martes, 11 febrero de 2020

# Estudiantes de la ETSEA seleccionados para elaborar una cerveza artesana

## Un equipo de la UdL participa a la primera 'Moritz University'

Un equipo de la Universitat de Lleida (UdL) intentará elaborar la cerveza de temporada de la fábrica Moritz de Barcelona, en el marco de un reto en que participan 41 jóvenes de 7 universidades catalanas. Es la primera edición de la llamada *Moritz University* [ https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=2ahUKEwirwJbntMnnAhWT3YUKH ]. El alumnado, de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria (ETSEA) y el campus Igualada-UdL, ha recibido una clase magistral a las instalaciones de la empresa con los maestros cerveceros Albert Viaplana y Germán Melgarejo, como paso previo para elaborar su propuesta de una cerveza fresca y sin pasteurizar.

El estudiantado del ETSEA y de Igualada, en la preparación del reto en Barcelona / Foto: Jorge Moreno

Una vez recibida esta formación sobre la composición y elaboración de la cerveza, los ingredientes y los aspectos organolépticos de cada receta, los equipos pueden empezar a trabajar en el diseño de su fórmula cervecera en las sedes respectivos centros: UdL, Universitat de Barcelona, Autónoma de Barcelona, Politècnica de Cataluña, Girona, Rovira y Virgilio de Tarragona, y la IQS School of Engineering, que depende de Ramon Llull.

Después, a la microcerveseria de Moritz y con un entrenamiento individual por equipos, lo elaborarán de forma real. En el mes de abril, defenderán sus creaciones ante un prestigioso jurado especializado, compuesto por maestros cerveceros, *beer sumilleres* y profesionales independientes de diferentes ámbitos, que valorará la calidad y la innovación.

La cerveza ganadora se convertirá en la cerveza de temporada de la Fábrica Moritz Barcelona el junio de 2020 y se comercializará durante 4 meses a la factoría y al Bar Velódromo, en Barcelona. La firma dará el 10% de los beneficios de la venta del producto ganador a un proyecto relacionado con la Universidad escogido por el propio estudiantado.

El equipo de la Universitat de Lleida está formado por 6 alumnos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ingeniería Agraria y Alimentaria de la ETSEA, e Ingeniería Química del campus Igualada-UdL. El capitán, Albert Larios, cree que el reto "nos permitirá ampliar fronteras hacia el mundo empresarial y trabajar en un equipo multidisciplinario donde no todo el mundo tiene las mismas ideas".

Mientras, el director de marketing de Moritz, Sergi Martínez, ha destacado que con esta iniciativa buscan "crear el nexo de unión entre el mundo académico y el mundo profesional para incentivar la creatividad, la innovación y el conocimiento de la cultura cervecera". La firma recibió más de 150 solicitudes para participar.

Texto: Comunicación Fábrica Moritz Barcelona / Prensa UdL [ https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/Objectiu-elaborar-una-cervesa-fresca-innovadora/#prettyPhoto ]