

Societat | Actualitzat el 18/03/2022 a les 11:46

Santa Pau serà capital europea de la fermentació salvatge i espontània

Amb la fira Rustic & Wild, que s'hi celebrarà tot el dissabte 2 d'abril a la plaça Major, on s'aplegaran productors catalans, de Bèlgica i de França, amb música i furgoteques



Pep Arcas, acompanyat de David Verdaguer del Bouquet d'Olot, han presentat la Rustic & Wild. | Martí Albesa.

Aquest dijous s'ha presentat a la botiga Bouquet d'Olot -especialitzada en cervesa artesana- **Rustic & Wild** (Rústica i Salvatge), la que serà la **primera fira enfocada al món de les cerveses de fermentació salvatge** i mixtes **de tota la península**, on la Garrotxa serà la protagonista el dissabte 2 d'abril, ja que se celebrarà a la vila de Santa Pau d'onze del matí a onze de la nit.

Pep Arcas, cerveser de Santa Pau Ale Works -acompanyat de **David Verdaguer**, del Bouquet-, ha presentat aquesta **iniciativa pionera** com una oportunitat per a fer conèixer un tipus de productes que ja han agafat embranzida a Catalunya -amb un quants elaboradors- i que ja són a moltes taules europees i d'arreu del món.

Les **cerveses de fermentació espontània** són les que es fermenten amb **llevats i bacteris salvatges**, normalment provinents de l'aire o de les fruites, **sense que hi hagi inoculació d'un cultiu de laboratori**. Són les fermentacions naturals més antigues, **més originals i genuïnes**, que estan ressorgint amb força, davant de les fermentacions controlades en base a llevats comercials. Un exemple que ha perdurat a la història, ha estat la cervesa Lambic belga.

Habitualment, segons Arcas, **passen un any dins barrils de fusta** (molts d'antics que contenien

vins i que s'han reciclat) i **mig any més en ampolles de vidre fosques** de tres quarts de litre. Per als bevedors habituals de cervesa, fins i tot l'artesana, l'aspecte i el **gust, de perfil àcid**, d'aquests fermentats pot ser una agradable sorpresa. L'artesa de la cervesa Santa Pau Ale Works ha destacat, també, que molts productors, com ell mateix, **fan els fermentats amb productes el més pròxims possible**, sigui el llúpul o l'ordi, a més de les fruites que solen acompanyar els fermentats i que hi donen un toc de distinció.



A la fira, d'entrada lliure, s'haurà d'adquirir una copa per a fer els tasts dels diversos fermentats. Foto: Martí Albesa.

A la fira, que comptarà amb 18 parades i que se situarà a la plaça Major de Santa Pau, hi seran coneguts productors de cervesa catalans, com Ales Agullons, Cyclic, L'Estupenda, La Calavera, Lo Vilot, Mager, Random, La Salvatge, la Santa Pau Ale Works ja esmentada i Segarreta. També, dos convidats: des de Bèlgica, Antidoot Wilde Fermentem, i, des de França, La Malpolon. A banda, també acompanyarà aquesta fira, Lambicus, una botiga especialitzada en les cerveses belgues Lambic.

Igualment, **hi assistirà un productor de vi natural**, en aquest cas ?Només l'Amor salvarà el món?, des de Girona, i la presència d'**Enso Kombutxa**, productors d'aquesta beguda tan de moda i d'altres fermentats naturals. La fira comptarà, a més, amb dues **furgoteques** (food truck) de proximitat i **parades de formatges** i altres productes.

El 2 d'abril no només hi haurà cervesa, també es podrà gaudir d'un parell de concerts musicals. D'una banda, hi seran els Dirty Reelers, grup gironès de folk d'arrel irlandesa, i, de l'altra, Alyta Soul, provinent del neo soul, el hip hop i la poesia, amb una proposta vocal molt càlida i plena d'emocions.

L'Ajuntament de Santa Pau ha vist amb molt bons ulls aquesta iniciativa, que pot situar

Santa Pau com una de les capitals europees de les cerveses fermentades. Igualment, els comerços locals hi veuen una oportunitat de negoci.

La fira serà d'entrada lliure i es vendrà una copa, a 4 euros -per a finançar les despeses de l'esdeveniment-, amb què es podran fer els diferents tastos dels fermentats a les parades. L'organització també ofereix el paquet de la fira: samarreta, copa i dues consumicions, a 20 euros (per a **demanar aquest paquet promocional** cal enviar un missatge de correu a rusicandwildfest@gmail.com).

En cas de pluja, la fira es podrà fer igualment al pavelló poliesportiu de Santa Pau, que ha ofert l'Ajuntament als organitzadors.

Rustic and Wild

**FESTA DE LA
FERMENTACIÓ
ESPONTÀNIA
I SALVATGE**

2 ABRIL - SANTA PAU - LA GARROTXA

Logos of participating craft breweries and sponsors:

- ANTICORI
- LA SALVATGE
- ALCS AGUDIS
- CYCLIC
- segarrera
- Mäger
- LO VILOT
- ESTUPENDA
- LA MALPOLDA
- RANDOM BREWERY
- LA CALAVERA
- enso
- Sala de Apitx, Suroca i Miró
- 12 CITRUS
- SANTA PAU ALE WORKS
- CERVE TV
- LAMBICUS
- Lupulina
- EL BOUTQUET
- INSTALL BEER
- CERVESES ARTESANES DE GIRONA
- LA BLACK BEER
- Ajuntament de Santa Pau
- @rusticwildfest

El cartell oficial de la fira Rustic & Wild, que se celebrarà el 2 d'abril a Santa Pau.

