

M É S D E 3 0 C E R V E S E S

La cervesa

>> Foto de quasi totes les cerveses gironines, les quals, majoritàriament, són artesanals.



ALBERT VILAR

Amb aigua i cereals es fa pa. Però si capgires les proporcions d'aquests dos ingredients, el resultat és cervesa. Això ja ho sabien els nostres avantpassats del neolític i els ibers. Però amb els grecs i romans es va canviar la cultura de la cervesa per la del vi. Ara, des de fa una dotzena d'anys, alguns gironins han decidit recuperar aquesta tradició mil·lenària.

Avui podem trobar una gran diversitat de marques de cervesa elaborades a les vuit comarques gironines, la majoria artesanals, a través de microcerveseries pròpies. Així, trobem des de la Moska de Girona —que va ser la pionera— a la Poch's, Marina, Minera, Lybica, Arrossa, Nouone, Gavarrà... Més de trenta cerveses diferents, que poden satisfer el gust dels gironins. La moda de la cervesa, especialment de l'artesana, *craftbeer*, ha comportat paral·lelament l'aparició de fires i festes cerveseres, començant per la de Jafre, el 2008.

Amb aquest dossier volem donar a conèixer les més de 30 cerveses actuals i algunes que, malgrat el poc temps que fa que naixeren, ja han desaparegut. Però també hi expliquem que ja comptem amb llúpol gironí, el quart element imprescindible

gironina



per aconseguir una bona cervesa. La resta és fàcil d'aconseguir: aigua, cereals —especialment ordi— i llevat. A més, volem destacar els grans beneficis per a la salut d'aquesta beguda alcohòlica, que, presa amb moderació, ajuda a prevenir el risc cardiovascular, la principal causa de mort al món. I també va bé per prevenir infermetats òssies i neurodegeneratives.

I no oblidem la seva presentació, majoritàriament una ampolla de color marró amb un tap corona. El vidre marró és el més adequat, més que el verd o el blanc, ja que és el que millor preserva de la llum, que, juntament amb l'oxigen, és la gran enemiga de la cervesa. I parlarem del tap corona, una gran troballa, que no va ser inventat per cap surer gironí, com s'ha dit. Alguns apuntaven al santantonienc Artur Mundet, i d'altres, al palafrugellenc Josep Torres Jonama. Ells, però, sí que el van millorar, i van ser els que van portar les primeres màquines de taps corona a Espanya. La primera fàbrica es va instal·lar a Barcelona. I una de les tres màquines va ser adquirida per l'empresa José Combalía SA, que és una de les dues que actualment funcionen a l'Estat, i un referent mundial. Aquesta fàbrica, de caire familiar, té actualment les seves instal·lacions a Sant Feliu de Buixalleu i elabora anualment més de 6.000 milions de taps corona Unic.

Albert Vilar