

Damm i La Fageda tanquen el cercle: ordi-cervesa-llet-terra

Recuperació d'un subproducte de la fabricació de la cervesa DAMM a través de la venda del bagàs.

El bagàs és el resultat del procés de premsat i filtració del most que s'obté a partir de l'ordi. En l'actualitat, de les 90.000 tones que produeix la fàbrica cervesera DAMM gairebé 1.400 tones anuals de bagàs va directament al centre de la Garrotxa. Així que les famoses vaques de La Fageda (a les quals fins i tot se'ls posa música clàssica perquè siguin "vaques felices") mengen un subproducte amb grans propietats nutricionals per a elles i que, d'una altra manera, s'hagués convertit en un residu.

El bagàs té unes propietats nutritives excel·lents per a l'alimentació de les vaques gràcies al seu contingut en proteïna que pot superar el 25%. El bagàs és un producte força apreciat pel bestiar. Es barreja dins la seva dieta i això els hi fa més gustós el menjar, a banda de l'aportació de proteïnes.

I així passa amb milers de vaques de la zona. L'ordi surt de la terra, passa per la malteria i la fàbrica del Prat de Damm per aconseguir cervesa, continua el seu procés com a aliment per a les vaques i retorna a la terra com a adob, ajudant a tornar a produir ordi.

L'economia circular no és una teoria o un model econòmic. La RSC de Damm té clar que tancar el cercle no és una opció. És una obligació.