



Málaga ha sido la primera provincia en acoger este proyecto

LA CULTURA CERVECERA SALE DE GIRA CON “UNA CERVEZA EN...”

- La iniciativa, de Cerveceros de España, consolida la presencia de la cerveza en el mundo del maridaje
- La campaña da a conocer los platos típicos de distintas zonas de España y sus armonías con cerveza, así como los datos destacados del sector en cada comunidad autónoma visitada
- Fernando Mayoral, tercer mejor sumiller de España 2019, y distintos chefs participan en la iniciativa

MADRID. 11.06.2019. Cerveceros de España lanza “Una cerveza en...”, la nueva iniciativa del sector que pretende consolidar la presencia de la cerveza en el mundo de maridaje, así como su cultura de consumo por distintas regiones de España.

La gastronomía y el maridaje siempre van de la mano. Los alimentos tienen un sabor potencial que solo aparece o se acentúa en compañía de otro alimento, y la cerveza es precisamente uno de los grandes intensificadores que nuestra cultura mediterránea pone a nuestra disposición.

De este modo, Málaga se ha convertido en el primer escenario de esta gira en la que distintos chefs y el reconocido sumiller Fernando Mayoral, recientemente nombrado como el tercer mejor sumiller de España 2019, comparten las armonías que hacen de la cerveza la compañera perfecta para potenciar los sabores de los platos más típicos de nuestra gastronomía.

Y es que la gastronomía española está formada por gran cantidad de productos y sabores, por esta razón las combinaciones del binomio gastronomía y cerveza son casi infinitas. El éxito de un buen maridaje radica en conseguir una combinación que permita saborear y disfrutar la bebida y la comida por igual. Por eso hay que



prestar especial atención a que los sabores de la bebida no sobresalgan sobre los de la comida y viceversa, que haya un equilibrio entre aromas y sabores.

“En la actualidad, la cerveza está experimentando un momento de plena transformación. La sociedad cada vez cuenta con una mayor cultura cervecera y conocimiento del producto, como consecuencia la cerveza se afianza cada vez más como opción ideal de maridaje”, explica Jacobo Olalla Marañón, director general de Cerveceros de España.

Además, la iniciativa destaca también los datos socioeconómicos del sector en su conjunto, poniendo de manifiesto la referencia de su contribución a la economía a través de su sinergia con la hostelería y el turismo, la generación de empleo y la recaudación de impuestos, así como los datos de venta de cada una de las comunidades autónomas visitadas.

UNA CERVEZA EN... MÁLAGA

La provincia andaluza ha sido el lugar escogido para dar comienzo a esta ruta gastronómica por España. Así, con la colaboración del chef Manuel Medina Salado, del restaurante Alea y de Fernando Mayoral, Cerveceros de España, presenta su propuesta de un menú malagueño maridado con cerveza que hará que esta bebida sea el acompañante perfecto de multitud de platos.

“El buen maridaje entre comida y cerveza será el que mejor permita expresar las características diferenciadoras de cada alimento y desarrollar lo máximo posible las potencialidades, tanto de la



menú

Comenzamos con

Cerveza de trigo

Conchas Finas salpimentadas
de la Bahía de Málaga

Cerveza IPA

Caldito de pintarroja

Como principal

Cerveza Lager Extra

Plato de los montes de Málaga

Para terminar

Cerveza negra

Bienmesabe antequerano
recubierto de chocolate Santa María





comida como de la bebida. En definitiva, un buen maridaje aporta más placer comiendo los alimentos juntos que el que proporcionarían por separado. La cerveza se convierte, gracias a su flexibilidad y adaptación a todo tipo de alimentos, en el aliado ideal para elaborar un maridaje”, explica Fernando Mayoral.

Un maridaje que respeta la elegancia

Cerveza de trigo y conchas finas salpimentadas de la bahía de Málaga

La acidez de la cerveza, con su clásico aroma de limón, típico de las cervezas de trigo, aumenta y prolonga la sensación marina de los moluscos, al mismo tiempo que nos limpia el paladar y lo deja preparado para el siguiente trago. Las conchas finas tienen un sabor marino, no muy intenso y elegante. Para matizar y aumentar el sabor necesitamos una cerveza no muy fuerte, de burbuja fina y elegante, que a la vez nos refresque y prepare la boca para el siguiente bocado.

Para amantes del picante

Cerveza IPA con caldito de pintarroja

El contenido de alcohol, algo más alto en este tipo de cerveza, con el amargor de lúpulos utilizados, aumenta la sensación de picante, haciéndola más intensa. En este maridaje buscamos amplificar los sabores, aumentar la sensación, tanto del plato como de la cerveza. El ligero picante aumenta todos los gustos, haciendo algo más intenso el amargor de la cerveza. La cerveza, aumenta un poco la sensación de picante, pero permitiendo aparecer de forma más evidente la sensación marina del pescado.

Dos fuerzas buscando el equilibrio

Lager extra con plato de los montes de Málaga

Cerveza con cuerpo y mayor nivel de alcohol. El lomo malagueño es un plato fuerte, con carne, huevo y pimiento. La densidad de la cerveza equilibra la potencia del plato, a la vez que las burbujas nos limpian el paladar, saturado de



sensaciones. La mezcla de alcohol, que aporta corpulencia, y carbónico, aumenta la sensación al mismo tiempo que mueve la grasa dentro de la boca y preparan el paladar para el siguiente bocado.

Un Maridaje sofisticado, en la frontera de lo posible

Cerveza negra con Bienmesabe antequerano recubierto de chocolate de Santa María

Siempre plantea dificultades maridar el chocolate y los postres dulces. El chocolate, amargo, siempre encuentra una zona de confort con el amargor de la cerveza negra. La sensación de amargo de los dos alimentos se anula y la sensación de cacao del postre combina a la perfección con las sensaciones refrescantes y de regaliz de la cerveza.

Así, Andalucía alberga el inicio de "Una cerveza en...", una ubicación que no es casual, pues una de cada cuatro cervezas que se venden en España se registran en la zona de Andalucía, Extremadura, Ceuta y Melilla. Con 8,4 millones de hectolitros de cerveza comercializados, el sur de España es la primera zona en ventas de todo el país. El auge del turismo en esta zona, junto con el buen clima del que suelen disfrutar, desempeñan un papel relevante en este dato.

LA HOSTELERÍA MARIDA CON CERVEZA

En línea con el patrón de consumo típicamente social que caracteriza a la cerveza en España, la hostelería representa uno de los mayores puntos de encuentro a la hora de compartir una cerveza. Su consumo en hostelería representa el 63 % del total, convirtiéndolo así en el principal canal de consumo en España.

La cerveza aporta más de 3.600 millones de euros al Estado, de los que el 83 % procede del consumo en hostelería, y contribuye a la creación de 344.000 puestos de trabajo, 9 de cada 10 en el sector hostelero. Y es que la cerveza puede llegar a ser la cuarta parte de la facturación en bares y restaurantes, y hasta un 40 % en los establecimientos con menos de 10 empleados.



Siguiendo las pautas mediterráneas características de las bebidas fermentadas, la cerveza se consume en un contexto social, es decir acompañado por amigos, familia, pareja o compañeros de trabajo y, en la mayoría de los casos, complementando y maridando algún otro alimento. De hecho, más del 90 % de la cerveza en hostelería se pide durante aperitivos, comidas o cenas, afianzando su capacidad de vector dinamizador de la actividad hostelera y de la socialización.

SOBRE CERVECEROS DE ESPAÑA

Cerveceros de España es la entidad que representa en nuestro país desde 1922 a la práctica totalidad de la producción de cerveza en España. Esta asociación fue fundada por las compañías cerveceras: MAHOU SAN MIGUEL, HEINEKEN ESPAÑA, DAMM, HIJOS DE RIVERA, COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS Y GRUPO AGORA, que producen en España las principales marcas; a las que se están sumando ya nuevas compañías cerveceras distribuidas por todo el territorio nacional.

Toda la información sobre Cerveceros de España:

Ketchum | <mailto:equipo.cerveceros@omnicomprgroup.com> | 91 788 32 00
<http://www.cerveceros.org>



Cerveceros de España recomienda el consumo responsable