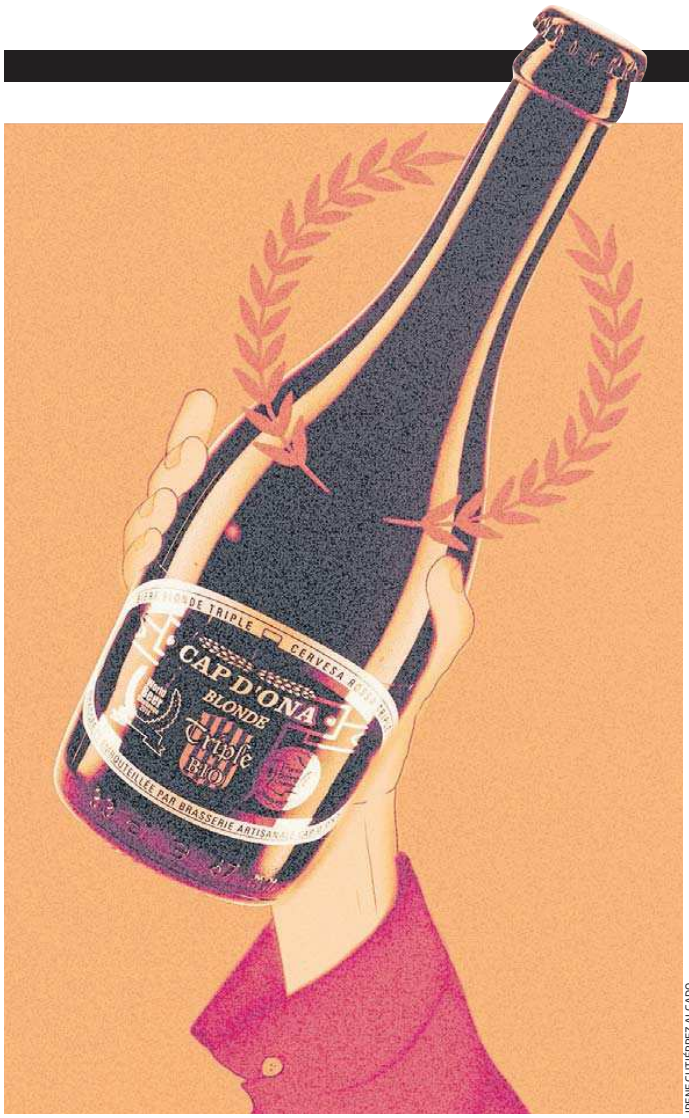
Petites & Mitjanes

&

HOMENOTS I DONASSES

La millor cervesa de sègol del món és catalana

Pujol i Engler es van enamorar i van crear Cap d'Ona, una empresa que supera els 15 treballadors i que acumula guardons internacionals



IRENE GUTIÉRREZ ALGADO

LA MILLOR CERVESA de sègol del món no és la que l'amic *hipster* va a comprar en una botiga que importa productes bavaresos o txecs, ni (òbviament) la que fermenta a casa seva, sinó la que Élodie Pujol i Gregor Engler, els fundadors de la cerveseria Cap d'Ona, s'han inventat a Argelers, a la Catalunya del Nord. Ho han determinat els World Beer Awards 2020: "Una cervesa de color fosc inesperadament bella", conclou el jurat del premi, format pels paladars i fetges cervesers més entrenats del món. "Té un toc dolç i regust de pa. És diferent de la resta de cerveses negres", afegeix Pujol sobre la guardonada cervesa negra, que té un preu d'uns 3,50 euros per una ampolla de 33 centilitres. A més, el sègol de la cervesa premiada creix a l'Alta Cerdanya, al poble d'Oceja. Tot queda a casa.

No és el primer ni l'últim premi de Cap d'Ona. Des que van començar a participar en concursos el 2016 no han parat d'ampliar el palmarès. De fet, enguany els World Beer Awards també els ha guardonat amb deu medalles de segon nivell, com la millor cervesa blanca de préssec del Rosselló, la blanca amb cireres de Ceret i la blanca de Nadal amb cítrics. L'any passat també van guanyar el premi a la millor cervesa a l'estil belga del planeta. "Això és excepcional, som l'única cerveseria del món que des que s'hi presenta sempre guanya algun premi", diu Pujol, orgullós.

El sègol de la beguda premiada pels World Beer Awards és del poble d'Oceja, a l'Alta Cerdanya

Tot i que competeixen en concursos internacionals des de fa tan sols quatre anys, Cap d'Ona es va crear fa més de dues dècades i és una de les cerveseries artesanals més antigues dels Països Catalans. El naixement va ser el resultat de l'enamorament entre Pujol i Engler; l'amor per la terra catalana que els avis d'ella, uns pagesos d'Argelers, li van encomanar, i la tradició cervesera que es va transmetre de generació en generació a la família d'Engler. De fet, els avis d'ell tenien una cerveseria a la Lorena i van fugir de la zona fronterera amb Alemanya durant la Segona Guerra Mundial, van emigrar cap a Euskadi Nord i després a la Catalunya del Nord, on es van establir.

Quan van obrir a la cerveseria només eren dos treballadors, feien uns 50.000 litres de cervesa a l'any i en tenien de tres tipus; ara són més de quinze treballadors, fan més de 500.000 litres de cervesa, en venen trenta varietats i van haver de construir una nova fàbrica fa nou anys. Per elaborar totes aquestes cerveses necessiten fins a cent tipus de llúpols que, en part, es veuen obligats a comprar als mercats australià i nord-americà, entre més. La resta de primeres matèries sí que són produïdes per pagesos catalans. "Ens estimem la terra catalana i els seus fruits, i per a nosaltres els pagesos no són uns simples productors; fem una feina conjunta tot l'any", remarca Pujol, que assegura que compren sobretot cireres, albercocs i préssecs del Rosselló, i molt de llúpol a Argelers. Cada any necessiten entre cinc i vuit tones de fruita ecològica local de temporada. "El Rosselló té una de les millors agricultures de França i del món, l'hem d'aprofitar i potenciar", ressalta Engler.

A més de cervesa, elaboren altres begudes alcohòliques com moscat, vodka, ginebra o whisky, i Engler explica que una de les feines a què dediquen més temps és la recerca per inventar-se nous gustos. "Estem en una zona molt vitícola i estem acostumats que hi hagi una gran feina darrere d'un vi, però no d'una cervesa. Nosaltres tractem la cervesa com un producte d'alta qualitat com és el vi, fins i tot l'emmagatzemem en el mateix tipus de barril", explica.

L'empresa treballa amb pagesos locals i s'ha marcat l'objectiu d'augmentar les vendes al Principat

CAP D'ONA VEN sobretot a França, i una mica a Anglaterra, Bèlgica, Alemanya i el Principat. Des del principi ha apostat pel doble etiquetatge en francès i català, i ha ressaltat el seu origen català. "Ara el nostre objectiu és vendre més a la Catalunya del Sud, però volem que els nostres productes es trobin en cerveseries especialitzades que saben i valoren el que venen", diu Pujol. Ja tenen un distribuïdor al Principat i fa un parell d'anys que també treballen per als germans Roca. "És un orgull que la nostra cervesa consti en el menú de degustació de Can Roca! No és només una victòria fantàstica de Cap d'Ona sinó de tota la comunitat rossellonesa", reivindica Pujol.—***Gerard Fageda Soler***