

LLÚPOLS I LLEVATS, SL PRODUCE DE FORMA ARTESANAL UNOS 30.000 LITROS AL AÑO

Glops, cerveza hecha a mano

RAÚL MONTILLA

L'Hospitalet

Un viaje a Munich (Alemania) cuando tenía 18 años le abrió los ojos: Alex Padró decidió entonces que quería ser un maestro cervecero y, un día, elaborar él mismo cervezas artesanas como las que había degustado. Al tiempo, conoció a Steve Huxley, un cervecero de Liverpool que le enseñó a hacerlas. Y comenzó a producirlas, pero en su casa y para consumo propio. Hace un año abandonó su trabajo de mensajero—dejando atrás una época de empleos eventuales— y fundó en l'Hospitalet, junto con su pareja y un amigo con el que hizo el viaje inicial a Alemania, Llúpols i Llevats, SL. Hoy, fabrica 30.000 litros anuales de cerveza artesana. En cinco años, calcula que podrá hacer mil litros diarios.

"Hay algunos bares que hacen cerveza similar, pero en España no hay ninguna empresa especializada como la nuestra", explica Alex, de 33 años. Él, por ahora, es el único empleado de una factoría en la que todo el proceso es manual. La inversión inicial ha sido de 70.000 euros—lo que le ha costado comprar la maquinaria en Austria, alquilar un local de 150 m² en el centro de l'Hospitalet y los trámites burocráticos—. El primer año de actividad—la factoría produce desde el 26 de noviembre del 2005— prevé facturar 180.000 euros. Si cumple sus previsiones y su planta piloto se consolida—y por ahora su cerveza tiene buena acogida—, en cinco años espera superar los dos millones de euros de facturación.

"Después de la visita a Alemania hice la carrera de ingeniero técnico agrícola, especializándome en industria alimentaria, ya encaminado a la idea de un día crear una fábrica. De hecho, éste fue mi proyecto de fin de carrera", explica Alex. Su cerveza, con más fragancia que las habituales, suave y con sabor intenso, es una mezcla de agua, malta, lúpulo y levadura. Sin nada más. Se ha especializado en la cerveza de fermenta-



JORDI BEVER

Alex Padró, en su planta de fabricación de cerveza de l'Hospitalet

En la fábrica de l'Hospitalet sólo trabaja su fundador, que este año prevé facturar unos 180.000 euros ◀◀

ción baja. Fabrica de tres tipos, tostada con malta tipo Munich; la única cerveza de Catalunya con malta ahumada de tipo amarillo, y negra, con gustos que recuerdan al café y al regaliz. Tienen 3,9 grados de alcohol y, debido a su elaboración natural y al no estar filtrada, conservan su vitamina B, que ayuda a mitigar los efectos de la resaca. "Elaborarla de forma natural también permite que se pueda conservar durante más

tiempo. En Bélgica, por ejemplo, no es extraño consumir cervezas de los años ochenta en perfecto estado", añade Alex.

La mayoría de las ventas que realiza es a particulares—que acuden a la planta—, aunque también se han comenzado a interesar por su Glops—así se llama la cerveza—bares y restaurantes de Poble Sec, en Barcelona, de donde es vecino, y de l'Hospitalet. "También hay algún hotel interesado, pero ya veremos", señala, mientras se ocupa de poner las etiquetas a cada una de las botellas. "En España, la demanda no es como puede ser en Alemania; aquí no hay tradición de cerveza casera. Pero precisamente por ello puede ser un mercado interesante. No existe otra fábrica como ésta. ¿Una cerveza?", añade. ●

EL SEMÁFORO

ALEX PADRÓ

Maestro cervecero



Alex Padró (33) es un maestro cervecero a la antigua usanza. El mismo elabora la cerveza de forma artesanal en su planta de l'Hospitalet, donde es el único empleado. Su producción—30.000 litros anuales que vende sobre todo a particulares—es una mezcla de agua, malta, lúpulo y levadura. PÁG. 71