



Un moment de la presentació que va tenir lloc ahir. / R.C.

Creen un clúster per desenvolupar tecnologia punta per a empreses de la Catalunya central

ROBERT CARMONA / Girona

● Un centenar d'empreses i d'institucions de les comarques gironines i centrals han impulsat una associació per desenvolupar innovacions tecnològiques molt avançades que permetin augmentar la productivitat i afavorir produccions curtes i d'alt valor afegit. Hi participen les universitats de Girona i de Vic i també diversos centres tecnològics, i ja s'ha començat a redactar un pla estratègic per poder rebre fons per als projectes del Ministeri d'Indústria, Comerç i Turisme.

«L'objectiu és generar avantatges competitiu a petites i mitjanes empreses per poder competir en un mercat globalitzat», remarca el delegat per al programa UdG-Empresa, Josep Tresserras. En aquest

sentit, el que es persegueix és crear un clúster tecnològic que porti sistemes innovadors per a la producció de les empreses, que n'augmenti la competitivitat.

La iniciativa va sorgir del centre tecnològic Eduard Soler, i s'hi han afegit la Universitat de Girona, la Universitat de Vic, el Centre Tecnològic i Forestal de Catalunya, CTM Centre Tecnològic i el Cidem, a més d'una setantena d'empreses –fonamentalment del sector metal·lúrgic, que concentren uns 14.500 ocupats i sumen una facturació de més de 2.400 milions d'euros–, que s'espera que arribin a ser unes 200 quan s'engegui el projecte. També hi participaran diverses entitats i organismes de caire empresarial.

Spain-Tir confirma que manté tota la plantilla amb la integració a Schenker

EVA GARCIA / Barcelona

● Schenker Ibérica mantindrà «intactes» el quadre directiu i l'equip de treballadors que té Spain-Tir, empresa del sector del transport i la logística amb seu a la Zona Franca de Barcelona i que l'alemanya Schenker (filial del grup Deutsche Bahn) va adquirir al 100% aquest estiu, segons va confirmar ahir el president de la companyia i fins ara president de Spain-Tir, Lluís Gay. Es preveu que la integració serà operativa al 100% a finals d'any i que el consell d'administració l'integrin Lluís Gay (president), Hans-Jörg Hager, Joël Moebel, Hansjoerg Rodi (consellers) i Jaume Ba-

llester, aquest últim com a director general operatiu.

La plantilla de Spain-Tir, formada per 1.006 persones, s'integrarà al personal de Schenker a l'Estat espanyol, format per 350 treballadors, i la integració no comportarà «canvis substancials en el funcionament ni en l'operativa que fins al moment s'ha anat utilitzant», segons ha confirmat l'empresa.

Actualment, les dues companyies ja treballaven plegades en països com ara França i Hongria i la seva relació es remunta a 25 anys enrere. L'objectiu de la matriu és incrementar el seu mercat a la península Ibèrica.

El Montseny també fa cervesa

Un grup d'amics i accionistes creen a Osona la Companyia Cervesera del Montseny (CCM), que produeix cervesa artesana i integral seguint el mètode tradicional anglès de les *ale*

EVA GARCIA PAGÁN
Sant Miquel de Balenyà

● Al Montseny no només tenen aigua fresca. També s'hi fa cervesa de qualitat. L'1 d'agost d'aquest any la Companyia Cervesera del Montseny (www.cerveeramontseny.com) va vendre la primera de les seves produccions de cerveses artesanes, integrals i naturals de la família de les *ale*, és a dir, d'alta fermentació, cosa que, simplificant, pot comparar-se amb el vi negre de les cerveses. «La nostra és una cervesa viva, que canvia i millora amb el temps», explica Pablo Vijande, químic de professió i cerveser de vocació que capitaneja l'empresa de Sant Miquel de Balenyà (Osona) amb tres dels vuit socis més que formen la companyia. Es tracta de cerveses amb llevat que no s'han filtrat ni pasteuritzat, i que contenen els ingredients que figuren en la llei de puresa alemanya del 1516: aigua (del Montseny), malta (d'ordi i de blat), flor de llúpol (premsada i envasada al buit amb totes les aromes i propietats, i no pas concentrats, com fan les cases industrials) i llevat.

El gas carbònic de la beguda està generat pel llevat contingut a l'ampolla, mitjançant una tècnica similar a la de l'elaboració del cava, i això explica que les cerveses, vives, evolucionin amb el temps, es transformin i guanyin en cos i matisos. I encara que la llei els obligui a fixar la data de «consum preferent», les cerveses naturals amb més de 6 graus d'alcohol poden fer «reserva», com passa amb el vi.



La CCM serà aquest cap de setmana a la fira del porc de Manlleu. A dalt, la planta. / E.G.

De casa a l'ampolla

● L'afició cervesera de la majoria dels socis de la Companyia Cervesera del Montseny arrenca amb el gust de fer-se cervesa a casa. L'any 2003, Pablo Vijande crea l'empresa Mas Malta (www.masmalta.com), que subministra productes per fer produccions casolanes, i a partir d'aquí neix el vincle amb els altres socis. La capacitat productiva de la CCM és de 2.500 litres per elaboració, i en fa uns 5.000 cada mes, encara que la intenció sigui pujar

fins als 7.500. Elaboren i envasen a la mateixa planta (no com altres marques, com la Rosita, que es fa a França) i la distribució la fan petits cellers de les comarques properes, tot i que volen abastar Catalunya i consolidar el projecte. Ara per ara, només envasen en ampolles de vidre de mig litre i d'un litre i, a banda dels tres tipus fixos de cervesa, també proven produccions especials de temporada: afruitades per a la primavera i especiades a l'hivern.

De moment, la casa elabora tres tipus de cervesa d'una manera fixa: +Malta, +Lupulus i +Negra. La primera té molt de cos i un agradable color torrat, i es recomana consumir-la entre els 8 i els 15 graus de temperatura. La +Lupulus és una cervesa rossa d'alta fermentació que la Cerve-

sera ha adaptat a l'estil del país i ha batejat com a Iber Ale. «Es fa amb llúpols de Lleó, que li donen tota la intensitat, però es combinen amb malta de Pilsen, que la fa més pàl·lida del que és habitual en una *ale*», explicava ahir Vijande. La temperatura de consum oscil·la entre els 6 i els

12 graus. La +Negra és una cervesa negra irlandesa d'alta fermentació amb quatre cereals (ordi, blat, civada i sègol) que combina la complexitat dels sabors torrats amb la suavitat dels cereals. Nutritiva i regeneradora, es recomana prendre-la entre els 8 i els 15 graus.

Els pagesos de Lleida podran vendre els drets d'ajuts de la UE en llotja

E.P. / Lleida

● Les llotges lleidatanes Mercolleida i Bellpuig s'han aliat amb «la Caixa» i Ibercaja per posar en marxa a partir de dilluns un nou mercat en què els pagesos o propietaris de finca puguin vendre els drets a ajudes de la Unió Europea. El nou mercat, Mercopac, operarà a internet a través del web www.mercopac.es. «Te-

nint en compte que els drets de pagament únic de la Unió Europea sumen anualment a Espanya 3.500 milions d'euros, Mercopac pot gestionar entre 150 i 300 milions anuals», va dir ahir el conseller delegat de Mercolleida, Francesc Ollé.

L'alcalde de Lleida, Àngel Ros (PSC), va destacar la col·laboració de les dues llotges amb les dues enti-

tats bancàries, que seran les que rebran les ofertes de compra i de venda.

Percentatges de peatge

El mercat de les primes agràries, conegudes com a drets de pagament únic, no és lliure, ja que l'administració ha de saber qui són els beneficiaris d'aquestes ajudes. A més, en funció del perfil del comprador les primes tenen uns per-

centatges de peatge. En el cas de la compravenda o cessió definitiva de drets sense sòl a un pagès no professional, el peatge és del 50% i del 30% a partir del quart any. Els drets de pagament únic, establerts en l'última reforma de la política agrària comuna (PAC), substitueixen les ajudes que fins al 2002 rebien els pagesos per hectàrea.