

Los profesionales de la restauración redescubren la cerveza en una sesión de *Perfect Serve*

Tras la cerveza perfecta

- El *Perfect Serve* de la cerveza abarca desde pautas para servirla correctamente y elegir el recipiente adecuado, hasta los mejores maridajes con esta bebida
- Hoteles como el Ritz o el Palace y establecimientos como Zalacaín y O'Clock fueron algunos de los participantes de la sesión
- Paco Patón: *"La cerveza ofrece un sinfín de posibilidades que no estamos explotando"*



Madrid, 20 de junio de 2012. ¿Sabes que hay una cerveza para cada ocasión? ¿Sabes qué platos mejoran acompañados de esta bebida? ¿Sabes cómo se debe servir una cerveza? ¿Sabes que existe 'la cerveza perfecta'? La cerveza tiene mucho que aportar en cualquier momento gastronómico, por eso, algunos de los nombres más destacados de la hostelería madrileña han participado en una sesión de *Perfect Serve* de la mano de Paco Patón, jefe de restauración de Derby Hotels en Madrid.

Este encuentro, el primero en reunir a los principales profesionales de la restauración en torno a la cerveza, demuestra la necesidad de redescubrir el valor de esta bebida. Pequeñas pautas para servir correctamente la cerveza y elegir el mejor recipiente e ideas para presentarla de manera original sin modificar su espíritu, son algunas de las claves que los expertos podrán trasladar a sus locales.

Los jefes de restauración y maitres de algunos de los espacios más prestigiosos de la ciudad como el Hotel Ritz, Hotel Palace, O'Clock, Eccola Kitchen Club, Hotel Puerta de América, La Terraza del Casino y Zalacaín han asistido a esta jornada en la que también se han degustado diferentes tipos de cerveza maridadas con un menú propuesto por Paco Patón.

"A pesar de que la cerveza forma parte de nuestra cultura mediterránea desde hace miles de años, no siempre le damos el trato que se merece y no estamos explotando todas las posibilidades que nos ofrece esta bebida", ha reconocido Patón.

Cómo servir la cerveza perfecta

Para servir la cerveza hay que elegir el recipiente adecuado. La mejor opción es una copa de cristal fino que nos permita coger el recipiente por la caña sin calentar la bebida. La temperatura del recipiente también influye en el resultado final, debe estar frío pero nunca congelado, porque modifica el sabor y el aroma de la cerveza e impide la formación de espuma.

Una cerveza para cada momento

La sesión también ha servido para recordar la variedad de cervezas que se elaboran en España y que dentro de ese amplio abanico se encuentra la cerveza adecuada para cada ocasión, cada persona, cada estado de ánimo y cada bocado.

En todas sus variantes, desde las lager hasta las de trigo o la sin, la cerveza debe consumirse siempre con moderación.

Las mejores combinaciones

La cerveza marida con una amplia variedad de alimentos, desde los platos ácidos y amargos hasta pescados azules, carnes e incluso recetas y postres elaborados con chocolate.



Entre las propuestas de Paco Patón se encuentran el gazpacho verde marino para la cerveza sin alcohol, el cebiche de salmón con aguacate para la lager especial, lager extra y tataki de solomillo ibérico con mostaza, cerveza de trigo con espárragos con jamón y su jugo o trufas de chocolate negro para la stout negra.

Cerveceros de España es la entidad que representa en nuestro país desde 1922 al conjunto del sector cervecero. Esta asociación está compuesta en la actualidad por los siguientes grupos empresariales, que suponen la práctica totalidad de la producción de cerveza en España: Mahou-San Miguel, Heineken España, Grupo Damm, Estrella de Levante, Grupo Alhambra Alimentaria, Hijos de Rivera, Compañía Cervecera de Canarias y La Zaragozana.

Descarga de imágenes en alta resolución:

FTP: <https://ftp.es.bm.com>

Usuario: DOCUMENTACIONCE

Contraseña: cerveceros

Ubicación: Perfect Serve Paco Paton/ Selección de imágenes Perfect Serve

Más información:

María Rodríguez / Lara López

maria.rmartin@bm.com/lara.lopez@bm.com

91 384 67 37/40

Síguenos en:



Twitter: @cervecear

Facebook: Cervecear

Youtube: Canal Cervecear

y en nuestro blog: <http://www.cervecear.com/blog/>