

REPORTATGE | En tots dos casos, els productors han vinculat el nom de les cerveses amb el territori

Cerveses ebrenques

La producció de cervesa artesanal a l'Ebre es va desenvolupant a poc a poc. Flix ha obert la primera microcerveseria mentre que la Cooperativa d'Horta també ha apostat per la beguda artesanal

PER A. CARALT

Després de vuit mesos esperant la maquinària necessària, Susanna Carim (Vinebre, 1976) i els seus tres socis han aconseguit finalment iniciar la producció de cervesa en les seves pròpies instal·lacions, una nau de lloguer al Centre d'Empreses de Flix. Allò que s'inicià com un *hobby* s'ha convertit en una petita empresa que aspira a poder donar feina estable als seus promotors.

A principis del mes de juny sortirà al mercat la primera tirada elaborada íntegrament a la nau de Flix. Es tracta de 800 litres de la '1907', l'única varietat de cervesa que actualment comercialitza la cerveseria artesanal L'Anjub.

A finals de mes es comercialitzarà una segona tirada també elaborada aquests últims dies, i a partir de llavors la producció s'adaptarà a la demanda existent. De fet, les noves instal·lacions tenen capacitat per produir 800 litres a la setmana. «Això significa donar un gran pas endavant, ja que l'any passat elaboraven una tirada de 800 litres cada dos mesos», apunta Carim al *Diari*.

La '1907' és una cervesa fresca, lleugerament amarga, i amb tocs de raïm, albercoc i poma. No utilitzen additius ni conservants i la cervesa no està filtrada. Carim apunta que s'ha de consumir freda, entre 4 i 10 graus de temperatura. La matèria primera la compren a una empresa especialitzada i l'aigua s'extreu de la xarxa després de superar un tractament de depuració mitjançant una planta d'osmosi.

Disposen d'un format de 33 centilitres, d'un segon de 75 centilitres –similar a una ampolla



La propietària de la cerveseria L'Anjub, Susanna Carim, a la seva microcerveseria de Flix. FOTO: JOAN REVILLAS



El president de la Cooperativa d'Horta de Sant Joan, Ismael Sancho, dividres amb la cervesa 'Flare Salvador d'Horta'. FOTO: JOAN REVILLAS

de cava – i també elaboren barrils. Actualment, la cervesa L'Anjub es pot trobar en alguns bars, pubs i restaurants de diversos municipis de la Ribera d'Ebre, a més de Tarragona, Lleida, Sabadell, Barcelona i la Comunitat Valenciana.

Premiada per la Diputació

La innovadora iniciativa empresarial de Carim –que s'havia quedat a l'atur– i els seus tres socis no va passar desapercebuda per les administracions públiques. La Diputació de Tarragona va guardonar L'Anjub amb el primer premi del concurs Emprèn en Femení mentre que l'Ajuntament de Flix també li atorgava un premi per a la promoció de la iniciativa empresarial lo-

cal. En tots dos casos, els guardons s'acompanyaven de premis en metàl·lic que han permès ajudar a finançar el projecte.

A partir d'ara, i un cop en marxa l'esperada microcerveseria, el proper repte dels emprenedors és elaborar una cervesa negra. «Encara no té nom», adverteix Carim, tot i que és segur que mantindrà alguna vinculació amb el territori ebrenca. L'Anjub, nom de la cerveseria, és un mot que es refereix a una construcció tradicional de la comarca per emmagatzemar aigua. 1907, nom de la cervesa, rememora l'any en el qual es va produir una de les grans inundacions del riu Ebre al segle XX.

Carim aspira a poder treballar professionalment de la cerveseria. «Per a mi seria un somni, va començar com un *hobby* però, si hi podem viure, perfecte», sentència.

La cervesa dels Ports

A la veïna comarca de la Terra Alta, els emprenedors gestors de la Cooperativa Agrícola d'Horta de Sant Joan també elaboren una cervesa artesana, a banda d'altres productes innovadors com un espumós de garnatxa blanca. La cervesa s'anomena 'Flare Salvador d'Horta', en referència al sant que va viure uns anys al convent d'Horta que porta el seu nom.

En aquest cas, la principal característica és que l'aigua utilitzada per elaborar la beguda procedeix dels Ports de Beseit. L'enòleg David García Arnavat només utilitza aigua, ordi, llúpul i llevat. La cervesa no està filtrada. Es pot adquirir a l'agrotienda de la Cooperativa, ubicada al costat de la plaça Catalunya d'Horta.