
Ingleses convierten pan en ¡cerveza!

12/12/2017



Enormes cantidades de mendrugos caen en una cava de acero inoxidable de la cervecería Wold Top, situada cerca de Driffield, en el condado de Yorkshire (norte de Inglaterra). Se trata de pan fresco que viene de una fábrica que descarta los extremos del pan de molde, generalmente del desagrado de los consumidores. Antes se tiraban, hoy se transforman.

"Sustituimos una parte de la malta por pan", explicó Alex Balchin, que dirige esta cervecería que, desde 2016, fabrica este brebaje dorado con este método por encargo de Feedback, una asociación que lucha contra el derroche de alimentos.

Esta cerveza bautizada "Toast ale" vio la luz gracias a Tristram Stuart, el fundador de Feedback. Se inspiró en los cerveceros belgas de "Brussels beer project", que lanzaron la cerveza Babylone.

Como los babilonios

"Me explicaron que los antiguos babilonios inventaron la cerveza para usar panes y granos que de otro modo se habrían perdido. Era el objetivo inicial de la cerveza" hace miles de años, explicó este británico de 40 años.

Hoy "se tiran cantidades industriales de pan en todo el mundo, y las asociaciones de ayuda alimentaria no pueden repartir todo el pan que les ofrecen. Al mismo tiempo, hay esta fiebre en todo el mundo por las cervecerías artesanales", constató Stuart.

"Quise crear una empresa que asociase a suministradores y cerveceros locales, así como a organizaciones caritativas locales, para hacer la 'Toast ale', una empresa internacional que transforme pan perfectamente bueno en una cerveza todavía mejor", añadió.

Todos los beneficios son para Feedback y los restos de la elaboración sirven para alimentar al ganado.

La primera cerveza "Toast" se fabricó en el programa de televisión del chef británico Jamie Oliver, que la describió en términos muy elogiosos en cuanto la probó.

Hoy, con el concepto "toast" se producen cervezas de cuatro tipos (dos lagers, una Pale ale y una India Pale Ale). La cerveza ha recibido varios premios y se alcanzarn acuerdos con otras cervecerías que elaboran sus propias versiones bajo este método, como Wiper and True, de la ciudad de Bristol, que creó la Bread Pudding, cuyo gusto recuerda al famoso postre británico.

Los cerveceros de Wold Top "empezaron con pan de molde, blanco o integral", explicó Alex Balchin. "Ahora experimentamos con otras cosas, como brioches, panecillos redondos... Hemos probado con todo tipos de panes y, por ahora, tiene aspecto de funcionar con todo".

Receta en línea

En el Reino Unido se han usado ya 9,75 toneladas de pan para producir más de 300.000 botellas de cerveza, vendidas a entre 2,5 y 3 libras la unidad (entre 2,80 y 3,40 euros), un precio habitual en cervezas artesanales.

Es un pequeño paso, pero queda mucho por hacer para reducir el problema del derroche: cerca de la mitad (44%) del pan que se produce en el Reino Unido anualmente acaba en la basura. El pan es el alimento que más se tira en el país.

"Cuando vemos lo que ocurre en el mundo, es verdaderamente deprimente", estimó Tristram Stuart. Pero la solución al problema "es deliciosa", se congratuló.

La popularidad de la "Toast ale" se extiende rápidamente y ya se produce en Nueva York, Río y Ciudad del Cabo.

La receta para transformar fue publicada en internet para que todos puedan iniciarse en la elaboración de cerveza con pan y contribuir a su manera a reducir el problema. "La han descargado ya 16.000 veces, mucha gente la usa", dijo entusiasmado Tristram Stuart.

¿La próxima etapa? Extender a todo el mundo el modelo de cooperación entre panaderos y cerveceros y, sobre todo, que Feedback deje de existir: "el día en que no se lance pan a la basura, Toast ale no tendrá razón de existir", dijo explicó Tristram Stuart.
