

# ORIGEN

LA REVISTA DEL SABOR RURAL

NÚMERO 53 | JUNIO-JULIO 2010 | AÑO VII | 6 euros | [www.origenonline.es](http://www.origenonline.es)



## Cervezas *artesanas*

### Territorio

Terres de l'Ebre,  
donde la diversidad se traduce  
en variedad de productos



### Entrevista

Luis Cepeda,  
periodista, cocinero y  
crítico gastronómico





El tiraje es un proceso esencial para su buen consumo.



Fernando Campoy, creador de la cerveza Domus Regia.

te particular: el agua utilizada es de especial mineralización debido a la orografía volcánica de esta comarca de la provincia de Girona. Esta cerveza está ya en las mesas de restaurantes de prestigio como Quique Dacosta Restaurante (Dénia, Alicante) o El Rebot d'en Pere (Banyoles, Girona)

La presencia de la cerveza en la alta gastronomía es un objetivo que ya ha cumplido con creces una de las empresas pioneras en el sector de la cerveza artesana en España, Cerveces La Gardènia, creadores de la cerveza Rosita. Una aventura de unos consultores de ingeniería industrial que en su tiempo libre buscaban desarrollar un proyecto relacionado con su ciudad, Tarragona.

De nuevo, el vínculo con el territorio aparece como elemento a tener en cuenta en la toma de decisiones. Amor por lo local, por lo cercano. Ramón Ollé, uno de los fundadores, explica que primero "se barajó un proyecto vinícola, pero era un entorno ya saturado de buenos productos y nos dejamos seducir por la cerveza artesana".

Ferran Adrià, Sergi Arola, Carme Rusalleda o Santi Santamaría ofrecen a los comensales de sus restaurantes las cervezas artesanas Rosita, que cuentan además con un cuidado diseño de etiquetaje, con un efectista tratamiento del color y un sugerente nombre. Las cervezas Rosita, que generan una facturación anual cercana a los 300.000 euros, han logrado traspasar las fronteras nacionales y se están dando a conocer en mercados como Japón, Finlandia y Australia.

Otro ejemplo de cerveza artesana que ya ha dado sus primeros pasos en la carrera exportadora es Pagoa, elaborada en Oiartzun (Guipúzcoa). En algunos pubs de Irlanda o Estados Unidos (país donde el mercado de la *craft beer* o cerveza artesana tiene mucha fuerza) es posible encontrarla; se trata de un proyecto personal de Joxe Mari y Joxe Anjel Arbelaitz, hermanos del gran cocinero vasco Hilario Arbelaitz, del restaurante Zuberoa.

la sensibilización medioambiental, "a través de la reutilización de todos los residuos del proceso productivo, es decir, el bagazo y materia orgánica, recogida selectiva y control de aguas residuales)", según Pablo, y una "finalidad pedagógica en el nombre de las distintas cervezas", indicando cuál de ellas cuenta con un especial sabor a cereal (+ Malta), o un amargor algo más marcado (+ Lúpulo), una cerveza de trigo (+ Blat) o una negra y cremosa al estilo irlandés (+ Negra).

Esta empresa, que tiene una producción anual de 1.200 hectolitros al año y que ha empezado a exportar a Estados Unidos con un diseño *ad hoc* de etiqueta, cuenta entre sus clientes con algunos restaurantes de prestigio de la provincia de Barcelona, como Drolma o Can Jubany, "siempre como una opción más y no como competencia a otro tipo de bebidas", puntualiza Pablo.

### Cervezas para alta cocina

La introducción de una cerveza artesana como elemento de armonía gastronómica en la alta cocina es el objetivo que se marcaron los creadores de la DeDues desde los primeros pasos de este proyecto, hace cinco años. Así nos lo explica Pere Bertomeu, uno de sus socios. "También queríamos potenciar la cebada y el trigo cultivados en nuestra zona, La Garrotxa, para convertirlos en un producto gastronómico de primer nivel".

A pesar de que la imaginación y creatividad en la cocina y en la sumillería son ilimitadas, sí es cierto que conseguir armonías entre platos y cerveza es todo un reto. Los responsables

de DeDues, cuyo nombre recuerda que está elaborada con malta de dos cereales, el trigo y la cebada, han intentado crear una cerveza con una menor presencia de notas amargas.

"Esa disminución de amargor se combina con un plus de acidez, lo que le acerca un poco más a otras bebidas como el vino, ayudando a limpiar la boca durante la comida y a mejorar la digestión posterior", según Pere. Las alcachofas, salazones, berenjenas, confit de pato, ahumados o el tartar de ternera son algunos alimentos y platos recomendados por Pere para armonizar con su cerveza.

Además de malta de cereal, las cervezas DeDues están elaboradas con otro ingredien-

