

Josep Ramiro, responsable de Marketing y Comunicación de **Cervezas La Pirata**

Cervezas artesanas extremas e incendiarias

Tenían pasión por la buena cerveza y una gran admiración por el concepto *do it yourself* (háztelo tú mismo). Josep Ramiro, responsable de marketing y comunicación de La Pirata, nos cuenta que, en el 2004, Aran León, cervecero de "La Pirata", empezó a fabricar cerveza en la cocina de su casa en Súrria, sencillamente porque le gustaba beberla. En el 2012 empezaron a elaborarla como marca en otras fábricas y el pasado mes de octubre celebraron el primer aniversario en su propia fábrica.

-¡Pirata!...

El nombre nos lo puso la vida en sí, como por generación espontánea. Fue cuando empezamos los primeros sufridos lotes caseiros en la cocina de casa. Las primeras catástrofes fueron dando paso a algo cada vez más bebible. Cuando la cerveza comenzó a parecer cerveza, empezaron a llegar amigos a casa, como por casualidad, y tuvimos que aumentar la producción. A la gente le empezó a gustar esa "birra pirata" y finalmente nos decidimos: ¡"La Pirata" salía de la clandestinidad!

-También son curiosos los nombres de cada tipo de cerveza: Viakrucis, ¡Ay, Carmela!...

Elegimos nombres con mensaje, y sobre todo de proximidad. Nos identificamos mucho con nuestro entorno, y queremos rendirle homenaje a la hora de bautizar nuestras cervezas. Así también conseguimos que nuestro/a consumidor/a se acuerde del nombre y lo pueda pedir en los establecimientos de su confianza.

-Y además cuidáis el diseño de las etiquetas...

¡Evidentemente! Tenemos una máxima al respecto: un conte-



nido de calidad debe tener un continente de calidad. El cuidado de la imagen es imprescindible porque es lo primero que se ve. Debemos preservarlo, que sea atractivo, visual, diferenciador e identificativo, sobre todo para ese cliente potencial que no nos conoce. Queríamos una imagen que nos definiera. Por eso nos unimos a "Joan Negrescolor", al que le agradecemos que haya creado una imagen que atrae al consumidor/a final y nos identifica.

-¿Qué características tiene la cerveza que elaboráis?

Nuestro primer objetivo es que sea de gran calidad. Creamos

cervezas extremas e incendiarias, pero también cervezas para consumidores que aún no se han iniciado en las cervezas artesanas. Nos apasiona innovar: en nuestras recetas hemos incorporado cacao, virutas de jerez oloroso, café, lima y limón, piel de naranja... Mimamos el producto y cuidamos los ingredientes, que son totalmente naturales. No usamos aditivos artificiales ni conservantes. Tampoco pasteurizamos, por lo tanto, el producto está "vivo", conservando todas sus propiedades organolépticas; más sabor, más intensidad, más aroma, más frescor...

-¿Cada día hay más "cultura" de la cerveza?

Siempre la ha habido, lo que ocurre es que ahora, cuando una persona entra en el mundo de la cerveza artesana, descubre que es infinitamente más profundo, jugoso, interesante y sabroso de lo que pensaba. Lo que la "La Pirata" y otros muchos compañeros hemos hecho, es dar la oportunidad de descubrir un mundo que por diferentes motivos estaba en la oscuridad.