

## EMPRESSES

# Una cervesa elaborada al peu del Montseny, per beure a tot Catalunya

La Companyia Cervesera del Montseny (CCM) va néixer l'estiu del 2007. És una petita empresa ubicada al peu del Montseny, a Sant Miquel de Balenyà (Osona), que han tirat endavant nou socis

Pep Portet (Sant Miquel de Balenyà)

**A**questa microcerveseria té una capacitat productiva de 2.600 litres en cada elaboració, i en aquests moments en fa dues el mes. Es pot trobar en diferents punts del país, des de Barcelona fins al Pla de l'Estany, el Maresme, el Vallès i, especialment, a tota la comarca d'Osona.

La principal diferència del producte aconseguit per CCM és que es tracta d'una cervesa «artesanal, natural i integral», segons comenta un dels socis, Pablo Vijande. «És artesanal pel mètode d'elaboració, integral pels ingredients utilitzats i natural pel sistema d'envasat». El sistema d'elaboració tradicional permet obtenir cerveses artesanes com les de Bèlgica, Alemanya i altres països europeus. Les cerveses de l'empresa osonenca contenen els ingredients previstos a la Llei de Puresa Alemanya (del 1516). El secret és senzill: aigua del Montseny, malta (d'ordi i de blat), flor de llúpul i llevat.

La companyia ha fet una clara aposta per tres estils de cervesa, la + Negra, la + Malta i la + Lupulus, totes tres força diferents i singulars. Fent una petita valoració de cada una, Pablo Vijande defineix la + Negra «d'estil stout ale. És una cervesa de l'estil irlandès d'alta fermentació, que conté quatre cereals, ordi, blat, civada i sègol. És l'estil



Tres dels socis de l'empresa osonenca, en el moment d'iniciar el procés de fabricació de cervesa

mundialment conegut per la marca Guinness, però en el seu estat natural».

De la + Malta, Vijande explica que «és una cervesa d'alta fermentació a l'estil tradicional anglès. Amb molt cos i de color torrat,

## Fan tres tipus de cervesa: la + Negra, la + Malta i la + Lupulus

és per gaudir d'un sabor intens».

Pel que fa a la + Lupulus, és d'estil «iber ale. És una cervesa rossa d'alta fermentació adaptada a l'estil del nostre país. Amb aquesta cervesa recuperem l'alta fermenta-

ció tradicional dels nostres avantpassats».

A més d'aquests tipus de cervesa, que comercialitzen en envasos de mig litre i de litre, la intenció d'aquests cervesers és «fer una cervesa específica per a cada temporada. Per exemple, per a l'hivern hem fet una cervesa amb el nom d'Hivern Ale, amb un toc diferent i una mica més de graduació, ideal per a aquesta època de l'any». En definitiva, es tracta d'una aposta per cerveses tradicionals que, segons apunten, «són cerveses per paladejar i gaudir-ne amb tranquil.litat».

Si Catalunya és una terra de vins de qualitat i molta cultura del vi, des de la Companyia Cervesera del Montseny es mostren satisfets i il·lusionats perquè «cada dia hi ha més cultura cervesera i a la gent li agraden les cerveses amb molta personalitat». ■

## BONS HÀBITS ALIMENTARIS

## Calendaris i agendes per a nens i joves

El ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació (MAPA) participa en la distribució de 40.000 calendaris i 10.000 agendes sobre bons hàbits alimentaris, especialment adreçats a la població infantil i juvenil, que té com a objectiu prioritari promoure una alimentació adequada en aquests segments de la societat. Aquest és el segon any consecutiu que el MAPA, en col·laboració amb la Fundació de la Indústria de l'Alimentació i Begudes, du a terme aquesta iniciativa. Aquesta vegada s'han introduït millores en el disseny i els materials dels calendaris i de les agendes. ■

## VINS

## Francesc Pascual, nou president del CRDO Penedès

El viticultor penedesenc Francesc Pascual va ser elegit la setmana passada pel ple del consell regulador de la DO Penedès president de l'entitat. Pascual, de 36 anys, és membre del ple del consell regulador des del juliol del 2006, en representació de l'Associació de Viticultors del Penedès. El nou president del CRDO Penedès inicia la seva nova etapa al consell amb l'objectiu de crear una comissió de treball per buscar i portar a terme un pla estratègic que posicioni els vins del Penedès en les primeres línies de consum. ■

## AGROALIMENTACIÓ

## El Consell Comarcal d'Osona vol promocionar els productes de la zona

El Consell Comarcal d'Osona estudia posar en funcionament algunes iniciatives amb l'objectiu de promocionar els productes agrícoles i ramaders de la comarca, tot i que de moment el projecte està en una fase molt embrionària. El conseller comarcal de pagesia, l'independent Ramon Comas, va explicar que «és una idea que tinc al cap des de fa temps i que hem de tirar endavant. Es tracta d'ajudar a promocionar els productes de la comarca». Comas va afegir que «allò que ens estimem tant Catalunya, sovint hauria de començar per coses petites com aquesta».

Entre les possibilitats que va apuntar Comas hi ha la promoció en fires d'alimentació dels productes de la comarca produïts per ramaders petits que tenen

poca capacitat per participar en aquests esdeveniments, i també la possibilitat, atès que el Consell Comarcal és qui paga el menjador escolar d'una bona part dels alumnes de la comarca, «de subministrar productes de casa als escolars». En el doble vessant de polític i ramader, va deixar clar que «no es tracta de donar subvencions als productors, sinó d'aglutinar idees i fer més atractiu el seu producte, o fins i tot de tirar endavant cursos de formació. Això ho fariem amb els ajuntaments».

Finalment, Ramon Comas va fer una comparació «amb Porc d'Osona. Hi ha uns productors que han potenciat un producte de qualitat que arriba a tot arreu. Aquest és el camí a seguir». P. P. ■

## CONVENIS

## Acord entre els oleïcultors del Priorat i l'IRTA per impulsar la qualitat del seu oli

El secretari general del departament d'Agricultura, Xavier Castella, a través de l'IRTA, i l'Associació d'Oleïcultors del Priorat (AOP), entitat presidida per Ricard Masip i que integra 10 cooperatives de la comarca, van signar a la Cooperativa del Molí de la Mola de Marçà un conveni amb una durada de quatre anys que té per objecte la prestació, per part de l'IRTA a l'esmentada entitat, dels serveis d'assessorament i assistència tècnica per al programa específic de millora de la qualitat de l'oli al Priorat i de desenvolupament de la cultura de l'oli. Fa prop de cinc anys ja es va signar un contracte en aquesta línia, que es va prorrogar, i ara s'ha signat aquest nou contracte arran de la satisfacció expressada per ambdues parts pels resultats obtinguts fins ara, entre els quals cal destacar que l'oli Oleum Priorat va ser guardonat l'any 2006 entre els millors olis de l'Estat espanyol i s'ha posicionat dins del sector de gamma alta amb força èxit.

Les tasques per realitzar seran un programa de gestió de la qualitat dels molins i envasadores associats, que consistirà en l'anàlisi dels olis de les empreses oleïcoles de la comarca que participin en aquest programa (vuit molins d'oli), amb la detecció dels defectes i de les virtuts de cada oli; a més del suport i transferència de tecnologia als tècnics de la zona per tal d'ajudar-los en la seva tasca de donar servei als molins, agricultors, i també en la divulgació de la qualitat del producte obtingut; així com l'elaboració i presentació de resultats. Al final de cada campanya del contracte es redactarà un informe global per a l'Associació d'Oleïcultors del Priorat i altres a nivell individual per a cadascuna de les empreses participants, on es farà menció de la situació dels molins, els punts crítics, recomanacions en la classificació de l'oli en celler, i propostes relacionades amb la comercialització i difusió de l'oli del Priorat. Isaac Albesa ■