

Consiguen el capital para elaborar cerveza artesana con cebada de la Segarra

Lleida - Gerard del Castillo 2008-02-27

La Cooperativa de Calaf (Coopac), en la comarca de l'Anoia, califica de éxito el número de preinscripciones recibidas para participar en el proyecto de elaboración de una cerveza artesanal que se fabricará mayoritariamente con cebada de la Segarra. También se utilizará cereal procedente de las comarcas leridanas de l'Urgell y el Solsonès, y de las de l'Anoia y la Conca de Barberà. Tradicionalmente, la Segarra ha vendido parte de su cebada a cervezeras catalanas y extranjeras, y ahora quiere entrar en el mercado con su propia marca.

Según explicó a LA MAÑANA el presidente de Coopac, Josep Puigpelat, a un día del cierre de las preinscripciones, ya se han alcanzado los 700.000 euros del capital inicial previsto para llevar a cabo el proyecto de la elaboración de esta cerveza tradicional. Si finalmente se deciden a participar, cada preinscrito deberá comprar al menos una acción de la sociedad que se creará, a 3.000 euros cada una, con un máximo de diez por accionista.

El proyecto de elaborar una cerveza tradicional usando cebada de la Segarra, que de momento ha recibido el nombre de Calamanda en honor de la patrona de Calaf, nació hace más de dos años cuando un grupo de cooperativistas vio posibilidades de éxito en la fabricación de una cerveza con cereal de la Catalunya central. Tras varios meses de pruebas y en un almacén de la cooperativa, se elaboraron los primeros litros de cerveza que, embotellados, se han degustado en dos restaurantes de la zona, uno en Torà y otro en Calaf.

Abierta la preinscripción al proyecto hace unos siete meses, Puigpelat considera que el producto podría estar en el mercado en un plazo máximo de dos años. "No pretendemos competir con las grandes productoras de cerveza del país", explica el presidente de la cooperativa, "nuestro objetivo es entrar en el ámbito de la cerveza de paladar para diferenciarnos del producto del mercado".

La intención es elaborar cerveza rubia y negra "viva" que, gracias a las pocas proteínas que tiene la cebada de la Segarra y la elaboración de la malta, "tendrá un aspecto robusto, un gran aroma, un grado de alcohol bajo y un gusto fuerte y muy sabroso". Al tratarse de una cerveza de fermentación, ésta tendrá una fecha de caducidad más cercana que las cervezas de fábrica, que se basan en la pasteurización.

Una vez se comience a fabricar, la intención de Coopac es crear un doble línea de comercialización. Una parte de la producción se vendería al sector de la gastronomía para ser consumida en establecimientos de restauración. El resto se comercializaría en bares y supermercados para ponerla al alcance del público en general.