

## Una pequeña fábrica de cerveza artesanal abre en L'Hospitalet

Un joven empresario produce 30.000 litros al año, que embotella él mismo

G. A., L'Hospitalet

De muy joven, Àlex Padró ya experimentaba en casa de sus padres cómo hacer cerveza. En las fiestas, era el principal proveedor. A los 18 años, ya tenía claro que montaría su propia fábrica artesanal, así que estudió ingeniería agrícola y se especializó en industrias alimentarias. Y cumplidos los 33, Padró ha abierto su negocio en un polígono industrial de L'Hospitalet. Su empresa obtiene cerveza natural y cada día fabrica decenas de litros. Àlex Padró, el único trabajador de su empresa, embotella él mismo la cerveza, bajo la marca *Glops*.

La cerveza de Llúpols i Llevats, nombre del negocio y que ha empezado a distribuirse en algunos bares de Barcelona, se elabora de forma artesanal, como Padró aprendió en sus viajes por Europa central, en busca de pequeñas empresas familiares de producción de cerveza.

La diferencia entre la cerveza del supermercado y una artesanal es que la primera pasa por un proceso de filtración en el que se le extrae la levadura, con propiedades conservantes. Asimismo, "se le añaden estabilizantes y burbujas", explica Padró. Por el contrario, la bebida de Llúpols i Llevats sólo tiene como ingredientes malta de cebada, agua, lúpulos y levadura. Al no haber proceso de fil-

tración, queda un pequeño sedimento en el fondo de la botella.

Padró obtiene el mosto tras moler la cebada y mezclarla con agua a diferentes temperaturas a través de un conjunto de calderas comunicadas entre sí. Luego hierve el líquido con la flor de los lúpulos. La elaboración sigue un procedimiento de 10 horas, a las que se suma una semana de fermentación y tres más de maduración. Según el tipo de malta y de lúpulo empleado, se fabrica cerveza ahumada, tostada o negra.

La capacidad de producción de la empresa es limitada, aunque no menospreciable: Padró calcula que al año puede obtener 30.000 litros de cerveza natural artesana.