

dimarts, 11 de febrer de 2020

Estudiants de l'ETSEA seleccionats per elaborar una cervesa artesana

Un equip de la UdL participa a la primera 'Moritz University'

Un equip de la Universitat de Lleida (UdL) intentarà elaborar la cervesa de temporada de la fàbrica Moritz de Barcelona, en el marc d'un repte en què participen 41 joves de 7 universitats catalanes. És la primera edició de l'anomenada *Moritz University* [



L'estudiantat de l'ETSEA i d'Igualada, en la preparació del repte a Barcelona / Foto: Jorge Moreno

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=2ahUKEwirwJbntMnnAhWT3YUKH>]. L'alumnat, de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA) i el campus Igualada-UdL, ha rebut una classe magistral a les instal·lacions de l'empresa amb els mestres cervesers Albert Viaplana i Germán Melgarejo, com a pas previ per a elaborar la seua proposta d'una cervesa fresca i sense pasteuritzar.

Un cop rebuda aquesta formació sobre la composició i elaboració de la cervesa, els ingredients i els aspectes organolèptics de cada recepta, els equips poden començar a treballar en el disseny de la seua fórmula cervesera en les seus respectius centres: UdL, Universitat de Barcelona, Autònoma de Barcelona, Politècnica de Catalunya, Girona, Rovira i Virgili de Tarragona, i l'IQS School of Engineering, que depèn de la Ramon Llull.

Després, a la microcerveseria de Moritz i amb un entrenament individual per equips, l'elaboraran de forma real. Al mes d'abril, defensaran les seues creacions davant un prestigiós jurat especialitzat, compost per mestres cervesers, *beer sommeliers* i professionals independents de diferents àmbits, que valorarà la qualitat i la innovació.

La cervesa guanyadora es convertirà en la cervesa de temporada de la Fàbrica Moritz Barcelona el juny de 2020 i es comercialitzarà durant 4 mesos a la factoria i al Bar Velòdrom, a Barcelona. La firma donarà el 10% dels beneficis de la venda del producte guanyador a un projecte relacionat amb la Universitat escollit pel propi estudiantat.

L'equip de la Universitat de Lleida està format per 6 alumnes de Ciència i Tecnologia dels Aliments, Enginyeria Agrària i Alimentària de l'ETSEA, i Enginyeria Química del campus Igualada-UdL. El capità, Albert Larios, creu que el repte "ens permetrà ampliar fronteres cap al món empresarial i treballar en un equip multidisciplinari on no tothom té les mateixes idees".

Mentre, el director de màrqueting de Moritz, Sergi Martínez, ha destacat que amb aquesta iniciativa busquen "crear el nexa d'unió entre el món acadèmic i el món professional per incentivar la creativitat, la innovació i el coneixement de la cultura cervesera". La firma va rebre més de 150 sol·licituds per participar-hi.

Text: [Comunicació](#) [Fàbrica](#) [Moritz](#) [Barcelona](#) / [Premsa](#) [UdL](#) [<https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/Objectiu-elaborar-una-cervesa-fresca-innovadora/#prettyPhoto>]