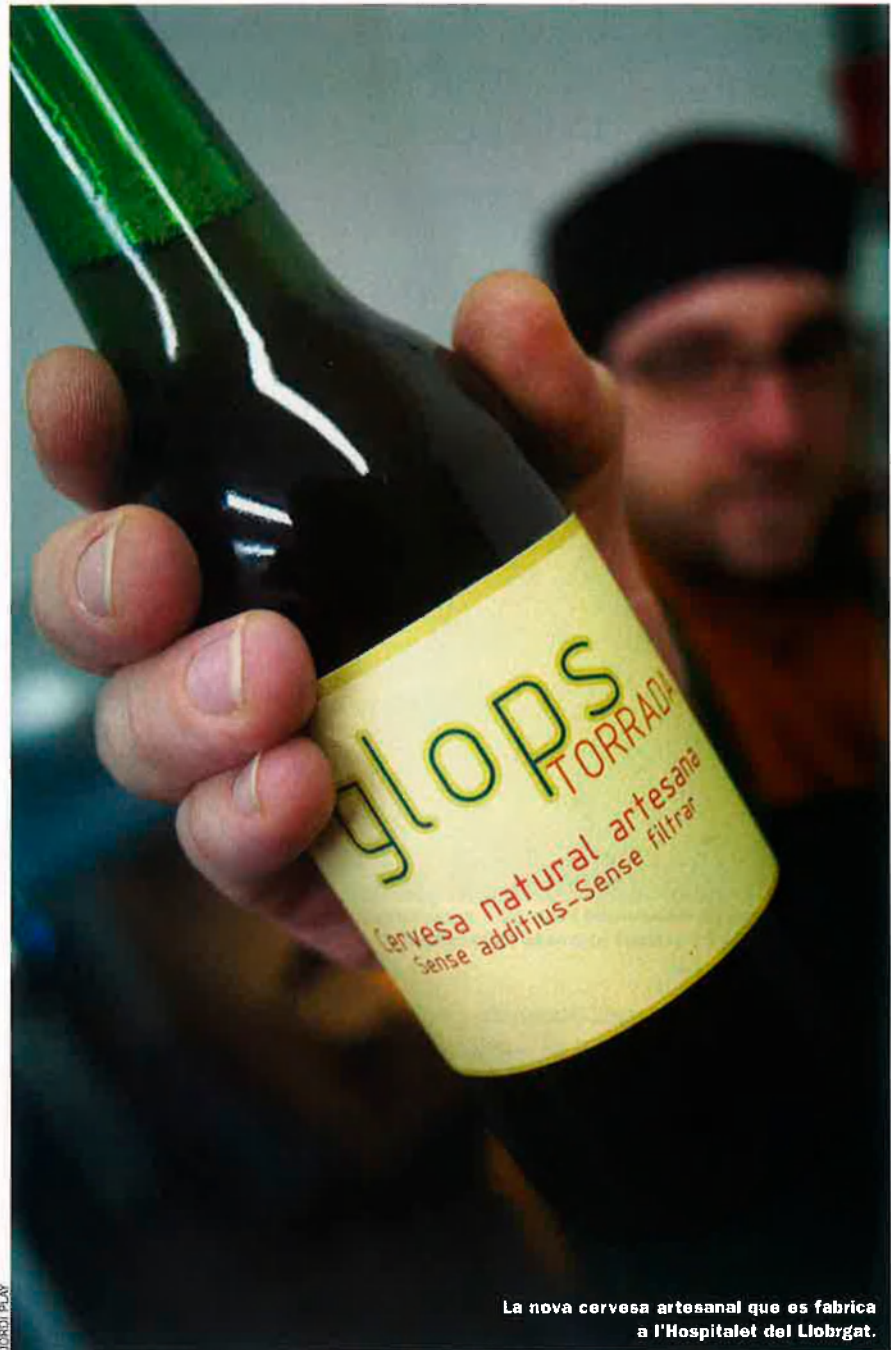


# Paladejar l'artesania

Malgrat la seva hegemonia al centre i al nord d'Europa, la cervesa forma també part de la cultura mediterrània. Ara neix Glops, fruit d'una arriscada iniciativa empresarial que busca educar els paladars catalans amb el gust de la cervesa cent per cent artesana. Aigua, malta d'ordi, llúpols i llevats. Segons el pare de la criatura, el mestre cerveser Àlex Padró, a una bona cervesa no li cal res més.



La nova cervesa artesana que es fabrica a l'Hospitalet del Llobregat.

**L**a iniciació de l'Àlex Padró en el món de la cervesa no es pot comparar amb la de qualsevol altre jove. En ell, l'afició a aquest mil·lenari beuratge ha desencadenat, inexorablement, una manera de fer i, com a conseqüència, la seva actual professió. Per això quan fa anys va visitar per primera vegada les tradicionals festes de la cervesa a Alemanya, la seva ment s'obrí de bat a bat fins trobar aquella essència tradicional a què els paladars del centre d'Europa estan tan acostumats i que aquí, sovint, desconeixem.

La seva flaire va captivar Padró, qui també ensumà el negoci i es proposà fermament que, un cop a casa, la seva trajectòria professional perseguiria un únic objectiu: aconseguir arrelar a casa nostra el concepte de cervesa artesana. Amb les idees clares, va estudiar enginyeria agrícola amb especialització en indústries alimentàries. Ara, amb trenta-tres anys, ha reproduït fil per randa el seu projecte de final de carrera i, de retruc, ha fet realitat el seu somni. Padró ha aterrat en un polígon industrial del barri del Centre de l'Hospi-

talet de Llobregat, la seva criatura porta etiquetat el nom de Glops i l'empresa, pionera dins del seu gènere a l'estat espanyol, ha estat batejada, amb l'encert que sovint contenen les paraules, amb el nom de Llúpols i Llevats.

**El secret de l'essència.** "Aigua, malt d'ordi, llúpols i llevats. A una cervesa no li cal res més", així explica Padró el tret diferencial del seu producte. El most s'obté després d'haver mòlt l'ordi i d'haver-lo barrejat amb aigua a diferents temperatures, mitjan-

“Aigua, malt d’ordi, llúpols i llevats. A una cervesa no li cal res més”, així explica Padró el tret diferencial del seu producte



Amb una setmana de fermentació i tres més de maduració, la cervesa artesanal està llesta per passar a l'ampolla, on acabarà el procés de fermentació.

çant un conjunt de calderes comunicades entre elles. Posteriorment, el líquid bull amb la flor dels llúpols. Aquest procés d'elaboració pot trigar unes deu hores i, posteriorment, cal sumar-hi una setmana més de fermentació i unes altres tres per a la maduració. Com que no és filtrada, la cervesa continuarà el seu procés de fermentació dins de l'ampolla.

Com apunta Padró, “hi ha molta diferència amb el gust de la cervesa d'aquí, perquè les convencionals han estat concebudes com a refrescos”. A primer cop d'ull pot semblar que la fórmula no és cap misteri, almenys per la seva simplicitat. I, inevitablement, la següent qüestió passa per esbrinar què diferencia una cervesa artesanal de la cervesa industrial que consumim habitualment. “Les grans firmes busquen més la rendibilitat econòmica que no pas el plaer del consumidor; hi mana més el comptable que no pas el cerveser.”

Des que es va posar en marxa, Llopols i Llevats ha comercialitzat tres tipus diferents de cervesa: “la negra, que

té un toc a regalèssia i a cafè; la torrada amb malt tipus Munic; i la fumada, fabricada amb malt fumat, un sabor radicalment diferent al que coneixem aquí”, enumera el mestre cerveser. La cervesa Glops té 3,9 graus d'alcohol i, gràcies a la seva elaboració artesanal, conserva inalterades les propietats de la vitamina B. Tot i que la capacitat de producció anual de la planta d'elaboració és de 30.000 litres de cervesa, aquest jove empresari espera sortir-se'n durant aquest primer exercici amb uns 20.000 litres:

**Arrelar la cultura.** Àlex Padró i la seva parella sentimental, els dos socis majoritaris de Llopols i Llevats, i l'amic amb qui un dia va viatjar a l'Alemanya cervesera i que manté una petita participació de l'empresa, han invertit inicialment 70.000 euros per tal d'engegar aquesta aventura. La quantitat s'ha destinat, principalment, a l'adquisició de la maquinària necessària, procedent d'Àustria, i al lloguer del local de 150 metres quadrats de l'Hos-

pitalet de Llobregat. Durant el primer any, esperen facturar uns 180.000 euros. Si s'acompleixen les previsions la cultura artesanal de la cervesa se dueix els paladars catalans més sibarites, Padró espera poder ampliar negoci en un termini de cinc anys i superar la fita dels dos milions d'euros de facturació. “Tot i que aquesta és la nostra idea, primer hem de veure com funciona aquí, a petita escala i esbrinar si hi ha cultura cervesera suficient per tirar endavant l'ampliació del projecte” aventura Padró. De moment, sembla que la cosa té continuïtat. La majoria de les vendes es realitzen a particulars que visiten la fàbrica alertats pel boca orella o pel ressò mediàtic d'aquesta iniciativa tan singular. Molts agraeixen als pares de Llopols i Llevats que hagin fet tot el possible per portar l'essència de la cervesa més artesana al paladar català. Alguns bars i restaurants de Barcelona i l'Hospitalet de Llobregat ja han sucumbit als encants de la Glops i, fins i tot, sembla que algun hotel podria interessar-s'hi i desmarcar-se davant la seva clientela amb aquest toc de distinció.

### Exquisideses de la Catalunya Nord.

Tot i la predominança inquestionable de la cultura del vi a tota la conca mediterrània, arqueòlegs i científics han descobert que durant l'edat de bronze la cervesa va ésser la beguda més estesa entre els poblats de la Catalunya Nord, que la dedicaven a Silvanus, la divinitat de la collita. Malgrat la llei natural que ha fet que sigui el vi e que transcendeixi fins als nostres dies alguns dels successors d'aquesta cultura s'hi han aferrat. És el cas de Grégoire Engler, que el 1999 recupera la trajectòria de la seva família –gairebé dos segles de tradició cervesera artesanal– per crear la seva pròpia fàbrica. Sota el nom Cap d'Ona, la Cerveseria Artesanal Des Albères (a Argelers, vint quilòmetres sota Perpinyà) ens ofereix també un assortiment de mitja dotzena de cerveses diferents, entre els 2,5 i els 6,2 graus. Després de set anys de trajectòria empresarial, Cap d'Ona ha aconseguit retornar la cervesa artesana amb sabor mediterrani a la cultura de la Catalunya Nord.

Laura De Andrés