

AltoAragón

EMPLEO Y EMPRENDIMIENTO

Una afición convertida en una oportunidad con sabor artesano

JAVIER ROMÁN HA CONVERTIDO LA CERVEZA BACHIELLA, QUE ELABORA EN SALAS ALTAS, EN UN REFERENTE DE CALIDAD E INFLUENCIA COMARCAL

Ángel Huguet

SALAS BAJAS.- Javier Román ha hecho de su afición una oportunidad de trabajo y se ha convertido en "artesano de la cerveza" de alta fermentación elaborada de forma tradicional en Salas Bajas donde la marca Bachiella se ha convertido en referencia de calidad en seis meses y se extiende, poco a poco, por la zona de influencia comarcal. En los bajos de la vivienda familiar, Javier y su esposa son los emprendedores que han destinado el espacio de la planta baja y bodega para las instalaciones adecuadas, sujetas a las normas exigibles. Además se encargan de la distribución comercial por la zona.

"La iniciativa surgió porque me quedé sin trabajo y ese año lo aproveché para preparar este proyecto basado en mi afición a elaborar cerveza casera de manera que se ha convertido en forma de vida y oportunidad de trabajo, propios de un emprendedor joven que ha transformado parte de la casa familiar de mi mujer Bajas, para instalar la pequeña planta". Javier explica que todo no ha sido sencillo, "a simple vista, cuesta más de lo que parece porque no ha sido cosa de elaborar el producto sino de introducirlo y de difundir la cultura propia de la cerveza artesana desconocida en la zona del Somontano, más propia de vinos de calidad y personalidad".

En este aspecto señala que "es diferente, artesana, muy cuidada y aporta cosas que la cerveza industrial no tiene". El contraste está servido en Salas Bajas, territorio de tradición vitivinícola y asiento de Bodega Enate, entre las más importantes de la Denominación de Origen, "aquí se elabora la única cerveza artesana del Somontano y de las escasas en Huesca pero es

una alternativa diferente y novedosa. En la gama de productos propios, de calidad, elaborados en el territorio faltaba la cerveza artesana".

De todas maneras, "no hay competencia de productos porque son diferentes con lo cual cada uno tiene su mercado y consumidores". En el mercado lleva seis meses, "de momento, estamos contentos por la acogida pero en cuestión de cervezas artesanas si tiras de estilos clásicos quizás sean un poco pesados al paladar por lo que he optado por una cerveza más ligera que entre muy bien entre los consumidores y se ha conseguido".

La introducción comercial va despacio. "La producción es pequeña y no queremos abarcar más de nuestras posibilidades. En cifras, son 3.500 botellas de 33 centilitros, y respecto a las ventas, ha habido picos propios del final de verano, cuando salimos al mercado y de Navidad que fueron muy bien. Luego, hay meses difíciles como noviembre y enero aunque es muy pronto para valorar los resultados".

En clave de proximidad, explica que "soy el todoterreno de la empresa que elabora, vende y distribuye con ayuda de mi mujer, sobre todo en redes sociales". Hasta ahora los puntos de venta se distribuyen por Barbastro y Somontano, Boltaña, Aínsa y cuatro puntos de venta en Huesca aunque uno de los mejores lo tiene a mano en el restaurante L'Usuella, en Salas Bajas, que gestiona Jorge Zanuy, chef de largo recorrido en el sector de la restauración altoaragonesa. "Esta cerveza encaja bien aquí".

Acceso a subvenciones y ayudas

Respecto al acceso a subvenciones y ayudas para sacar ade-



En los bajos de su vivienda, Javier y su esposa han creado las instalaciones para la elaboración.



La malta, aunque traída de Alemania, es cereal cosechado mayoritariamente en España.

"He optado por una cerveza más ligera que entre muy bien entre los consumidores y se ha conseguido"

JAVIER ROMÁN
Emprendedor

lante el proyecto de emprendedor joven, destaca Ceder Somontano. "Hubo buena receptividad desde el principio porque les pareció novedoso y le vieron posibilidades consistentes. Además, la Comarca ayudó en gestiones y el Ayuntamiento de Salas Bajas se portó muy bien en permisos necesarios para instalar la microempresa, hubo facilidades y sobre todo, agilidad que se agradece mucho porque el papeleo se hace largo".

La inversión está entre 50.000 y 60.000 euros y Ceder Somontano ha concedido en torno al 10 %. "Tengo amigos emprendedores a los que les ha ido bien y con mi mujer optamos por tirar adelante con aportación inicial de recursos propios pero las posibilidades abiertas a los emprendedores y empresarios es buena y necesaria. Visto desde fuera era un poco escéptico y me faltaba confianza pero, al final, es una ayuda a tener muy en cuenta". De cara al futuro, "el primer sueño ya está, ahora hay que introducir bien el producto, poco a poco". ●

Malta de origen español

●●●El nombre elegido, Bachiella, responde a un topónimo aragonés propio de Salas Bajas, Pozán de Vero, Castillazuelo y zona de influencia. "Con criterios fonéticos, suena bien y, en esta casa, uno de los campos tenía ese nombre". El diseño de marca es original de José María Fillat (Gráficas Barbastro), a quien define como "un buen amigo al que mareé bastante, pero ha conseguido un diseño atractivo que entra por los ojos". La malta para elaborar el producto la compra en Alemania. "En parte es cereal cosechado en España y se exporta a Alemania, de donde lo traigo de manera directa. Las grandes malterías pertenecen a empresas cerveceras y a nivel artesanal es muy complicado porque compro kilos, no toneladas". Las variedades fijas son Bachiella rubia y tostada, aunque en Navidad elaboró con frambuesas del Valle de Pineta. De cara al verano, ensaya con una novedad de jengibre con lima y se centra en pruebas en cervezas artesanas con mucho lúpulo. ● Á. H.