



ALBERT TINTÓ

Soy licenciado y doctor en Biología por la Universidad Autónoma de Barcelona. En mi último curso de carrera me enteré que la mujer holandesa de uno de mis profesores de microbiología hacía cerveza en casa. En aquellos tiempos, principios de los 90, el homebrewing era una actividad totalmente desconocida en nuestro país. Aquello despertó mi “curiosidad científica”, y junto con unos compañeros de carrera empezamos a flirtear con nuestras primeras cervezas caseras.

Los resultados obtenidos nos recordaron gratamente aquellas espléndidas cervezas que habíamos podido catar en nuestros primeros viajes por las islas británicas y el centro de Europa. Por ello decidimos que era preciso dar a conocer a más gente los secretos del apasionante mundo de la cerveza. He compaginado mis años de doctorado y posteriormente mi trabajo como investigador y profesor asociado de la Universidad de Barcelona, con la organización de múltiples actividades de divulgación de la cultura cervecera.

Toda la experiencia y conocimientos adquiridos durante estos años los he procurado plasmar en el libro “La cerveza artesanal, cómo hacer cerveza en casa”, del cual soy coautor. Soy uno de los socios fundadores de la microcervecería Art cervesers, ubicada en la “masía” de Can Partegàs, en el municipio de Canovelles (Barcelona). Desde 2009 ejerzo como responsable de producción, control de calidad y cervecero de la empresa. Debido a mi trayectoria profesional, el trabajo con las levaduras es uno de los pilares básicos en los que sustentamos la elaboración de nuestras cervezas.

