

La cooperativa de Calaf elaborarà una cervesa pròpia

1. • Sortirà al mercat d'aquí a dos anys, feta amb ordi de cinc comarques



Els cooperativistes Josep Puigpelat, a l'esquerra, i Jordi Vilaseca, mostren ampolles de cervesa i ordi. Foto: JOSEP GARCIA

JOSEP SALLEN

CALAF

Els pagesos dels extensos camps de secà de la comarca de la Segarra (Lleida) han venut tradicionalment el seu ordi a empreses cerveseres del país i de l'estranger. Però ara els productors d'aquest territori i de les comarques de l'Urgell, l'Anoia, el Solsonès i la Conca de Barberà han decidit prendre la iniciativa i crear la seva pròpia cervesa. El projecte l'impulsa la Cooperativa de Calaf (Coopac) i la beguda ja té un nom provisional: Calamanda, en honor a la patrona de Calaf. La seva sortida al mercat està prevista en un termini de dos anys i ja ha passat amb èxit el període de proves.

"Té un aspecte robust, una gran aroma, un grau d'alcohol baix i un gust fort i molt saborós", explica el president de Coopac, Josep Puigpelat. Aquestes característiques, assegura, es deuen tant a la qualitat de l'ordi de la zona, que és baix en proteïnes, com a l'elaboració de la malta, que es fa "amb grans quantitats d'ordi germinat, que la fan més densa i bona", explica. "Volem entrar en l'àmbit de la cervesa de paladar per diferenciar-nos del producte de mercat, que està més preparat com a refresc", afegeix.

PRIMERES PROVES

Fa un any els socis de Coopac van animar la junta de la cooperativa a liderar el projecte d'elaboració d'una nova cervesa artesanal i característica de Calaf i de la zona de l'altiplà de la Segarra. La cooperativa va muntar llavors el taller d'elaboració en un dels seus magatzems. Els primers litres fruit de la iniciativa s'han embotellat i s'han degustat en un restaurant de Calaf i un altre de Torà (Segarra),

durant l'acte de presentació de la cervesa celebrat recentment. "Han deixat molt bon gust de boca", assegura satisfet Puigpelat.

Els promotors ja s'han posat mans a l'obra i han iniciat el procés de constitució d'una empresa mercantil, liderada per Coopac, que prepararà la fabricació i la sortida al mercat de la cervesa en un termini de dos anys. Els interessats a participar en la societat poden comprar accions per un valor de 3.000 euros cada una, amb un màxim de 10 accions per persona. De moment, aquesta iniciativa ja compta amb més de 200 socis.

L'objectiu dels productors és oferir la cervesa en dos formats diferenciats. El primer anirà orientat al sector de la gastronomia per consumir-la als establiments de restauració. I el segon format serà assequible al públic en general, de venda en bars i supermercats. La cervesa Calamanda es fabricarà en dues varietats: rossa i negra.

"En farem produccions ajustades perquè no pretenem competir amb ningú, encara que n'enviarem caixes allà on ens les demanin, ja sigui des del mateix país, ja sigui des de l'estranger", aclareix Puigpelat. El president de Coopac afirma que una manera de comercialitzar la venda de la nova cervesa serà "lligant-la amb la cultura de la festa i de la bona vida a què està associada en el nostre país aquesta beguda, per reforçar alhora el caràcter identitari dels nostres propis hàbits".