



► 19 Enero, 2019

32

EMPRENDEDORES

elEconomista Agro



LA CERVEZA QUE SALE DE LAS MINAS

El lúpulo leonés, base del proyecto empresarial de un joven laciniego que rescata un antiguo pozo de carbón para elaborar cerveza artesanal y dar alternativas a la zona ante la desaparición del carbón

NATALIA CALLE

De las entrañas de Villablino (León), otrora una de las capitales mundiales de la producción de carbón, ya no sale el negro mineral que, fundamentalmente en los años 60 del siglo pasado, dotó de esplendor y prosperidad a toda la comarca de Lacia. Pero, desde este mismo mes, sí lo hará un líquido dorado con el que su impulsor quiere devolver luz al Valle. La cerveza artesanal 12-70 está a punto de comenzar a fermentar en el edificio de los antiguos aseos del grupo minero Lumajo gracias a Juan José Villanueva, un joven empresario laciniego afincado en Panamá que ha creado una Fundación con el nombre de su abuelo, Manuel Villanueva, para revitalizar económica y socialmente la tierra que le vio nacer. La nueva cervecera pretende ser el proyecto lanzadera de otros muchos. Por lo pronto, arranca con cinco empleos directos y dos indirectos; el firme propósito de relanzar el cultivo del lúpulo, casi olvidado en la zona pero en el que León es referente nacional; un innovador proyecto de turismo asociado y un reto con el que busca diferenciarse de cualquier otra cervecera artesanal: el de elaborar una de las cervezas más exquisitas y caras del mundo, tomando como base el primer agua de nieve de cada temporada.

El carbón irrumpió en Lacia hace un siglo y, con promesas de un futuro esplendoroso, relegó a la ganadería y a la agricultura, hasta entonces sus grandes pilares, a un segundo plano. Pero la política europea y las decisiones empresariales hicieron que a comienzos de este siglo aquellas promesas se diluyeran en el fondo de los propios pozos, arrastrando con ellas población, sueños, ilusiones... La reindustrialización prometida fue un espejismo y la práctica totalidad de las cuencas españolas se encuentran hoy en una situación económica y demográfica desoladora. Pero, ¿por qué no hacer algo para revertirlo?

Ese ha sido el empeño de Juan José Villanueva desde que el también laciniego Abel Díaz, propietario del restaurante El Campillo de Sosas de Lacia, le hablara de crear una cervecera artesanal para tratar con ella de fomentar la agricultura local, mediante el cultivo de lúpulo, empleo y población, turismo y proyección para el Valle. Convencido de que hay que mirar al futuro, pero sintiéndose orgullosos del pasado, Juan José, que goza de una brillante carrera empresarial en Panamá en el sector de la seguridad, pero que siempre ha tenido presentes los valores del esfuerzo, el sacrificio y el trabajo transmitidos por sus antepasados mineros -"mis abuelos, mi tío, mi padre"-, encontró en las viejas instalaciones del grupo Lumajo, en Villablino, el lugar idóneo para materializar ese sueño.



► 19 Enero, 2019

33

EMPRENDEDORES

elEconomista

Agro



Las viejas instalaciones del Grupo Lamajo, en Villablino, acogen ahora esta moderna cervecería.
 EE

En estos días, apenas unos meses después de la adquisición personal, -farragosa por el proceso concursal en que se encontraban-, de esas instalaciones que cuentan con nueve edificios y 24.000 metros cuadrados de superficie, echa a andar con cinco trabajadores una cervecería artesanal llamada a ser una de las más grandes de este tipo en España, de la que saldrán tres tipos de cerveza 12-70 normales y otras variedades estacionales, con algún toque herbal de plantas autóctonas y de frutos secos locales.

Medio millón de inversión

Después de una sorprendente transformación de los antiguos cuartos de aseo de los mineros en la que Juan José Villanueva ha invertido "más de medio millón de euros", será "en torno a finales de febrero y comienzo de marzo" cuando esté lista la primera remesa. Se fabricarán unos 8.000 litros al mes dada la capacidad actual de fermentación, si bien la instalación está preparada

**A medio plazo,
 el objetivo es que
 los agricultores de
 la zona también
 cultiven lúpulo**

para fabricar 60.000 litros mensuales. De hecho, se irán aumentando las fermentadoras porque "está vendida toda la producción prevista hasta diciembre", afirma Villanueva.

La 12-70, de la que ya el pasado verano se lanzó una partida de prueba elaborada por otra cervecería con gran éxito -se vendieron 9.000 litros en la comarca en apenas 24 horas-, será una cerveza de raíces, ya que se generará a base del que para Villanueva es "el mejor agua del mundo", el de la propia Laciana, y de lúpulo cien por cien leonés. No podía ser de otro modo, teniendo en cuenta que la provincia es líder nacional en esta planta gracias a la zona de Órbigo, si bien el reto de Juan José es que el cultivo comience a arraigar también en el Valle de Laciana para abastecer a la fábrica. "A medio plazo, el objetivo del proyecto es tratar de cultivar el lúpulo especial que queremos, con unas características diferenciadoras vinculadas al clima y el terreno de Laciana", afirma, para añadir después que quieren que agricultores emprendedores apuesten también por el cultivo en la zona con la certeza de que servirá de materia prima a la que se ha bautizado ya como *la cerveza minera*.

En ella, se emplearán, asimismo, levaduras y "malts especiales traídas de fuera" pero que, a medio plazo, Villanueva espera tengan también sello lacianiego, como lacianiego es, cien por cien, el carácter que la 12-70 lleva impreso, desde su propio nombre, hasta todo su etiquetado, aspecto este último del que se ha encargado la misma empresa que gestiona el marketing de la famosa Coronita -creada, curiosamente, en una cervecería impulsada en México por el también leonés, de Cereales del Condado, Antonio Fernández-.

En lo que al nombre se refiere, se ha elegido el del año en el que Alfonso X el Sabio otorgó la carta puebla a Laciana a modo de homenaje a la gente que levantó el Valle. A ese nombre, va aparejada una imagen de marca que "ha sido todo un acierto", y que está protagonizada en las etiquetas por el maestro cervecero minero, un hombre de mirada profunda y gesto firme que transmite la dureza del trabajo en la mina. Con esa elección, diseñadores y emprendedor buscan que el producto se identifique de manera inmediata y sin ambages con el territorio en el que se elabora.

Asimismo, a la etiqueta le acompañan una huella dactilar que asemeja la dejada por un hombre de la mina al coger el botellín; el lema "En honor a todos los mineros. Las leyendas nunca mueren", así como los colores rojo -por la sangre de los mineros muertos en el tajo-, negro -por el propio carbón-, y dorado -tono elegido para expresar la calidad del producto y la confianza en un futuro brillante para la comarca-.

El afán de Juan José Villanueva por ver resurgir su tierra y la de su familia, no



se queda aquí. El empresario también asegura que intentará apoyar a ese otro sector que antes de la minería dio de comer a sus paisanos, la ganadería. Por lo pronto, va a ceder gratuitamente a los ganaderos de la comarca -dedicados sobre todo al caballo hispano-bretón-, el bagazo o cereal resultante de cada cocción de la malta, de alto valor proteico para los animales.

Por otro lado, la cervecera 12-70 aspira a convertirse también en un recurso turístico. Así, entre las distintas líneas del proyecto de Villanueva figura la de hacer de la fábrica un espacio de visita en la que los llegados a Lumajo contarán con un guía excepcional, el propio maestro cervecero. Además, el visitante podrá elaborar su propia cerveza en una sala de cocción habilitada para ello, que le llegará luego a su domicilio en botellines.

Grandes expectativas, pues, para una fábrica cuyo día a día controlarán Abel Díaz, en el sitio, y Juan José Villanueva, en la distancia, y que quiere mirarse en el espejo de Cervezas La Virgen de Madrid y subir como la propia espuma

hasta, si fuera posible, llegar como esta a los 100 empleados. No obstante, su impulsor no quiere despegar los pies del suelo, hace gala de cautela y subraya que su tierra ya ha sufrido "20 años de promesas y desilusiones" por una reconversión minera que nunca llegó. Es por eso que insiste en no hacer castillos en el aire e ir "paso a paso, cerveza a cerveza".

Eso sí, la cervecera 12-70 es sólo el principio, ya que Juan José confía en que sea sólo el proyecto lanzadera de otros muchos nacidos bajo el amparo de la *Beca Manuel Villanueva*, creada por él para revertir el tópico de que las cuencas mineras son conformistas y poco emprendedoras y demostrar a los lacianiegos que se pueden hacer cosas. A través de esa beca y de la Fundación que también lleva el nombre de su abuelo, el joven espera que surjan otras iniciativas empresariales como la suya que den una nueva oportunidad al conjunto de instalaciones del grupo minero Lumajo y demuestren que hay vida después del carbón.

Agua de nieve para la cerveza más cara

Finales de año. Es la fecha marcada para uno de los grandes hitos que promete la cervecera artesanal 12-70, el lanzamiento de una cerveza estacional "muy especial" que será la más cara de Europa y una de las más caras del mundo con un precio que rondará los "80 euros la botella de 75 centilitros".

Singularidad y autenticidad no le faltarán ya que, como desvela Villanueva, tendrá su germen a más de 1.300 metros de altitud, pues se elaborará con el agua de las primeras nieves caídas en Leitariegos, y su remate final en barricas del selecto ron panameño Abuelo Centuria, que dormirán entre seis y 18 meses dentro de la mina, a una profundidad de unos 200 metros y en unas condiciones climatológicas particulares, para la obtención de un producto único en el mundo.

Mimar la elaboración final sólo el maestro cervecero de la fábrica, que en este caso es una mujer venida desde Madrid para asentarse en Villablino, y sus principales destinatarios -por lo elevado de su precio- serán clientes de los mercados asiático y americano que Villanueva confía en que sepan apreciar la exclusividad de una cerveza elaborada a base de agua de nieve de una zona declarada Reserva de la Biosfera.