



► 26 Febrero, 2017

emprenem

Petites & Mitjanes



DAVID BORRAT

ALIMENTACIÓ

La febre de l'or verd per fer cervesa arriba a Catalunya

L'èxit de les cerveses artesanes ha permès la implantació dels primers productors de llúpol a casa nostra

HI HA MOLTS sectors que es retroalimenten. Si l'habitatge creix, els fabricants de ciment tenen més demanda. Les empreses que es dediquen a produir components per a l'automòbil tenen més feina si es venen més cotxes. I el

mateix està passant amb les cerveses artesanes i els fabricants de llúpol a Catalunya. L'any 2010 es va crear el primer Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural (GECAN), fundat per nou microcervesers. Actualment, el nombre de membres ja s'ha triplicat malgrat que encara no agrupa tots els cervesers artesans de casa nostra. Aquest boom, que va començar fa uns deu anys i que segueix a l'alça, ha motivat que comencin a aparèixer les primeres plantacions de llúpol al territori.

EL LLÚPOL és un dels quatre ingredients bàsics de la cervesa. Aporta amargor i components aromàtics depenent de la varietat, i també evita que els bacteris puguin fer malbé la cervesa. A Catalunya, el del llúpol és un sector molt jove. Segons dades de la Generalitat, actualment hi ha tot just set hectàrees plantades d'aquest conreu, repartides entre els municipis d'Almacelles (Segrià), Crespia (Pla de l'Estany) i Cassà de la Selva (Gironès). En aquest últim

municipi s'hi troba Lupulina, una plantació ecològica que va néixer el 2013 de la mà de **Jordi Sánchez**. "Vaig començar a fer cervesa per oci i vaig veure que hi havia moltes dificultats per aconseguir llúpol", explica. Va ser llavors quan va decidir invertir en aquest negoci. Sánchez va posar 30.000 euros de la seva butxaca per muntar tota la infraestructura necessària per posar fil a l'agulla. Va començar amb mitja hectàrea, on va plantar 11 varietats de llúpol diferents. Al cap de tres anys, Lupulina ja té 3 hectàrees però encara es troba en una fase de prova i error i plantant diferents varietats per saber quines s'adapten millor al territori. És per això que la producció també és inestable i difícil de controlar. A més, la planta del llúpol no desplega tot el seu potencial productiu fins al tercer o quart any.

Tot i ser una iniciativa molt jove, Sánchez ja té una vintena de clients fixos a tot Espanya. "El que acostuma a comprar un cerveser artesà són comandes de cinc quilograms de llúpol, que

poden valer entre 130 i 150 euros, depenent de la varietat", explica. També hi ha particulars que decideixen fer petites comandes de 50 grams, a raó d'uns vuit euros cada una. A banda d'això, Lupulina també ven plantes de llúpol. En aquest cas, actua com a distribuïdor de diferents varietats. Una sola planta val uns 10 euros, i les comandes poden anar des d'una sola unitat fins a les 300.

LUPULINA TAMBÉ TÉ una finca experimental on es cou un projecte amb un objectiu molt clar: poder crear una varietat de llúpol 100% català. De la mateixa manera que el Jordi Sánchez, a Tremp també hi ha un grup que treballa amb aquest propòsit. Catalana de Llúpol va néixer de la fusió de quatre socis del món agrícola que, moguts pel consum i producció de la cervesa artesana, van decidir parir una varietat del territori i alhora donar rendibilitat a un projecte. Ara mateix, els quatre socis tenen una altra feina principal, i la idea és oferir aquest negoci a algú que s'hi vulgui dedicar. "És una forma de dignificar la feina del camp i evitar l'exòde. La comarca té 14.000 persones i ens trobem amb un problema de fixació de població. La idea és donar un valor afegit a un producte i que després la gent s'hi pugui dedicar", diu Martí Armengol, enginyer agrònom i un dels quatre socis fundadors de Catalana de Llúpol.

DES DELS SECTORS cerveser i de plantacions de llúpol són optimistes de cara al futur. "Tenim una cultura que sap apreciar els bons productes. Les cerveses artesanes han vingut per quedar-se", afirmen des de Lupulina. Les dades d'un dels productors referents dins del panorama català, Cervesa del Montseny, corroboren la bona marxa del sector. L'any passat va facturar un milió d'euros, la seva producció creix a un ritme d'un 20% anual i ja fa tres anys que tenen beneficis, que s'acosten als 40.000 euros anuals, segons dades de la mateixa empresa. Jordi Llebaria, mestre cerveser de la firma, assegura que "veníem del no res". "L'oferta de cerveses -afegeix- era molt limitada i vam veure que oferir un producte diferent podria funcionar. Al cap i a la fi, és un producte que agrada a gairebé tothom". —**Albert Cadanet**