

Calaf comercialitzarà una nova cervesa elaborada amb ordi dels agricultors locals

La Cooperativa d'Agricultors de Calaf i Comarca (Coopac) està impulsant el projecte Calamanda, una cervesa artesanal elaborada amb ordi de la comarca. Actualment, el procés d'elaboració es fa tot a mà, ja que la producció és molt petita, segons han explicat des de Coopac. Així, ara la cervesa Calamanda només es pot «*tastar*» al restaurant Gòtic de Torà i a Cal Macarró de Calaf. Des de Coopac asseguren que «*la recepció de moment és molt positiva*», a més, expliquen que actualment la cooperativa es troba en procés de constitució i que quan acabi el procés legal

s'habilitaran naus per augmentar el volum de producció, «*aleshores caldrà utilitzar maquinària, tot i que no es deixarà de banda la forma artesanal i viva*», expliquen. Des de Coopac asseguren que, tot i que tenen previst que la producció augmenti, «*no competirem amb les grans marques, perquè el públic que consumeix aquest tipus de cervesa sol buscar més el valor gastronòmic*». L'artesana Calamanda probablement sortirà al mercat d'aquí a un any, fins ara, segons fonts de l'empresa, la producció de cervesa es limitarà a l'elaboració del producte per al tast.



Josep Puigpelat i Jordi Vilaseca, representants de la cervesa Calamanda