

El. Pipiripao

PERIÓDICO AL SERVICIO DE LA RESTAURACIÓN Y LA HOTELERÍA

BARCELONA. MAYO-JUNIO

AÑO XX. NÚMERO 113

Llúpols i Llevats, seguramente la única cerveza artesanal de España Glops, cerveza “hecha a mano” en el siglo XXI

REDACCIÓN. *Barcelona, marzo.* Algunos eruditos sostienen que la cerveza se consume desde los tiempos del Neolítico, cuando los terrícolas lograron fermentar granos de cebada o de malta en agua con lúpulo. Otros, sitúan el origen de esta bebida hace unos 6.000 años, cuando los sumerios poblaban los márgenes de los ríos Tigris y Eufrates. En España la elaboración de la cerveza data también de tiempos muy antiguos. Desde cuando frecuentaban las costas de la Península los barcos fenicios y egipcios. Los mercaderes y los navegantes dieron a conocer en los puertos ibéricos las fórmulas de elaboración que aplicaron más tarde también los godos y celtas. Pero luego, durante largos siglos, en España ni se produjo ni apenas se consumió esta bebida. La difusión de la cerveza española se debe a Carlos V, que fue un gran aficionado a esta bebida, así como los flamencos de su séquito. Aproximadamente medio siglo después de su muerte, se empezó a elaborar cerveza en España. A partir de 1611 funcionaban regularmente varias fábricas e incluso se conoce el nombre de los primeros cerveceros que, naturalmente, no eran españoles. Pero sólo durante el siglo XIX se inició entre nosotros la elaboración de cerveza a escala industrial y empezó a generalizarse el consumo en España. Hoy día, en un entorno de multi-

nacionales y fabricaciones masivas, un joven treintañero, Alex Padró, y sus socios, Carme Valero y Raúl Ramírez, han iniciado una aparentemente ardua labor en estos tiempos del tercer milenio: la de fabricar cerveza de manera totalmente artesanal. Un viaje de juventud –contaban con sólo 18 años– les inició en la cultura cervecera europea, y tras una década fomentándola en nuestro país a través de la asociación *Humulus Lupulus*, dieron el paso a la comercialización. En noviembre de 2005, fundaron la empresa *Llúpols i Llevats S.L.*, que se dedica a la elaboración de la cerveza tipo lager, bautizada con el nombre de *Glops*. Se trata de una cerveza fabricada a partir de los cuatro ingredientes básicos: agua, malta, lúpulo y levadura. Sin conservantes, ni colorantes, ni ningún otro aditivo, la cerveza *Glops* se presenta tostada, tipo Munich; ahumada y de color amarillento; y negra, con un toque de sabor a café y regaliz. Las tres cervezas se elaboran sin filtrar, ni pasteurizar, tienen 3,9 grados de alcohol y 1,5 Kcal/100g, contienen vitaminas del grupo B y se pueden conservar hasta un año, aunque su responsable, Alex Padró, cuenta que otras cervezas similares en el centro de Europa llegan a envejecer satisfactoriamente durante años, e incluso, mejoran su sabor. El emprendedor e incansable Alex Padró, que se



Alex Padró, con dos cervezas “recién hechas”.

encarga en solitario de elaborar, embotellar y etiquetar 600 litros de cerveza a la semana, augura un buen futuro para *Glops* y para

la empresa que dirige, seguramente la única que fabrica y comercializa una cerveza de pura artesanía en nuestro país.