

Reportatge

La Innovadora cervesa *MooN* de Lliçà d'Amunt



En aquest número de la revista pretenem parlar del producte de proximitat, a la nostra comarca, i també a Lliçà d'Amunt, hi ha un nombre d'empreses que ofereixen productes artesanals i de qualitat.

La cervesa *MooN* va néixer quan els seus creadors que prenién cervesa al bar del nostre municipi “*Mô es Bar*” on hi feien trobades i tastaven deferents cerveses. Tot parlant de cervesa observaven la diferència entre les cerveses industrials i les cerveses artesanals i van decidir elaborar-ne una d'artesanal.

La tardor del 2008 van provar de fer la primera cervesa seva i va sortir bastant bé, però van fallar en la carbonatació.

Després de diverses reunions i tasts de cervesa van aconseguir una primera mostra el 2009 amb un nou component que es va integrar al grup: en Jose Antonio, el van trobar en una celebració. Ell els va fer de “tutor” cerveser.

Al cap d'uns mesos van formar un grup d'amics cervesers i van inaugurar la cervesa *MooN*, fent les mostres en el garatge d'en Jose, transformant la cervesa normal en seva, amb els següents estris: barrils de 50 litres, un aparell construït amb un tub de acer inoxidable per aguantar el barril i l'ànima mater “la bomba de llevat”.

El grup va anar creixent amb nous membres formant així, l'associació cervesera *Calla't* - Cervesers Artesans de Lliçà d'Amunt -.



Aquest darrer any n'han après molt, gràcies a les converses amb mestres cervesers d'altres companyies que feien cervesa artesana, per això van aconseguir crear dos tipus de cervesa:

-*MooN Pale Ale* 75cl i 33cl



-*MooN three threads* 75cl i 33cl



On es pot trobar aquest producte?

A l'Ateneu l'Aliança, al Cafè Bar b-12, a El Rebot de L'àpat, Restaurant tres macarrons i Drunk Monk (Mataró), al 2d2dpuma (C. Managua, Barcelona), Rosses i Torrades (Consell de Cent, BCN), Qbo, La Clotxa i Emusterra.