

Emprenedors /// Fortiverd

Sovintegen les microempreses que elaboren cervesa tradicional. A la comarca, un emprenedor de Rubí també s'ha apuntat a l'aventura **PER: IVANNA VALLESPÍN**

Fortiverd recupera els mètodes i el gust de la cervesa tradicional

Salvador Fortea és un exemple que es pot ser emprenedor a qualsevol edat. Amb 48 anys, ha decidit iniciar, no tant una aventura com un alè. Fortiverd, la seva empresa, "és el resultat d'un somni", afirma. I és que quan va acabar la carrera ja tenia al cap muntar una fàbrica de cervesa, però llavors no tenia ni els diners ni l'experiència. Després de treballar en una multinacional làctia durant 20 anys, va decidir que ja era el moment i l'octubre del 2007 va fundar l'empresa, tot i que els tràmits i la construcció de la fàbrica han fet que comencés a elaborar la cervesa fa només sis mesos.

Es tracta d'un mercat –el de la cervesa tradicional– que en aquests moments de crisi està vivint un auge, potser perquè els seus clients –gent amb alt poder adquisitiu– no estan en crisi, tal com apunta Fortea. I és que a Catalunya ja hi ha 15 empreses que elaboren cervesa tradicional, i això n'amplia la varietat al mercat: "Hi ha una dictadura de la cervesa, només n'hi ha de dos tipus, però nosaltres volem oferir-ne d'altres". L'elaborada a Rubí és una cervesa que "porta més quantitat de matèria primera, amb llevats vius, no és una cervesa filtrada i és més bona que la cervesa industrial", explica l'emprenedor. Com a contrapartida, les quantitats que es fabriquen són menors i el preu és més elevat, "és una cervesa d'elit", assegura.

DUES VARIETATS

Fortiverd elabora uns 35.000-40.000 litres anuals de cervesa, però l'objectiu és arribar als 100.000. Fortea ha batejat la cervesa amb el nom de Bleder, en honor d'un llegendari drac femella que vivia a l'Edat Mitjana al prelitoral català. Actualment fabrica dues varietats de cervesa, la Bleder Foc –una Ale amb un alt contingut d'alcohol i un regust de dàtil– i la Bleder Drac –una Lager equilibrada de sabor intens–. Aquesta darrera va ser escollida cervesa de l'any de Jafre a la fira Cultura de la Cervesa Artesana i Productes de la Terra, celebrada al municipi de Jafre al juliol.

El procés d'elaboració d'aquestes cerveses tradicionals s'inicia amb la barre-



1///

SALVADOR FORTEA
FA MIG ANY QUE S'ENCARREGA, EN SOLITARI, DE L'ELABORACIÓ DE LA CERVESSA TRADICIONAL

2///

CERVESSA BLEDER.
ACTUALMENT TREBALLA AMB DUES VARIETATS, UNA ALE I UNA LAGER

3///

MÀQUINA ENVASADORA
EL PROCÉS D'ELABORACIÓ DE LA CERVESSA ÉS ARTESANAL, I ES TÉ UNA CURA ESPECIAL EN LA TRIA DE LES MATÈRIES PRIMERES
/// I. MARQUÈS

"TINC MOLT CLAR QUE NO EM VULL FER RIC, L'ÚNIC QUE VULL ÉS TREBALLAR, PASSAR-M'HO BÉ I SER FELIÇ, I DE MOMENT HO ESTIC ACONSEGUINT"

ja de malt d'ordi i civada, que dona com a resultat el most, que després es fermenta (la temperatura de fermentació varia segons la varietat de cervesa). Finalment, el líquid es refreda, s'envasa i es deixa madurar la cervesa a l'ampolla durant un mes, abans d'etiquetar-la i distribuir-la.

Durant aquests primers mesos, Fortea ja ha rebut una resposta positiva del seu producte, que actualment ven a cellers, botigues especialitzades en productes artesanals, cerveseries i algun bar. De moment ha començat a distribuir al voltant de Rubí i Sant Cugat, però el seu objectiu és anar creixent a poc a poc cap a Barcelona i més enllà.

EMPREENEDOR MULTIDISCIPLINARI

En una nau de Rubí, Salvador Fortea s'encarrega de fer-ho absolutament tot: elaborar la cervesa, distribuir-la i gestionar l'empresa. Aquest emprenedor afirma que va muntar l'empresa sense ajuts públics i només gràcies a un préstec del banc. De

fet, demana a les administracions més suport econòmic, però sobretot alleugerir els tràmits per aconseguir els permisos necessaris per muntar una empresa. Amb tot, valora l'experiència d'una forma molt positiva: "És el que volia fer. Tinc molt clar que no em vull fer ric, l'únic que vull és treballar, passar-m'ho bé i ser feliç, i de moment ho estic aconseguint". ✕

MÉS INFORMACIÓ

➔ **FORTIVERD S.L.**

Polígon Molí de la Bastida. Rubí
fortiverd.com