



Verónica Fisas

Directora general del grupo Natura Bios



- Revista: **VINCLES**
- Fecha inserción: **MAYO 2010**
- Difusión: **35.000 EJEMPLARES**

per elaborar la beguda, embotellar-la i emmagatzemar-la, i es caracteritzen perquè aposten sobretot per la qualitat de les matèries primeres i no utilitzen filtres ni additius. A més, la producció busca la diversitat pel que fa als ingredients. Malgrat que els resultats encara són reduïts, les microcerveseries han nascut amb l'ambició de cobrir un buit en el mercat i oferir més varietat als consumidors, que fins fa pocs anys només comptaven amb l'oferta d'importació o amb els diferents tipus de cerveses industrials.

Segons l'*Informe socioeconòmic del sector de la cervesa en Espanya*, de 2008, Espanya és el quart productor de cervesa de la Unió Europea i es troba entre els deu principals productors del món: l'any 2008 es van produir 33,4 milions d'hectolitres de cervesa industrial, amb una facturació de 3.024 milions d'euros. Tot i així, la majoria dels productors consideren que la cultura cervesera no està prou consolidada en l'àmbit espanyol, comparant-la amb la que sí hi ha sobretot en les zones del centre i nord d'Europa.

## L'esperit emprenedor situa Barcelona com a líder en la tradició cervesera

### En la varietat hi ha el gust

En aquest context, les microcerveseries artesanals encara representen un percentatge ínfim de la producció total de cervesa a Espanya (aproximadament un 1 %, segons diverses fonts), però, tot i així, bolquen tots els seus esforços a donar valor a les seves iniciatives, professionalitzant la producció artesanal i convertint el que va néixer com una afició en negoci.

Àlex Padró va descobrir la seva afició per la cervesa en un viatge a Alemanya quan tenia 18 anys. Allà es va adonar de l'alta qualitat d'aquesta beguda

i va decidir encaminar-hi els seus futurs estudis. Per això, va estudiar Enginyeria Tècnica Agrícola amb especialitat en indústries alimentàries i va decidir basar el seu treball de final de carrera en la creació d'una planta d'elaboració. Finalment, l'any 2005 va poder donar vida al seu projecte i crear Llúpols i Llevats, la seva empresa de fabricació artesanal de cervesa, a l'Hospitalet de Llobregat. Glops és la marca resultant del projecte, sota la qual s'emmarquen vuit varietats diferents de cervesa. «Som una de les empreses de fabricació artesanal de cervesa de les més petites, però estem entre les que més varietats elaboren, de moment», afirma Padró. Entre elles, la Torrada, la Fumada, la Fosca de Blat o la Munich. Amb una capacitat productiva de 25.000 litres, que està en procés de creixement gràcies a un nou fermentador, Llúpols i Llevats aprofita la planta no només per omplir el mercat del seu ampli ventall de cerveses artesanals, sinó també per elaborar les diferents varietats d'altres empreses.

Però com que per arribar a ser competència d'una beguda ben consolidada

## Una beguda amb futur

Sembla que la cervesa artesanal és un sector incipient, amb projecció de futur i que dona resposta a un buit existent fins ara al mercat. A més, pot convertir-se en un revulsiu per les grans empreses productores. Frederic Segarra, cap de Comunicació i Relacions externes de Damm, creu que l'aparició de les microcerveseries «encamina el sector cap a certa sofisticació i maduresa». La majoria de les elaboradores de cervesa artesanal creuen que hi ha una demanda específica de la beguda, que és un nínxol de mercat que està en creixement i que pot atraure consumidors de les empreses industrials. La prova feaent d'aquest fet és el gran nombre de fires que proliferen pel territori català. Entre les més importants destaquen la Mostra de Cervesa Artesana de Mediona, que enguany celebrarà la cinquena edició i que és un referent pels microcervesers catalans, i la Fira de la Cultura de la Cervesa Artesana i Productes de la Terra, que se celebra des de 2008 a Jafre (Girona).

Un dels punts forts del sector és que no té un *target* concret de consumidors, sinó que agrada a persones de totes les edats i tant a homes com a dones. Això sí, segons assegura Albert Tintó, d'Art Cervesers, «el jovent està molt interessat en descobrir nous gustos, fet que és molt encoratjador, i la gent gran recupera sabors que pensava que ja estaven perduts». Tot i això, acostumen a comprar les cerveses artesanals persones que busquen qualitat, productes de proximitat, un toc d'exclusivitat i que normalment gasten més diners per determinats productes. Actualment, a més, hi ha moltes microcerveseries que elaboren cervesa de manera *amateur* i la previsió és que totes s'acabin professionalitzant en els propers anys. Així doncs, és possible que les cerveses artesanals aconseguixin en un futur fer-se un lloc entre les cerveses de producció industrial. El sector pren Itàlia com a exemple, un país amb més de 200 microcerveseries que ja ha assolit la consolidació de la cervesa artesanal. Encara que Catalunya concentra una desena d'empreses de producció artesanal i que Barcelona, on comencen a aparèixer la majoria d'elles, és la ciutat de referència per la resta de l'Estat, els productors creuen que el mercat encara té un llarg recorregut.