

Tres jóvenes eldenses recuperan una antigua bebida con miel, premiada como una de las mejores de Europa

23/11/2019



Estos jóvenes ingenieros químicos han convertido su pasión en su trabajo.

La hidromiel es ancestral, se la considera la **primera bebida alcohólica que consumió el ser humano** como resultado de la fermentación de una mezcla de agua y miel con levaduras para obtener graduación alcohólica. En Europa hace miles de años la bebían **griegos, romanos, celtas y vikingos**, hasta se sabe que era la **bebida predilecta de Julio César**. Con el paso del tiempo fue perdiendo terreno, pero ahora vuelve para quedarse. **En Elda tres jóvenes han creado la hidromiel Muspell**, una bebida refrescante, dulce y deliciosa.

Los ingenieros químicos **Camilo Asencio y Juan Carlos Corbí** decidieron en 2012, cuando todavía estaban en la universidad, crear su propia bebida y después apostar por su sueño, tener su empresa de hidromiel. Durante años trabajaron hasta crear la bebida fermentada Muspell que, aclaran, **no tiene nada que ver con la cerveza**. Posee una textura y aspecto que recuerda a ella pero **un sabor completamente diferente**. Aseguran que **“está concebida para inconformistas, para quienes les gusta convertir momentos especiales en experiencias únicas y diferentes”**.



Han tardado cinco años en desarrollar la receta, el proceso y la tecnología hasta que finalmente empezaron su andadura empresarial en 2018 bajo la marca **Muspell**, nombre escogido por "Muspelheim", como se conocía el **reino del fuego de los antiguos dioses nórdicos** que, se dice, bebían hidromiel. Esta empresa la abrieron junto a **Christian Romero**, que estudio Comercio y Marketing y que ahora se encuentra en Amsterdam gracias a una beca que ganó Muspell.

Su sede es un pequeño local de Petrer, en la calle Villafranqueza. Allí fabrican cada mes **2.500 litros de sus tres variedades: "Original", "Double" y "Rock & Hops"**. La primera tiene un sabor puro a hidromiel, la segunda es una mezcla entre hidromiel y cerveza, y la última es la más cercana a la cerveza, para que el paladar se vaya adaptando. Ellos mismos **han construido la maquinaria para elaborar la bebida y embotellarla**.

Pero este local de 36 metros cuadrados se les ha quedado pequeño y **pronto darán el salto a un espacio más grande en el polígono Campo Alto**, con casi 600 metros cuadrados, para poder seguir produciendo esta bebida que ya se puede encontrar en algunos locales de Elda, Petrer, Madrid o Almería y que continuarán extendiendo a otros puntos de venta, incluso en el extranjero, donde tiene más mercado. En su **web** figura un mapa para localizar dónde degustarla. Para el traslado pedirán colaboración con un crowdfunding, que lanzarán el día 5 de diciembre.



Tal ha sido la **buena acogida** que ha tenido esta bebida que han recibido **el premio a la Mejor Iniciativa Empresarial** de la provincia en los premios Top Creation de la Diputación de Alicante, un premio que les distingue como una empresa novedosa. También **acaban de obtener el tercer premio en el Campeonato Internacional de Hidromiel que se ha celebrado en Polonia, la segunda competición internacional más importante del mundo**. El jurado, experto en esta bebida, le ha dado a Muspell el bronce en la categoría de Hidromiel experimental por su variedad "Rock & Hops". Para estos jóvenes **"no existe un premio mayor que el reconocimiento a nuestro trabajo**, a tantos días de esfuerzo, intentando conseguir que esta locura no pare. Esto no ha hecho más que empezar".

Y es que tienen claro que **la hidromiel ha llegado para quedarse**.

