



DE LONDRES A SANT MIQUEL DE BALENYÀ

La Companyia Cervesera del Montseny (CCM) va néixer d'un viatge a Londres. Un jove enamorat de les cerveses, Pablo Vijande, va estudiar una temporada a Anglaterra, i allà va entrar en contacte amb Wolfe Witham, l'elaborador autòcton que li va subministrar coneixements, tècniques i, fins i tot, maquinària. Els va importar a Catalunya el 1997 i llavors va començar a fer-ne una producció domèstica. De mica en mica, es va anar professionalitzant, fins que, una dècada més tard, va néixer la CCM, que ja s'ha convertit en una de les més populars de la zona. Des de Sant Miquel de Balenyà, produeix 9.000 ampolles cada setmana, i ara treballa per fer una cervesa 100% ecològica. I ha començat a fer maridatges gastronòmics. El forn Can Teiona, de Roda de Ter, ha presentat un pa de quilo amb dues ampolles de la varietat +Malta i llevat de cervesa. I la xarcuteria Casa Oms, d'Hosalets de Balenyà, ha tret al mercat un fuet amb cervesa negra.

COMPANYIA CERVESERA DEL MONTSENY (CCM). Polígon Industrial l'Avellanet.
Del Feu, 15. Sant Miquel de Balenyà (Seva). Tel. 93 812 32 17. www.ccm.cat.

La Cervesera del
Montseny organitza
tastos oberts al públic
els caps de setmana.

