

Un empresari porta llúpols europeus a Llívia per fer cervesa

► La marca Lybica impulsa la plantació de cinc varietats que no són habituals als Pirineus

ANDREA IZQUIERDO. LLÍVIA

■ El fundador i copropietari de la marca de cervesa Lybica, Josep Pous, ha iniciat enguany a Llívia un conreu experimental de llúpols. L'empresari compra aquest ingredient que permet donar amargor per a la seva cervesa artesana en el mercat estatal, però ha volgut comprovar si pot créixer als Pirineus. La intenció de l'experiment és observar si varietats europees es poden produir a la Cerdanya i implementar-les a les seves begudes. «A la zona solament hi ha llúpols salvatge, i aquest no ens serveix. No és habitual plantar aquest ingredient de la cervesa als Pirineus», explica el productor.

Amb la intenció de veure quins

eren els resultats, Pous va plantar vint exemplars de cinc varietats -txeques, angleses i poloneses- de llúpols. Cadascuna d'aquestes aporta diferents essències i sabors a la cervesa, i, de fet, algunes d'elles ja les compra a altres productors i les fa servir a les seves begudes.

Un cop pugui comprovar quines de les varietats han donat bons resultats i decideixi les que són adients per a la seva producció, es plantejarà continuar amb el conreu. Encara que la producció local probablement abaratirà costos, per a l'empresari, l'aspecte més important de fer el pas és «aconseguir un producte».

Per a Pous és clau obtenir ingredients de proximitat. «Volem fer un



El fundador i copropietari de Lybica, amb la planta de llúpols

ARXIU PARTICULAR

Josep Pous treballa per aconseguir una cervesa amb ingredients de proximitat i que sigui sostenible a la vegada

producte del territori, de quilòmetre zero, amb llúpols elaborat per nosaltres mateixos», assegura Pous.

Encara que els va plantar al maig, en les pròximes setmanes arriba el moment de collir els fruits del seu treball. El productor augura «bons resultats» i explica que d'ençà que va començar amb la producció al maig, ha hagut d'anar guanyant experiència. «Ha sigut un repte, hem hagut d'aprendre a pre-

parar el camp de llúpols, que no és un cap normal», diu.

Ara tenen la mirada posada en obtenir ordi de producció local, que ara compren a Bèlgica. «És una idea que teníem al cap fa temps, però que amb la pandèmia vam haver de deixar de banda», comenta el fundador de Lybica.

Lybica és la primera marca de cervesa artesana que es va fer a la Cerdanya.