



Un equip de la Universitat de Girona participa a la “Moritz University”

- 41 estudiants de les universitats catalanes aprendran els secrets de la fabricació de cervesa i defensaran enfront un jurat les seves creacions cerveseres
- Els Mestres cervesers de Moritz es convertiran en els mentors dels estudiants durant aquest aprenentatge que culminarà amb l'elaboració d'una cervesa fresca i sense pasteuritzar, que serà la cervesa de temporada a la Fàbrica Moritz Barcelona al juny de 2020
- Moritz donarà el 10% dels beneficis de la venda de la cervesa guanyadora a un projecte relacionat amb la Universitat escollit pels propis estudiants.

Girona, 11 de febrer de 2020. Moritz ha posat en marxa "Moritz University", un projecte pioner dirigit als estudiants de les universitats catalanes (*) dels graus de Química, Enginyeria Química, Ciència i Tecnologia dels Aliments, entre d'altres, amb l'objectiu d'impulsar la cultura i el talent cerveser.

[(*)Universitats que hi participen: Universitat de Girona, Universitat de Lleida, Universitat Autònoma de Barcelona, Universitat de Barcelona, Universitat Rovira i Virgili, Universitat Politècnica de Barcelona i la IQS School of Engineering.]

El repte consisteix a aprendre els secrets de fabricació de cervesa de la mà dels mestres cervesers de Fàbrica Moritz Barcelona, Albert Viaplana i Germán Melgarejo, que es convertiran en els mentors dels estudiants durant aquest procés, i que culminarà amb l'elaboració d'una cervesa fresca i sense pasteuritzar.

Des dels seus inicis, Moritz ha buscat sempre la innovació, l'aprenentatge continu i les noves experiències al voltant de l'elaboració de la cervesa.

L'equip de la Universitat de Girona (UdG) està format per 6 estudiants dels Graus en Innovació i Seguretat Alimentària, Enginyeria Química i Enginyeria Agroalimentària, de l'Escola Politècnica Superior. Segons Ferran Picart, capità de l'equip, “amb aquest projecte volem ampliar els nostres coneixements sobre la cervesa i posar a prova les competències que hem adquirit durant el grau i poder-ho fer amb un equip multidisciplinari”; i afegeix “per a nosaltres és un orgull poder representar la UdG i venim amb moltes ganes de guanyar aquest repte, encara que sabem que la resta d'equips no ens ho posarà gens fàcil.”

"Ara volem compartir la nostra experiència a través d'aquest projecte pioner que la marca emprèn amb la mateixa il·lusió que va posar en crear la primera cervesa de Barcelona al 1856. Amb aquesta iniciativa busquem 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", afirma Sergi Martínez, director de Màrqueting de Moritz.

La iniciativa ha tingut molt bona acollida, amb més de 150 sol·licituds rebudes entre els estudiants en la seva fase de presentació. Els 7 centres universitaris catalans estaran representats per un grup de 6 estudiants, els quals, al mes d'abril i davant d'un jurat, defensaran les seves creacions cerveseres.

El procés de formació i elaboració

Els 41 estudiants, organitzats per equips de diferents disciplines, rebran formació exclusiva de la mà dels mestres cervesers de la Fàbrica Moritz Barcelona.

"Es tractarà d'una formació no només teòrica, ja que també posaran a prova els seus coneixements universitaris i inquietuds a la nostra microcerveseria de la Fàbrica Moritz Barcelona, i així podran aprofundir en altres àmbits relacionats amb la composició i elaboració de la cervesa, els ingredients i els aspectes organolèptics de cada recepta ", comenta Albert Viaplana, mestre cerveser de la marca.

El 6 de febrer tots els grups han rebut una Master Class a la Fàbrica Moritz Barcelona. Els alumnes, després de la formació rebuda, treballaran en el disseny de la seva fórmula cervesera en les seves respectives universitats per tal que després, a la microcerveseria i amb un training individual per equips, elaborar-la de forma real.

Presentació davant del Jurat

Els estudiants han de presentar aquesta cervesa fresca i sense pasteuritzar davant un jurat especialitzat, compost per mestres cervesers, beer sommeliers i professionals independents de diferents àmbits.

En la seva valoració, el jurat tindrà en compte no només la qualitat de les propostes presentades sinó també el seu component d'innovació, apostant així pel talent jove i la creativitat, senyals distintius de Moritz des de la seva fundació.

El premi

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 Fàbrica i al Bar Velòdrom.

L'equip guanyador es convertirà en figura clau de la festa de presentació de la cervesa, on podran convidar els seus companys de promoció, professors, amics i familiars perquè provin la seva creació.

A més, Moritz donarà el 10% dels beneficis de la venda de la cervesa guanyadora a un projecte relacionat amb la Universitat escollit pels propis estudiants.

SOBRE MORITZ BARCELONA

[Moritz](#) es és la primera cervesa de Barcelona que encara es troba al mercat, concebuda per Louis Moritz fa més de 160 anys. Va instal·lar la seva cerveseria a la Ronda Sant Antoni i aquesta fàbrica de cervesa segueix sent un punt de trobada a Barcelona i és part de la seva història. La cinquena i sisena generació de la família segueixen convertint la marca en una icona de la ciutat de Barcelona. Gastronomia, cultura, disseny, història i sobretot cervesa es reuneixen en uns espais que barregen tradició i modernitat: la Fàbrica Moritz Barcelona i el llegendari bar El Velòdrom.

La cervesera conserva la fàbrica original creada per Louis Moritz al centre de Barcelona (Ronda Sant Antoni, 39) on elabora diàriament els 365 dies de l'any cervesa fresca sense pasteuritzar. Aquest espai també compta amb el Moritz Beer Lab, l'espai de R + D + I de la marca que els permet innovar i crear cerveses de temporada que canvien regularment.

*Moritz Barcelona ofereix una àmplia varietat de cerveses capitanejada per la **Moritz Original**, elaborada 100% amb ingredients naturals entre els quals destaca el llúpol de Saaz, que li atorga el seu característic sabor aromàtic. També produeix la **Moritz Epidor** (una cervesa Torrada Extra de llarga fermentació elaborada amb ingredients naturals, com el malt caramel·litzada), la **Moritz 0,0** (sense alcohol), la **Moritz Red IPA** (la primera Moritz d'alta fermentació, Red Índia Pale Ale), la **Moritz Radler** (cervesa amb suc de llimona natural) i la **Moritz 7** (100% malta).*



CONTACTE:

LAURA ANTUÑANO / ELENA NIDO
OmnicomPR
+34 93 457 13 00
moritz.barcelona@omnicomprgroup.com