



L'art de fer cervesa



L'Àlex Padró és el mestre cerveser de Glops, l'única fàbrica artesanal de Catalunya, ubicada a l'Hospitalet, que tot i la manca de cultura cervesera al país des de fa dos anys s'està fent un lloc i un nom entre el sector especialitzat



MANEL LÓPEZ

Àlex Padró és el mestre cerveser de l'única empresa catalana que produeix cervesa artesana, i té la seva fàbrica a l'Hospitalet.

Catalunya és una terra de vins, amb una llarga tradició enològica. En canvi hi ha poca tradició cervesera. Hi ha cerveses catalanes, però totes elles són industrials. Almenys així era fins fa dos anys, quan l'Àlex es va establir a l'Hospitalet per convertir-se en mestre cerveser.

La seva història ve de més enrere. En un viatge a Alemanya va anar amb uns amics a l'Oktoberfest de Múnic (la festa de la cervesa). Al tornar, van parar a un monestir on uns monjos els van oferir la cervesa que produïen artesanalment des de feia segles. Continuant el viatge de tornada van para a França i al demanar una altra cervesa no se la van poder acabar després de veure la diferència.

Després de l'experiència va decidir introduir-se al món de la cervesa artesanal de la mà d'un mestre anglès que residia a Barcelona. Van formar una associació d'aficionats que produïen cervesa a casa seva. Un dia van decidir



El mestre cerveser de Glops, Àlex Padró, al seu despatx amb una mostra de les cerveses Glops.

X Sense additius ni pasteurització

La cervesa Glops porta només aigua, malta d'ordi, llúpuls i llevats. No es filtra ni es pasteuritza i la seva fabricació dura un mes

fer un pas més, i juntament amb dos socis (la seva parella i un amic) van establir-se al

passatge Milans de l'Hospitalet.

«Fer cervesa és senzill, ai-

gua, malta d'ordi, llúpuls i llevats. La diferència és que l'artesana com la nostra, la Glops, només porta això». «Tampoc la pasteuritzem ni la filtrem. La fermentació dura una setmana i la maduració tres, mentre que en una fàbrica aquests processos solen durar uns tres dies cada un».

Actualment tenen una vintena de clients. A l'Hospitalet es pot trobar al Celler d'en Pep i al Restaurant 5 portes.

L'any passat van produir 15.000 litres de cervesa, unes 45.000 ampolles, una quantitat petita però no tant si es té en compte que l'Àlex

és l'únic treballador de la fàbrica.

La producció no només és artesanal en el sentit dels ingredients sinó també de les seves mesures. L'Àlex innova i matisa el sabor de les cerveses segons les exigències dels clients i el seu propi gust.

Actualment produeix quatre tipus diferents de cervesa. La torrada, la més clàssica i amb més sortida. La blanca, la més refrescant, més pròpia de l'estiu, que conté colíandre i blat. La negra, pels amants dels sabors negres com el cafè o la regalèssia. I la fumada, una cervesa especial que només es fa a una zona d'Alemanya i com el seu nom indica, té gust a fum.

Al nord d'Europa és tradicional que els bars es facin la seva pròpia cervesa artesana. Segons l'Àlex, a Catalunya només n'hi ha tres. Entre els seus projectes de futur, està obrir el seu propi bar, on la gent pugui catjar les diferents especialitats de Glops, o buscar un aprenent de cerveser per poder ampliar la producció i obrir una nova fàbrica.

La Glops no fa publicitat, és el propi barista qui l'ha d'oferir, qui ha d'explicar al client com servir-la, com abocar-la, i mica en mica fomentar la cultura de la cervesa.



ENCERTA-LA DE PLE!

EMPRESA DE COMUNICACIÓ EN
PROCÉS D'EXPANSIÓ
NECESSITA:

COMERCIALS

A LES ZONES DE L'HOSPITALET I CORNELLÀ

T'oferim: Sou base + comissions. Contracte. Alta Seguretat Social. Possibilitats de promoció i formar part d'un projecte en expansió i líder en premsa local.

Interessats: enviar currículum a beltran@grup100.com