

BUTLLETÍ OBSERVATORI SOCIOECONÒMIC de L'Hospitalet

19

> EMPRESSES INNOVADORES

> GLOPS, la primera cervesa artesana que es fabrica a L'Hospitalet

La innovadora Llúpols i Llevats, S.L. acaba d'obrir les seves portes a la ciutat

El passat 26 de novembre, una nova empresa va començar a donar les seves primeres passes a L'Hospitalet. Es tracta de Llúpols i Llevats, empresa de producció de cervesa natural artesana que s'ofereix sense pasteuritzar, sense filtrar i sense additius. Una delegació de l'Àrea de Promoció Econòmica encapçalada pel tinent d'alcalde, Alfons Bonals, va visitar aquesta empresa innovadora.

Malgrat que a la resta d'Europa i als Estats Units, la fabricació casera de cervesa i la seva distribució local és molt freqüent, Llúpols i Llevats una de les primeres empreses d'aquestes característiques que s'engega a Catalunya i a Espanya. Precisament gràcies als seus viatges pel centre d'Europa, el mestre artesà responsable de Llúpols i Llevats, Alex Padró, va conèixer l'existència d'aquestes empreses familiars de producció de cervesa, un ofici artesà que ell va aprendre fa 10 anys. Aquesta empresa és un projecte que Padró, que és enginyer agrònom en la especialitat d'indústries alimentàries, porta al cap des del 18 anys.



Els seus estudis el van permetre conèixer Steve Huxley, un cerveser de Liverpool que ha fet les millors cerveses d'alta fermentació (Ale) i que li va ensenyar a fer cervesa artesana. Amb l'Steve i uns amics van crear l'associació Humulus Lupulus- Cultura de cervesa i amb una maquinària cervesera casolana van elaborar cervesa durant uns deu anys. Al setembre de 2004 Padró va decidir fundar el seu propi negoci i el va inaugurar el 26 de novembre de 2005.

Per donar la benvinguda a aquesta nova empresa a la ciutat i per conèixer el seu procés de producció artesanal, el tinent d'alcalde de Promoció Econòmica, Alfons Bonals, va visitar el passat mes de desembre Llúpols i Llevats. La nova empresa hospitalenca s'encarrega de tot el procés de fabricació, des de l'elaboració artesanal amb aigua, maltes d'ordi, llúpols i llevats a la fermentació que té lloc durant 7 dies i la maduració posterior de 21 dies. També s'encarreguen de l'envasat on la cervesa es refermenta. La cervesa que es comercialitza amb el nom de Glops es presenta en tres modalitats: negra, fumada i torrada.

La producció prevista de moment és de 30.000 litres. L'empresa espera trobar la seva clientela entre els consumidors i les consumidoras habituals de cervesa d'importació: "Ara m'estic introduint a l'àrea metropolitana, a cerveseries, bars musicals i botigues especialitzades i mica en mica penso que podré anar augmentant la producció", diu l'Alex Padró.

Com a emprenedor local, l'Àrea de Promoció Econòmica va oferir a Llúpols i Llevats tot el suport i l'assessorament per consolidar el seu negoci des del seu Centre d'Empreses.

Més informació: www.llupolsillevats.com