

Qualitat Beguda sense cap additiu químic



Padró a punt de tastar la cervesa que produeix artesanalment ■ JORDI GARCIA

L'Hospitalet de Llobregat beu cervesa pròpia

EMPREDOR • Un jove de la localitat crea una empresa per fabricar de manera artesanal **ÈXIT** • El grup embotella 30.000 litres l'any de la marca Glops

Josep Ferrer
L'HOSPITALET DE LLOBREGAT

La cervesa és una de les begudes més idolatrades i més consumides pel jovent. L'Àlex Padró n'és un d'ells. La seva afeció per la cervesa el va portar a Alemanya, a interessar-se pel seu procés de producció, i des de fa tres mesos ha fet del seu plaer el seu mode de vida. Ell tot sol és capaç d'embotellar 30.000 litres de cervesa a l'any de la marca Glops, l'única de l'Estat espanyol que es fabrica de manera artesanal sense pasteuritzar, sense filtrar i sense afegir-li additius.

El 13 de gener de l'any passat l'Àlex, junt amb la seva xicota i un amic, van constituir l'empresa Llúpols i Llevat SL i al novembre feien la inauguració oficial de l'empresa que ocupa 150 metres quadrats d'un edifici industrial del polígon industrial de la Carretera del Mig de l'Hospitalet. Per crear l'empresa va caldre una inversió inicial de 80.000 euros "per comprar la maquinària que la vam haver d'anar a buscar a Àustria perquè aquí no en fan de petita". Inicialment es van marcar com a objectiu fabricar 15.000 litres anuals de cervesa "però en tres mesos ja hem assolit la màxima capacitat", explica Padró.

Amb la creació d'aquesta empresa es feia realitat el somni de l'Àlex que comença fa uns quants anys quan visita el petit monestir d'Andechs, prop de la ciutat bavaresa de Múnic. "Allà veig que els monjos fan una cervesa molt més bona i de més qualitat que les normals". Va ser llavors quan ell va decidir que "volia fer aquell tipus de cervesa". Posteriorment es va posar en contacte amb el mestre cervesser anglès Steve Huxley, "que és qui em va ensenyar a fer cervesa casolana", i amb ell funden una associació de cultura de la cervesa anomenada *Humulus Lupulus* -nom en llatí del llúpul-. Posteriorment

estudia Enginyeria Tècnica Agrícola i el seu projecte final de carrera és la creació d'una empresa com la que finalment ha aconseguit muntar. "Juntament amb els meus dos socis vam fer números, vam veure que la cosa podia sortir i aquí estem". Tres mesos després de l'inici veu el futur amb optimisme, ja que "aviat aquest espai quedarà petit", diu.

La qualitat és prioritària

Ell, no obstant, vol ser prudent a l'hora de créixer perquè "no volem produir a nivell industrial, volem produir per un consum de qualitat". De fet, la seva cervesa, que es comercialitza sota la marca Glops, es pot trobar als colmadors Quilx, unes botigues de queviures de productes de qualitat, en alguns cellers i en alguns bars i restaurants, "sobretot als del Poble Sec de Barcelona, que és on he viscut sempre i on l'he distribuïda", diu Padró. En el preu també es nota la diferència amb la cervesa tradicional, o produïda a nivell industrial, ja que una ampolla costa 2,40 euros.

Padró és tot un expert en l'art cervesser. Ell sol s'encarrega de tot el procés productiu, que comença amb la barreja del malt amb l'aigua; posteriorment se separa el malt del most obtingut i amb aquest most es bull amb el llúpul. Fet aquest procés es refreda ràpidament per passar-ho a fermentar durant una setmana a menys de 16 graus, ja que és una cervesa de baixa fermentació. Després de la fermentació es passa tres setmanes madurant, s'emvasa el líquid i com que aquest conté llevats segueixen evolucionant i condicionant-se dins l'ampolla. Així de senzill i fàcil s'elabora la cervesa, en un procés que dura un mes. L'Àlex recorda que "a la cervesa no hi posem cap additiu, ni la filtrem, ni la pasteuritzem, ni hi ha cap producte químic". Si al Prat tenen els Pota Blava, a Gavà els espàrrecs, o a Sant Feliu les roses, a l'Hospitalet ja tenen la seva pròpia cervesa. ■