

## Entre els plecs de la memòria | Producte local

# VICENT VILA, O LA FORÇA INNOVADORA D'UN CERVESER ARTESÀ

**Adolf Sintes**  
Membre de  
l'IME



**D**esprés de sis anys de producció de la *Graham Pearce*, el valencià establert a Sant Climent, Vicent Vila, no deixa de donar-nos sorpreses en la seva passió per la cultura de la cervesa i tot el món circumdant. Les seves cerveses, ben conegudes i valorades arreu de Menorca, són netament artesanes, sense additius, conservants ni pasteurització. En produeix de tres tipus clàssics, a base d'ordi. Però Vicent Vila no es conforma a seguir la rutina, sempre cerca noves possibilitats al voltant de l'escumosa beguda.

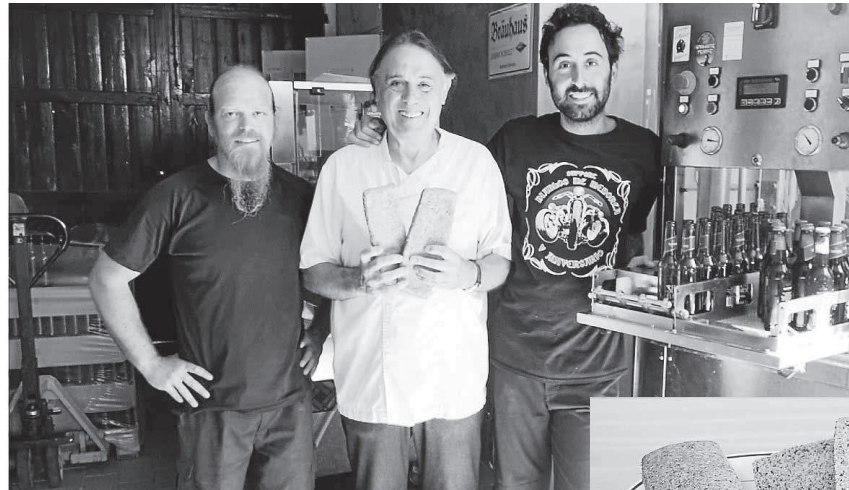
### ● CERVESA DE BLAT

La 'cervesa blanca' no és tan coneguda a les nostres latituds. Es fa a partir d'un 50 per cent de blat i un 50 per cent d'ordi, imprescindible aquest per al procés de filtratge. Composició que li ha permès de produir una cervesa amb blat conreat a Sant Climent, per Tomeu Pons, del lloc de Mussuprà de Baix. En la seva constant recerca, Vila va aconseguir la recepta original de la *bière blanche* de l'abadia belga d'Orval (molt a prop de Luxemburg), l'única cervesa de blat que es fa sense maltejar. Els monjos d'Orval són d'una branca dels franciscans trapencs. Les altres cinc abadies de la mateixa ordre existents a Bèlgica van abraçar la norma. Ara el fervor per aquesta cervesa ha arribat a Menorca.

### ● PA D'ORDI I CERVESA

Del procés de filtratge i assecat, en l'elaboració de cervesa, en queda com a excedent natural el bagàs: l'ordi macerat, capolat i bullit a les calderes, que ha donat cos a la cervesa, però que conserva grans propietats. La primera opció d'aquest 'ordi residual' seria llançar-lo com qualsevol altra matèria orgànica. Vicent, però, ha explorat altres possibilitats.

La més immediata, a nivell alimentari humà, és la producció de pa. Per elaborar-lo dosifiquen a parts iguals el bagàs d'ordi i la farina de blat. A més -ja que hi som- en lloc de fer servir aigua com a ingredient per



Tres mestres cervesers a la factoria: Dani Cardona (biotecnòleg), Vicent Vila (promotor) i el seu fill Roger Vila. ● FOTOS A. SINTES

● ● ●  
**Cervesa de blat, pa d'ordi o formatge maridat amb cervesa són productes de gran potencial. N'haurem de seguir la seva evolució**

mesclar la pasta, hi posen cervesa, un polsim de sal i tot just l'1 per cent de llevat, donat que la cervesa ja porta els propis llevats. Cada vegada fan unes 60 peces de pa, que pasten, deixen fermentar i couen al forn. Al moment de servir-lo tan sols ha de menester un lleuger gratinat. En aquest cas no cal esperar per veure els resultats, els té prou verificats al seu restaurant Es Molí de Foc. Obre el pa per la meitat i li posa un rajolí d'oli d'oliva verge de Menorca, el resultat és esplèndid, com confirmen els seus comensals, que opten per repetir el tast de pa de cervesa. D'altra banda, oli de Menorca li dona un resultat impressionant com a ingredient del gaspatxo de gambes.

### ● FORMATGE AMB CERVESA

Tenim davant nostre dos productes alimentaris menorquins de primeríssima qualitat: el formatge artesà amb denominació d'origen, elaborat a cop de fogas-

ser i madurat a la manera tradicional; i la cervesa de Sant Climent, igualment artesana, i carbonata de manera natural, sense el CO2 afegit dels processos industrials. Vicent Vila s'ha proposat maridar aquests dos magnífics productes per aconseguir un sabor original. Aquesta iniciativa l'ha portat a seguir el mètode assaig-error que -rigorós com és ell- l'ha fet

## Ordi residual de cervesa a la caldera d'assecat

► D'aquest subproducte se'n poden treure múltiples aplicacions, com està demostrant Vicent Vila. Damunt la caldera podem veure els quatre tipus de cervesa elaborats a Sant Climent: Lager, la més clara i l'única que es filtra; de Blat, suau i lleugerament ataronjada; Brown Ale, d'un vermell pàl·lid i baixos dolçets per decantació, preferida pels anglesos; i Stout (negra) de malta ben torrada. La pigmentació depèn de la intensitat de maltejat del gra.



excloure algunes hipòtesis en el camí, en no trobar prou ressaltats en boca els matisos diferencials. Ara ja tenen a tocar de la mà l'objectiu desitjat.

La fórmula més o manco definitiva significarà la intervenció del cerveser des del mateix

moment de l'elaboració de la fogassa, amb la incorporació de llúpol triturat a la quallada. Però la seva participació no s'acaba aquí. La maduració tradicional del nostre formatge artesà es fa dins la salera i el posterior untat d'oli i pebre ver-

mell. En el nou projecte, la maduració de la peça, en lloc d'untar-la d'oli i pebre, la pinten amb una pasta de cervesa, ordi i sal. També hi podria intervenir la calç, que tapa els porus de la fogassa, i que ja s'utilitzava a Menorca en el procés d'elaboració del figat, i a València amb la carbassa.

Serà interessant apreciar quines tonalitats gustatives predominen junt amb el formatge, tirant cap a l'ordi o a la cervesa? Si assolixen el seu objectiu, i tot fa pensar que ho aconseguiran, preveuen fer-ne una producció a



El 'pa de cervesa' és molt més gustós que els consumits habitualment. Ben aviat veurem el formatge elaborat i curat amb cervesa.

escala que permeti comercialitzar-lo a les botigues especialitzades d'arreu de Menorca, però també donar-lo a conèixer fora de la nostra Illa. Dintre de la gamma de formatges artesans de Menorca, el de cervesa vindria a obrir una nova possibilitat, sense desmerèixer en absolut la del formatge curat a la manera tradicional.

### ● UN TIBERI BESTIAL

Encara que els Vila elaborin habitualment un pa ben considerat pels seus clients, i un formatge que de ben segur també ho serà, la quantitat de bagàs d'ordi disponible sempre serà molt superior al que poden fer servir en aquests productes. El llançaran?

Naturalment que no! Encara pot servir -com ja serveix- per alimentar amb avantatge una altra espècie animal, al costat de la qual reapareix l'amo de Mussuprà de Baix. Al llarg d'aquests sis anys Vicent Vila ha facilitat a Tomeu Pons unes seixanta o setanta tones de bagàs, que aquest subministra a les seves vaques lleteres, un astringent i bon complement alimentari que, combinat amb el verd del farratge o les pastures, resulta molt golós per a les remugants de muniyir, i que segons alguns estudis pot enriquir la mineralització de la llet.

