

actualitat

< Anterior

les més...

Calamanda es començarà a comercialitzar al 2010 Iniciativa cervesera a la comarca

ECONOMIA DIJOUS, 02 OCTUBRE 2008 17:30h

La cervesa artesana Calamanda promoguda per la Cooperativa d'Agricultors de Calaf i Comarca (Coopac) podria sortir al mercat entre el març i l'abril del 2010. De moment, les onze persones que treballen en la iniciativa ja han seleccionat les parcel·les de les comarques centrals de Catalunya que produeixen l'ordi de la millor qualitat per obtenir les prop de 100 hectàrees necessàries per a la producció d'uns 350.000 litres de Calamanda cada any de tres varietats diferents.

El procés per produir la Calamanda és completament artesanal. Segons els responsables de la Coopac, primer s'han triat els espais de tota la Catalunya central que produeixen el millor ordi, s'ha calculat el valor proteínic que té cada gra i, posteriorment, s'inicia el procés per elaborar cervesa.



Segons ha avançat a l'ACN Josep Puigpelat, president de la Coopac, hi haurà tres tipus de Calamanda, una per prendre com a refresc, una segona gastronòmica, és a dir, per acompanyar amb el menjar, i una tercera negra.

La Coopac dividirà els 350.000 litres previstos de cervesa en funció

...llegides

els darrers 15 dies

Per què naixem?

516 lectures

"No estem destinats a que la Conca d'Òdena sigui un clot moral i intel·lectual"

245 lectures

CiU demana un ple extraordinari per aprovar mesures contra la crisi

200 lectures

...comentades

recentment

Montilla s'oblida de la vegueria Penedès

Un comentari

Montilla visita Capellades

2 comentaris

"No estem destinats a que la Conca d'Òdena sigui un clot moral i intel·lectual"

2 comentaris

Segons ha avançat a l'ACN Josep Puigpelat, president de la Coopac, hi haurà tres tipus de Calamanda, una per prendre com a refresc, una segona gastronòmica, és a dir, per acompanyar amb el menjar, i una tercera negra.



Els impulsors de Calamanda

La Coopac dividirà els 350.000 litres previstos de cervesa en funció de la demanda que tingui cada varietat però, segons Puigpelat, de la negra se'n elaborarà menys quantitat.

Lligar la producció i la terra

El president de la Coopac explica que la voluntat de la Calamanda és "lligar la producció amb la terra", una idea que ja queda reflectida amb el nom de la cervesa, que és com s'anomena la patrona del municipi de Calaf.



Els tres tipus de cervesa artesana Calamanda

"Elaborar una cervesa requereix temps i anem seguint els terminis inicials", ha especificat Puigpelat a l'ACN. La cervesa es va presentar públicament el mes de febrer d'aquest any, quan es van començar a fer les primeres proves i, tal com preveia llavors la Coopac, encara els quedava dos anys de feina.

Violeta Gumà / ACN

Veure vídeo



Montilla visita Capellades

2 comentaris

"No estem destinats a que la Conca d'Òdena sigui un clot moral i intel·lectual"

2 comentaris

PUBLICITAT

retols planell Pau muntades, 9
www.retolsplanell.cat T/F 93 805 07 53

PUBLICITAT

Restaurant Cafeteria
La Llesqueria
C/ Odena, 41 - 08700 Igualada
Telèfon reserves: 93 805 15 56

etiquetes

anoiadiari.cat capellades català ciu concert
correllengua crisi cristina domènech esports
generalitat **igualada** jorba la llacuna
montbui piera pla director pressupostos tardor teatre
aurora unió de pagesos

PUBLICITAT

granja cafeteria



Ampolles de cervesa artesana Calamandra

Ampolles de cervesa artesana Calamandra

Àudios

Josep Puigpelat, president de la Coopac, explica que per començar a comercialitzar el projecte encara queda quasi dos anys (MP3, 30")

El president de la Coopac explica que la voluntat de la Calamandra és 'lligar la producció amb la terra' (MP3, 48")

Etiquetes

calaf, calamandra, cervesa, artesanal

generalitat **Iguarada** jorba la llacuna
montbui piera pla director pressupostos tardor teatre
aurora unió de pagesos

PUBLICITAT

Piera

PUBLICITAT

opinió



DES DEL CENTRE DEL MÓN

Xavier Homs

Idees que val la pena difondre

Crisi. Pànic. Horror. Apocalipsi financer. Davant de tant de tòpic alarmista i de tanta grisor, és fonamental... [LLEGIR MÉS](#)

0



PUNT DE LLIBRE