

Alumnat de la UdL guanya el Moritz University 2022

Elabora una cervesa amb plàtan, mango i guaiaba com a homenatge a l'illa de La Palma

Alumnat de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA) de la Universitat de Lleida (UdL) ha guanyat la segona edició del concurs Moritz University amb una cervesa en homenatge a l'illa de La Palma, afectada per l'erupció del volcà Cumbre Vieja al 2021. La proposta de l'equip de l'ETSEA, que s'ha imposat entre un total de 7 universitats catalanes, afegeix a la beguda gustos de plàtan, mango i guaiaba. Aquesta cervesa de temporada, batejada amb el nom de *Whipa*, únicament estarà a la venda durant 4 mesos. Fins a febrer de 2023 es podrà trobar a la Fàbrica Moritz Barcelona, Bar Velòdrom, Casa Moritz i també per Internet a [Moritz Store](https://moritz.com/es/moritz-store/). [<https://moritz.com/es/moritz-store/>]



Part de l'equip guanyador / Foto: Moritz

L'equip de la UdL està format per estudiantat dels graus d'Enginyeria Agrària i Alimentària i de Ciència i Tecnologia dels Aliments, una noia i cinc nois. Maria Gassó, Ivan Robles, Manel Moreno, Sergi Cort, Kevin Macias i Ramón Sainz de la Maza (capità) han treballat a l'antiga fàbrica Moritz a Barcelona. Després d'una *masterclass* amb els mestres cervesers de la firma sobre nocions bàsiques d'elaboració de cervesa, van decidir desenvolupar un producte amb ingredients exòtics. "Volíem fer un homenatge a l'illa de La Palma, que encara pateix les conseqüències de l'erupció volcànica. La idea, i aquí entra l'esperit agronòmic del grup, era donar veu als mercats de l'illa, als seus productes i als seus agricultors", explica el capità.

El resultat és una cervesa d'estil White IPA (Indian Pale Ale) amb notes de fruites tropicals. "L'aroma a plàtan és deguda a la utilització de gran quantitat de malt de blat i un llevat utilitzat en aquesta mena de cerveses; d'altra banda, les aromes s'obtenen amb un *Dry hopping* de llúpul Mosaic i es reforcen afegint mango i guaiaba", explica el mestre cerveser de Moritz, Albert Vilaplana. La *Whipa*, amb un 6% vol. d'alcohol, "té una amargor notòria però amable que es balanceja amb la dolçor de les maltes i la fruita i una lleugera acidesa", afegeix. La cervesa guanyadora, de color ataronjat amb escuma blanca i generosa, està recomanada pels experts per a maridar amb amanides, formatges frescos amb caràcter tipus burrata i per a postres làctiques com un flam de formatge.

La segona edició del concurs Moritz University ha comptat amb la participació d'equips de la UdL, la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), la Universitat de Barcelona (UB), la Universitat de Girona (UdG), la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC), l'Institut Químic de Sarrià de la Universitat Ramon Llull (URL) i la Universitat Rovira i Virgili (URV). "És una bona oportunitat per aprendre i encarar nous reptes així com per conèixer estudiantat d'altres universitats. També ens ha permès conèixer més profundament el món de la fabricació d'aquesta beguda tan popular i complexa", destaquen els membres de l'equip lleidatà.