

Raimon Cooper



Siendo mi padre galés, desde pequeño estuve en contacto con el mundo de la cerveza, aprendiendo bien temprano lo que era una bitter, una stout o una IPA. Nunca hubiera imaginado cuando mi padre me dio a probar cerveza de pequeño que desde aquel "que asco, nunca beberé cerveza" pasaría no sólo a beberla sino también a fabricarla.

Mi punto de inflexión cervecero fue el año 2007 cuando después de terminar mi Licenciatura en Ciencias Políticas, me dieron una beca para hacer prácticas en Bruselas. Durante el año que pasé en Bélgica descubrí una infinidad de marcas, estilos, sabores y aromas, y volví a España asombrado por la cultura de lo local que allí existía, de cómo la gente bebía la cerveza de su ciudad con orgullo. Desde aquel momento me dije que algún día haría la cerveza de mi ciudad: Elche.

Pero pasaron los años, fui de beca en beca y de viaje en viaje hasta que por fin decidí a llevar a cabo el proyecto que desde hace tanto tiempo quería: Illice Augusta, la cerveza de Elche, con ingredientes locales como cantueso, granada, melón, dátil, etc...

Después de casi 5 años con Illice Augusta decidí cambiar de aires y emigrar a Londres a trabajar como brewer en By the Horns, para aprender los entresijos de la cerveza tradicional británica. Después de un año en Londres surgió una oportunidad laboral en África para dirigir la única fábrica de cerveza de Guinea Bissau donde permanecí hasta julio de 2017

Disfruto fabricando cerveza, estudiando sobre ella y me encanta compartir lo que sé con los demás, al igual que otros han hecho y continúan haciendo conmigo, ya que en la cerveza nunca se termina de aprender.



Asignatura: Introducción a los conceptos básicos y proceso de elaboración,
Taller en Alicante