

La primera
fàbrica artesana
de cervesa està
en L'Hospitalet

pág. 2

6 de gener del 2006 **El Far**

Cervezas sin aditivos

Acaba de abrir sus puertas en L'Hospitalet la única empresa de España que se dedica a la fabricación artesana de cerveza, sin pasteurizar, filtrar ni añadir aditivos

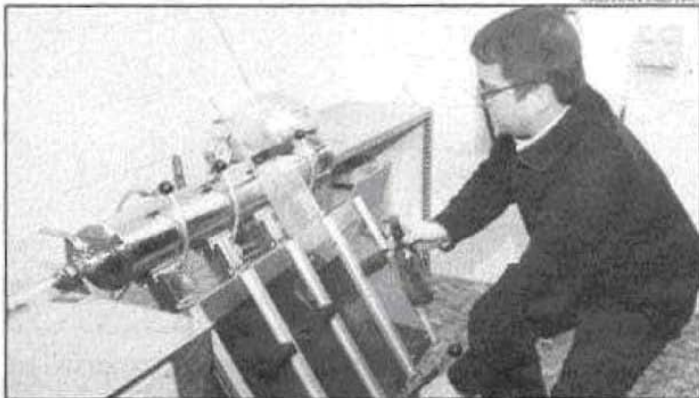
DULCE VALERO

Cuenta la leyenda que en la antigua Mesopotamia el proceso de fermentación fortuito que se produjo cuando se dejó a la intemperie un bote con pan en su interior, fue el origen de la cerveza. La lluvia y las levaduras que circulan por el aire hicieron el milagro al ponerse en contacto con el pan, obteniéndose un producto que ya consumía la civilización griega y que ha perdurado hasta nuestros días, aunque desvirtuando el proceso de fabricación natural.

El maestro artesano Alex Padró ha querido recuperar el tipo de producción de cerveza natural artesana e inauguró el pasado 26 de noviembre en el polígono industrial del casco urbano de L'Hospitalet Llíupols i Llevats, una empresa familiar ubicada en el pasaje Milans, 48-50 que se vanagloria de ser la primera de sus características en Catalunya y España, dedicada a una producción casera en la que no caben la pasteurización, ni el filtrado ni el añadido de aditivos.

"El gusto es diferente. Tiene menos gas y se nota más el sabor de los ingredientes. Las otras cervezas, las que tienen un proceso industrial, están concebidas más como un refresco", asegura Alex Padró, quien se interesó por la existencia de pequeñas empresas familiares de producción de cerveza durante sus viajes por Europa central, donde aprendió, hace ahora una década, este oficio artesano.

Ya en sus estudios de Ingeniería Técnica Agrícola e Industrial presentó como proyecto final de carrera una



La empresa se encarga de todo el proceso de forma artesanal, desde la producción al envasado

planta de cerceva. Su afición por la producción casera le llevó a la creación en Barcelona de la asociación Humulus Lupulus, nombre en latín del lúpulo, uno de los ingredientes básicos para la elaboración de la bebida. Su interés le llevó finalmente a dar el paso hacia la

fabricación: "Hicimos un plan de empresa y salían los números. La creamos el 13 de enero, hace un año, y ahora estamos empezando a ofrecer las primeras muestras por bares, restaurantes y tiendas, y también a nivel particular, repartiéndola a domicilio".

La fabricación casera de cerveza y su distribución local es muy frecuente en muchos países de Europa y en los Estados Unidos, pero

no en nuestro país. Alex Padró, su compañera y un amigo son de momento los encargados de esta pequeña empresa de 150 m² de L'Hospitalet que nos devuelve a los orígenes de este producto, tal y como se hacía hace miles de años.

De momento son tres las pequeñas joyas que comercializa Llíupols i Llevats: la Glops Fumada, la Glops Tostada y la Glops Negra, eso sí, el

precio es de dos euros la botella de 30 centilitros, ya que el proceso, al ser cien por cien artesanal, encarece el producto.

La maquinaria utilizada en la empresa proviene de Austria, y la del proceso de envasado de Italia, pese a que dentro de poco habrá por fin una empresa catala-

na que se dedicará a la creación de maquinaria para este tipo de fabricación casera de cerveza.

La empresa de L'Hospitalet se encarga de todo el proceso de fabricación, desde la producción al envasado, pasando por la maceración y la fermentación, y tiene capacidad para la producción de 30.000 litros anuales.

Ahora que ha iniciado su camino es difícil hablar de las perspectivas de la empresa que cuenta con Padró como único trabajador, una función, la de maestro artesano, que combina con la de administrador, gerente y director de la empresa. "Si la cosa va bien y funciona ampliaremos la plantilla", asegura.

De momento, Llíupols i Llevats cuenta con tres clientes de Barcelona a los que administra este producto cuyos últimos restos hallados en Europa datan de 8.500 años antes de Cristo.

La empresa tiene
capacidad para
producir 30.000 litros
anuales