

DELTEBRE ■ EN UN INICI NOMÉS ES COMERCIALIZARÀ A COMERÇOS, BARS I RESTAURANTS DEL DELTA DE L'EBRE

Arrossaires del Delta elabora la primera cervesa de malta d'arròs

La marca Segadors del Delta de l'Ebre traurà al mercat properament aquesta cervesa apta per a celíacs, elaborada de forma artesana a partir d'un sistema pioner de maltatge d'aquest cereal

M. MILLAN

La Cooperativa Arrossaires del Delta de l'Ebre i l'empresa Cervesa Artesana han creat la primera cervesa de malta d'arròs del món.

El projecte va arrencar fa tres anys i ara veurà la llum, després d'un llarg procés d'investigació i experimentació que ha donat lloc a aquesta nova cervesa artesana, que es comercialitzarà sota la marca Segadors del Delta de l'Ebre i que és apta per a celíacs.

El tècnic cerveser Daniel Ferrer, de l'Institut de Cervesa Artesana, ha aconseguit fer amb èxit amb l'arròs el procés de maltatge, consistent en la germinació i posterior torrat de la llavor per a produir cervesa (habitualment es fa amb ordi o civada). Així, s'ha pogut elaborar la primera cervesa artesana cent per cent elaborada amb malta d'arròs.

Ja existien cerveses d'arròs, que contenen aquest cereal fermentat. «Però ara per primer cop s'ha aconseguit dur a terme el procés de maltar l'arròs», explica al *Diari* el gerent de la Cooperativa Arrossaires del Delta de l'Ebre, Joan Tomàs.

Segons els seus creadors, el maltatge d'arròs «és un procés mai realitzat fins ara, i atorga

al sector cerveser una nova matèria primera, de gran interès també per al mercat alimentari en general».

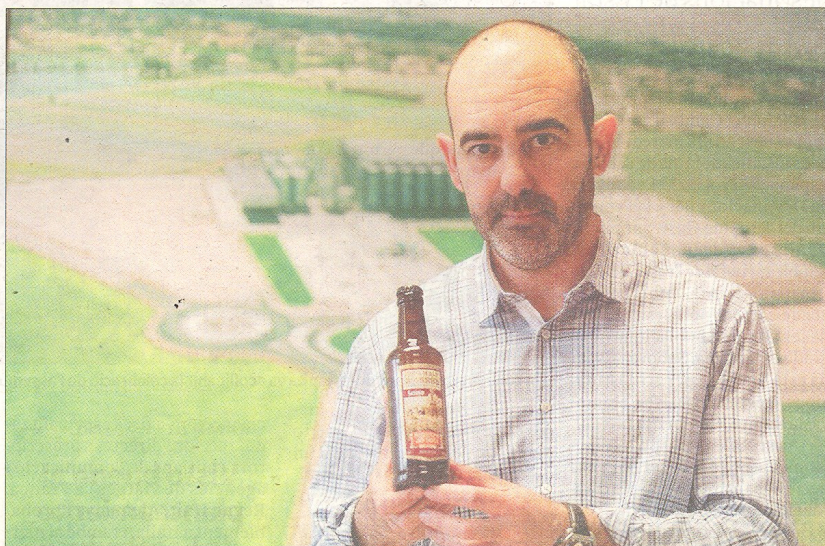
Entre les raons que expliquen que mai fins ara s'hagués produït malt d'arròs, hi ha que es tracta d'un procés molt delicat i la complicació del macerat (a causa de les temperatures especials que necessita aquest cereal).

Tot i que també s'ha creat una cervesa negra, Segadors del Delta arrencarà ara el seu camí comercial amb la varietat de cervesa rosada, en ampolles de 33 centilitres.

Aquesta nova cervesa es va presentar oficialment a la recent Fira Alimentària de Barcelona, on es va donar a provar als visitants amb una gran acceptació entre els amants de la cervesa.

«Com vam fer amb el licor d'arròs, començarem per distribuir la cervesa a escala local, a bars, restaurants i establiments del delta de l'Ebre», explica Tomàs. Serà a finals de maig o principis de juny.

Actualment Cervesa Artesana està procedint a la producció de la cervesa, en una tirada limitada. «Veurem la resposta dels consumidors i si va bé darem a terme el mateix sistema d'expansió que amb el licor d'arròs», comenta el gerent, que espera tenir



El gerent d'Arrossaires, Joan Tomàs, mostra la nova cervesa. FOTO: JOAN REVILLAS

el mateix èxit que amb aquell primer producte, que ha gaudit d'una gran acollida entre consumidors, comerços i restauradors de les Terres de l'Ebre, però també d'arreu de Catalunya i de l'Estat.

L'objectiu d'Arrossaires és anar traient al mercat productes nous, relacionats amb l'arròs, i comercialitzar-los sota el paraigua de les diferents marques que té la cooperativa, entre elles Nomen.

Així, estan treballant en d'altres productes alimentaris relacionats amb l'arròs, els quals no volen revelar de moment.

LA PRODUCCIÓ D'ARRÒS AL DELTA

A punt per a la inundació

■ La Cooperativa Arrossaires del Delta, amb seu a Deltebre, compta amb més de 1.200 socis productors que aporten uns 25 milions de quilos d'arròs. Els pagesos estan a punt d'iniciar una nova campanya, amb el procés d'inundació dels camps. Arrenca la setmana que ve i en el cas del marge esquerre, es durà a terme a partir del dia 15 a les zones altes i del 22 a les més baixes.

Serà a partir d'aquesta inundació dels camps d'arròs i de l'arribada del bon temps que es preveu que torni a fer-se present el caragol poma. Serà llavors quan es veurà si ha estat finalment efectives les mesures dutes a terme la passada tardor, entre les quals destaca la inundació dels camps amb aigua salada procedent del mar, letal per a aquesta espècie invasora.