

# Prades enllesteix una collita de llúpol en la qual gairebé dobla la producció

*Al municipi se'n conreen 9,5 hectàrees de tres varietats diferents que Damm utilitza per fer cervesa*



Marius Ruscovan, dalt del seu tractor, collint llúpol a Prades. | Eloi Tost/ACN

**A les reconegudes patates, a Prades s'hi ha afegit un altre conreu** que està agafant volada. Es tracta del **llúpol**, una planta que s'utilitza per fer **cervesa**. El 2014 tècnics de **Damm** es van adonar que a la localitat hi creixia de manera silvestre i després de fer estudis van veure que les condicions per conrear-lo eren òptimes.

Des del 2017 n'aconsegueixen una **producció que cada any augmenta**. Així, dels 3.100 quilos del 2019 es va passar als 6.000 de l'any passat. Enguany confien arribar als 10.000 quilos gràcies a 9,5 hectàrees de tres varietats diferents. La cervesera contacta amb agricultors perquè plantin llúpol, els assessora i els compra la producció, que a la Cooperativa de Prades es transforma en pèl·let per fer la beguda.

Durant els estudis inicials que van fer van descobrir que les **característiques ambientals** de Prades s'assemblen a les de les zones d'Alemanya on hi ha la major producció de llúpol d'Europa. L'anàlisi del terreny també els va servir per decidir quines varietats s'adaptarien millor a l'entorn. De moment han començat amb tres. La *nugget*, amarga; i la *centennial* i *willamette*, aromàtiques. De les 9,5 hectàrees, es reparteixen gairebé el 50% del terreny entre amarga i aromàtiques.

El següent pas va ser **contactar amb agricultors**. Kevin Tejedera, agrònom de Damm responsable del projecte del llúpol a Prades, explica que van parlar amb l'ajuntament i la cooperativa per oferir un projecte perquè els pagesos poguessin explotar terrenys que no treballaven. "Fem un procés de quatre anys durant els quals els assessorem i acompanyem, i a partir del quart ja treballen les seves finques de manera autònoma però amb la nostra ajuda", detalla. De fet, tot i que es tracta d'una planta enfiladissa, pot produir durant 20 anys.

Un dels pagesos que va decidir afegir-se a la iniciativa és Marius Ruscovan. "Ha estat estrany. Ni jo ni cap pagès de Prades coneixíem el cultiu, però tot el que és nou, m'agrada", assegura. Fins aleshores basava la producció en les patates i les avellanes, però darrerament s'ha adonat que el llúpol pot arribar a ser més rendible. "El llúpol dona més que les patates", exclama. A més, té la "tranquil·litat de tenir la **venda assegurada**" i el fet de tenir un assessorament tècnic li ha permès millorar constantment. Aquests darrers mesos, i davant la dificultat per trobar productors locals, Damm ha optat per llogar terrenys per impulsar més plantacions.

### Fins als set metres

Tejedera explica que **el llúpol comença a brotar al març i assoleix la màxima alçada pels volts de Sant Joan**, quan arriba a uns set metres. Durant aquests mesos els pagesos cal que facin un procés curós i manual de "tutoratge" per anar encaminant la planta cap on més interessa al productor. La collita comença a finals d'agost i s'allarga durant el setembre. A Prades la fan combinant tècniques manuals i mecàniques. Una de les dificultats amb les quals s'han trobat darrerament són els fongs. L'any passat, igual que la vinya, van patir força amb el mildiu, però també han de lluitar contra el fusarium i l'oïdi, entre altres. "Perjudiquen molt la producció i no tenim tractaments autoritzats", lamenta Ruscovan.

Un cop les rames són al tractor es porten cap a la **cooperativa**. "Tenim totes les finques a menys de tres quilòmetres del centre de transformació", destaca Tejedera. Allà hi tenen maquinària que els ajuda en el procés, que comença amb dues peladores que separen la flor de la branca, que es descarta. Les flors passen a una assecadora, on s'hi estan entre quatre i cinc hores amb un aire a uns 60 graus de temperatura. "Quan la planta està seca amb menys d'un 14% d'humitat, fem bales per emmagatzemar i després un procés de pel·letització", concreta el tècnic. Quan tenen un bon estoc de pel·let de llúpol, l'envien a la planta cervesera, on l'introdueixen als tancs per fer la beguda.

Comercialment, Damm utilitza el llúpol pradenc per **produir la Complot IPA**. Aquesta cervesa conté fins a vuit varietats diferents, incloses les tres de Prades. "La idea és arribar a conrear les vuit per fer-la 100% catalana", avança Tejedera.