



EL TEMPS

D'esquerra a dreta, Oresnes Jiménez, David Seguí i Maria Vicente.

## Ferment de futur

Una cervesa original? Una cooperativa d'Agullent (Vall d'Albaida) ha llançat la Lluna, una cervesa etiquetada en català elaborada amb productes ecològics i seguint un procés artesanal.

**V**et ací tres intrèpids. Oresnes Jiménez, de 52 anys, era tècnic de maquinària tèxtil, fins fa un any, quan l'empresa alcoiana on treballava tancà. David Seguí –32– i Maria Vicente –34–, *alma mater* del projecte que ens ocupa, estudiaren l'un filosofia i l'altra enginyeria química. David havia anat treballant una mica ací i allà. Maria s'ocupava d'una

planta depuradora d'un poble "on el dia que venia conselleria, s'havia de pintar tot i deixar-ho ben bonic i després de la visita ningú no se'n tornava a preocupar". Després, tots dos treballaren plegats en un dels incipients cellers que aquests darrers cinc anys han fet fortuna a les comarques centrals del País Valencià. "La feina a la vinya ens va agradar molt. Veus com evolu-

ciona el camp, com floreix la planta, com surt el raïm ... Per a nosaltres va ser un revulsiu. Va ser quan ens vam adonar que volíem treballar en açò", explica David, sense deixar d'atendre el contingut de l'enorme caldera a l'interior de la qual bull una malta que ha d'esdevenir cervesa.

Som a Agullent, comarca de la Vall d'Albaida, terra esquerra però estranyament atractiva on el secà s'estén sota l'alè del vent que voreja la serra de Benicadell. En aquesta localitat, i més concretament en un polígon industrial com tants altres d'arreu del país, una parella de joves, Maria i David, han posat a caminar la primera empresa de fabricació de cervesa estrictament artesana i ecològica d'els Països Catalans. Artesana i ecològica. I això és important de remarcar-ho, perquè, si bé és cert que cada vegada es poden trobar més begudes d'aques-

ta mena, la que produeixen a Agullent combina totes dues condicions i això és inèdit, almenys a casa nostra. Al Principat en gran mesura, i al País Valencià de manera més residual, es poden trobar cada vegada més cerveses ecològiques o cerveses artesanes, però cap amb aquest doble etiquetatge. La Lluna, nom comercial de la cervesa que surt d'aquesta planta, és de totes passades ecològica i artesanal.

D'aquesta fita n'estan ben cofois Maria, David i Oresnes, els tres únics treballadors que ara per ara té l'empresa, que en realitat no és empresa, sinó cooperativa de treballadors, un figura jurídica que concorda més amb el tarannà sobre el qual s'ha construït aquesta iniciativa. "No busquem el benefici pel benefici, sinó construir un projecte social", expliquen. El resultat d'un esforç que va començar a concretar-se cap al 2008 ha estat la producció de tres menes diferents de cervesa: la Lluna, l'equivalent –en ecològic i artesanal– a la cervesa rossa convencional; la Lluna Bruna, d'amargor suau i feta de malta caramel·litzada; i la Lluna Negra, molt més fosca i de gust sec i reregust amarg.

L'any passat començaren la comercialització als Països Catalans i per a enguany preveuen vendre fins a 40.000 litres, es a dir, més de 121.000 ampolles. "És una xifra ridícula en comparació amb les grans cerveseres, però per a nosaltres n'hi ha prou. Tenim clar que no competim pel mateix públic. De moment, complim el pla d'empresa que vam dissenyar de bon començament", explica amb satisfacció David, mentre controla el temps d'ebullició de la malta i es prepara per a incorporar-hi el llúpul, la substància que li dona l'amargor característica.

Perquè fins ara, allò que s'ha limitat a fer és una espècie d'infusió gegantina, a 67 graus de temperatura, en què l'aigua es barreja amb la malta. Afegit el llúpul i deixat bullir una mica més d'estona, la barreja passa a uns dipòsits on romandrà encara quatre dies. En aquest temps el sucre esdevindrà alcohol i gas carbònic. "A diferència de les grans productores, que hi afegeixen un gas carbònic artificial, deixem que la fermentació es produeixi de manera natural", explica David. La cervesa continuarà

## Articultura de la Terra vol fer una cervesa de qualitat a la Vall d'Albaida, zona tradicionalment vitivinícola

fermentant una volta embotellada per a acabar-hi de donar una textura ben particular, menys embotidora que no pas les industrials. És així, pas a pas, i deixant que la natura actue, que ací es fa aquesta beguda, almenys una volta per setmana.

**Embriaguesa d'entusiasme.** L'experiència de Maria i David, i també Oresnes –ell ha estat el darrer d'incorporar-se al projecte– és un exemple de com l'autoocupació pot ser –fins i tot en zones deprimides– una eixida laboral quan hi ha ganes, projectes amb treball i un cert capital. A no gaires quilòmetres d'ací hi ha Moixent, on un altre jove ha sabut posar el celler El Roure a la primera categoria de vins d'autor. I els problemes estructurals de Moixent no són en essència gaire diferents dels d'Agullent o Benimarfull, que és on viuen Maria i David. Pèrdua de teixit industrial, sobretot al sector tèxtil; èxode de capital humà cap a les grans ciutats; abandonament del camp per manca de relleu generacional, són alguns dels llastos que s'arrossegueuen en aquesta zona envoltada d'un paisatge d'oliveres, cirerers i vinyes, alguns

mig abandonats. En aquestes circumstàncies, les ofertes de feina mínimament engrescadores resulten més aviat escasses.

Per això, i perquè "estem convençuts que, buscant els productes adequats, també es pot viure del camp", Maria i David optaren per impulsar la pròpia iniciativa. A falta de padrins amb solvència econòmica, engrescaren amics i persones amb sensibilitats pròximes a les seues. Cadascú aportà entre 1.000 euros i 3.000 al capital de la cooperativa, que es reforçà amb un préstec de l'Institut de Crèdit Oficial per a la compra de maquinària. Era el juny del 2007 i la cooperativa Articultura de la Terra ja tenia partida de naixement oficial.

Perquè si bé, ara per ara, la producció de la cervesa és l'activitat que ocupa la major part del seu temps, el ben cert és que la beguda rossa és només la punta de l'iceberg d'un projecte molt més ambiciós. A més de cervesa, també han començat a embotellar vi (Cavall Bernat n'és la marca comercial, en referència al fill de Maria i David, i pertany a la denominació d'origen València) i,

### Genuïnament català

En el temps que fa que són en el negoci, a Articultura han descobert que això de la cervesa és tot un món, un univers on es barregen consumidors amb col·leccionistes impenitents. En menys de divuit mesos de fer cervesa, ja els han arribat cartes de Madrid, Alemanya i la República Txeca en què els demanen que els envien etiquetes o xapes originals per afegir-les a les seues col·leccions. "La gent remou cel i terra!", riu Maria. També han rebut una sol·licitud de l'Institut de Comerç Exterior per a començar l'exportació a França.

De tot plegat, una cosa ja n'han après: que "la gent valora allò que és genuí", i això significa valorar que l'etiqueta siga escrita en la llengua pròpia del territori on procedeix la cervesa, és a dir, en català. "Al principi vam tenir un comercial que ens va dir que difícilment podríem vendre res a Madrid si etiquetàvem en català –explica David–. Però nosaltres no volíem canviar això, de cap manera. Així que ho vam deixar estar amb ell. Després hem anat a una fira a Madrid, a Biocultura, perquè és a les fires on més contactes es poden fer, i no hi hem tingut cap dificultat ni una. Hem pogut tancar comandes importants i ningú no ha protestat perquè l'etiqueta fora exclusivament en català."



**La Lluna, la Lluna Bruna i la Lluna Negra, les tres menes de cervesa que es produeixen a Articulatura de la Terra.**

amb vista al futur, voldrien ampliar la gamma de productes a l'oli, licors, conserves vegetals, melmelades i confitures. Articulatura de la Terra ha de ser, a més, una plataforma per a donar serveis agraris i per a proveir-se ells mateixos de la matèria primera que els cal per a generar una gamma més àmplia de productes. Es tractaria, en definitiva, de tenir sota les seues mans tot el procés de generació, mantenció, transformació i comercialització. Tancar el cercle, que en dirien alguns.

Però, si bé l'aspiració és aquesta, Maria i David també són conscients que el projecte ha de madurar a poc a poc. I per això, de moment, han optat per importar la matèria primera que gasten en la fabricació de cervesa. Ells, com ningú, saben què costa engegar aquesta mena d'iniciatives ("tenim les butxaques buides", asseguren) i per això s'estimen més de no fer les coses a la babalà. Encara es recorden de l'estat quasi ruïnós en què estava la nau on ara treballen quan la llogaren o les peripècies per a comprar la maquinària que fan servir per produir la cer-

vesa. "Ens vam casar el maig del 2008 i vam aprofitar el viatge de noces per anar a veure maquinària a Itàlia, un tal Spagni, i li comprarem el dipòsit, la caldera... —explica Maria—. Jo aleshores estava embarassada. El 25 de juny va nàixer el meu fill, Bernat, i només un quants dies després ens van portar tota la maquinària des d'Itàlia!" "En aquesta casa, Bernat és el rei; i la reina és la bomba", bromeja David, mentre sosté la bomba mecànica per mitjà de la qual trasllada la malta fermentada a la caldera.

### **Cervesa també mediterrània.**

Decidir-se per la cervesa com a vaixell almirall del projecte tampoc no va ser senzill, perquè, si bé Maria havia fet pràctiques en una empresa cervera del Puig i, per tant, tenia al cap els coneixements bàsics sobre la matèria, per aquelles latituds la cervesa era un producte a primera vista aliè al territori i a la tradició vitivinícola. Ho podia ser el vi, o les cireres, o l'oli, però, la cervesa? "Entre els vinaters es considera que allò tradicional, típic i propi del mediterrani és el vi, i que la

cervesa és pròpiament nòrdica —relata Maria—. Tanmateix, el consum diari desmenteix aquesta opinió. És tan típic per a la població el consum de cervesa com el de vi. Fins ara no hi havia costum de preocupar-se per elaborar cerveses amb caràcter mediterrani, però els nous projectes cerversers, tant a Catalunya com al País Valencià, corregeixen aquest fet." Aquesta complexitat amb la mediterraneïtat de la cervesa, Articulatura de la Terra l'ha volguda establir a través de la venda —ben prompte— de Lluna Morisca, una cervesa macerada amb herbes aromàtiques en flor de la Vall de Travadell i envellida en bóta de roure, que vol ser un homenatge als moriscos expulsats d'aquesta terra ara fa 400 anys. "Amb pocs recursos fem una cervesa de qualitat", assegura David. L'esforç ha estat recompensat amb una menció especial al millor projecte empresarial als premis CEEI-Impiva del 2007 i amb un lloc com a finalista als premis a la persona emprenedora de l'Impiva el 2009.

Per aconseguir tot això ha fet falta la complicitat de molta gent. "Els nostres pares, i especialment els meus, que treballen com a carnisers a Benimaclet, al principi ens deien que érem bojós, que on anàvem, que per què ens ficàvem en aquest embolic... Però després han estat els primers que ens han ajudat quan ens ha fet falta", explica Maria, mentre es disculpa perquè ha d'anar a atendre una visita de més de quaranta persones de l'Olleria que han vingut per conèixer directament a què es dedica Articulatura de la Terra. És la primera volta que tenen una visita d'aquesta mena i els tres treballadors d'Articulatura n'estan ben pagats. Maria els explica com de bo és el pòsit que queda al cul de l'ampolla, "perquè conté B12, una vitamina molt bona per a protegir el fetge". Al cap de poca estona, sona el telèfon. Una periodista d'un diari ben conegut vol saber-ne més sobre què fan aquests tres intrèpids en un lloc com Agullent. Maria, pacient, li ho explica i, en penjar, no pot amagar certa satisfacció. La satisfacció de saber que el somni es fa realitat. "Quan ho sàpia mon pare que ens voleu fer un reportatge!", diu.

**Són un exemple d'autoocupació. "Els nostres pares en deien: 'Sou bojós!', explica Maria Vicente**

*Violeta Tena*