Cerveseres per a crear un nou estil de cervesa a partir de la fórmula de la Beer Nostrum. ■