

BIO LUPULUS

- ALBERT VILARDELL

L'Albert Vilardell és l'impulsor del projecte Biolupulus. Originari de Sant Andreu de Palomar, va traslladar-se a les comarques gironines, i concretament a Crespià, per iniciar un projecte personal que li permetés desenvolupar una agricultura respectuosa amb la terra i amb la mínima intervenció humana possible.

Biolupulus neix el 2013 per iniciativa de l'Albert, que veu en la cervesa artesana i, per tant, en la seva matèria primera, el llúpul, un nínxol de mercat on poder guanyar-se la vida.

Així crea Biolupulus, una agrupació de 12 productors de llúpul de Catalunya i Castella i Lleó que conreen 32 hectàrees d'aquesta planta. La llavor i el laboratori de Biolupulus són a Can Tarrats, la finca on l'Albert treballa a Crespià. Allà, l'Albert ha desenvolupat una agricultura basada en la mínima intervenció humana en el medi, respectant els cicles biològics de la terra. La gestió de la coberta vegetal la duu a terme amb dues vaques i tres eugues. A més, contínuament està fent compost, tot amb l'objectiu de cercar una harmonia ecològica en la pràctica de l'agricultura i obtenir una terra més fètil.

Llúpol ecològic. L'exporten principalment a mestres cervesers de tot el món.

No obstant això, al nostre país, i concretament a Girona, el podem trobar en les cerveses artesanes de La Rufa Cervesera de l'Empordà i La Moska de Girona.

PUNTS DE VENDA

El seu llúpol el trobem en les cerveses artesanes de Girona següents:

- **La Rufa Cervesera de l'Empordà**

Carrer Marca, 5, 17600 Figueres

- **La Moska de Girona**

Carrer de les Lloses, 65, 17840 Sarrià de Ter

