

## 9 d'octubre de 2012

# El primer projecte IdeaUdL, ja és una realitat

## 'Cerveses Ponent', impulsada per dos titulats d'Enginyeria Agrònoma, es pot trobar en una vintena de restaurants

Després de guanyar el passat mes de maig el I Concurs de Desenvolupament d'Idees de Negoci Innovadores IdeaUdL, dos enginyers agrònoms titulats per la UdL, ja han posat en marxa la seua empresa. [Cerveses Ponent SCP](http://www.cervesesponent.com/) [ <http://www.cervesesponent.com/> ], que elabora una cervesa artesana de blat i que ja es pot trobar en una vintena de bars i restaurants de la Noguera, l'Urgell, la Segarra i el Segrià.

Els creadors d'aquesta cervesa artesana han començat amb una producció de 3.000 ampolles al mes. Un dels valors diferencials del producte és que "la presència de llevat a l'ampolla, a més de permetre una carbonatació 100% natural, contribueix a una aportació extra de vitamines, proteïnes i minerals", expliquen. També volen potenciar el maridatge entre la cervesa i la cuina d'autor, més enllà del que actualment



</export/sites/universitat-ileida/ca/ser>

[+] AMPLIAR

El projecte d'elaboració i comercialització de cerveses artesanes va guanyar el I Concurs IdeaUdL

FOTO: UdL

pot gaudir-se en el sector de la restauració.

L'interès dels dos emprenedors "per implantar una cultura cervesera a Lleida" no s'atura aquí. Ja treballen en un nou producte, que veurà la llum en els propers dos mesos, que està pensat per consumir durant l'hivern. Serà una nova cervesa més fosca i amb més graduació alcohòlica que s'inspira en el tipus producció de les terres britàniques.

El concurs IdeaUdL és una iniciativa impulsada pel [Trampolí Tecnològic](http://www.trampoli.udl.cat/) [ <http://www.trampoli.udl.cat/> ] de la UdL (Xarxa d'Unitats de Valorització d'ACC1Ó), amb el suport del Consell Social. El seu objectiu és fomentar l'esperit emprenedor i la cultura de la innovació entre el jovent de fins a 30 anys, animant-lo a desenvolupar productes i/o serveis que puguin ser explotats comercialment, aplicant els coneixements apresos a la universitat.

---

La presència de llevat a l'ampolla, a més de permetre una carbonatació 100% natural, contribueix a una aportació extra de vitamines, proteïnes i minerals.