



viernes, 21 de febrero de 2020

Cita con el mundo de la cerveza artesana y el aperitivo, este fin de semana, en el patio de la Diputación

Muestra de la Provincia 2020

Amplio programa de catas y una treintena de expositores con productos a la venta

Desde hoy, viernes, y hasta el próximo domingo, día 23, se desarrolla, en el patio de la Diputación, la III Feria del Aperitivo y Cerveza Artesanal de la Provincia, con la participación de empresas y productores de una veintena de municipios sevillanos, distribuidos en más de una treintena de expositores.

Organizada por Prodetur e incluida en la programación de la Muestra de la Provincia 2020, esta feria pretende fomentar el conocimiento en lo que se refiere a la variedad de cervezas artesanales sevillanas y de aperitivos que las acompañan, así como promover una mayor conexión entre las empresas de ambos sectores y el público interesado en la adquisición de sus productos. Así, esta feria se centra en dos aspectos: por un lado, en la cerveza artesanal, a diferencia de la industrial; y, por otro, en el aperitivo, a diferencia de la tapa, cada vez más elaborada.

Según ha indicado el presidente de la Diputación, Fernando Rodríguez Villalobos, en la provincia de Sevilla este es un sector “relativamente joven”, dado que las primeras cervezas artesanas salieron al mercado en torno al año 2011. “En 9 años el sector se ha desarrollado en nuestra provincia de una forma rápida, de tal manera que hoy día, junto a Málaga, es la provincia donde más ha crecido en el conjunto de Andalucía, que ocupa la segunda posición en nuestro país en número de cerveceras artesanales, con un 16 % del total, sólo superada por Cataluña, con el 20 %”.

En la provincia de Sevilla, más de una docena de municipios cuentan con su propia fábrica de cerveza, entre ellos: Aguadulce, Mairena del Aljarafe, Mairena del Alcor, Sanlúcar la Mayor, La Rinconada, Utrera, Valencina de la Concepción, Dos Hermanas, Cazalla de la Sierra, La Puebla de Cazalla, Los Palacios y Villafranca, así como la propia capital hispalense. Entre ellas, algunas muy reconocidas y premiadas en el ámbito internacional, como la cerveza artesana “Mond Tostada”, de La Rinconada; o “Vandalia”, con sede en Utrera. Ambas marcas exponen en esta feria.

La cerveza artesanal sevillana, en ‘Sabores de la Provincia de Sevilla’

Tres de los principales fabricantes de cerveza artesana de la provincia, como son la Cerveza Artesana Insitu, de Sanlúcar la Mayor; Mond, de La Rinconada; y Guadalquibeer, de Valencina de la Concepción, presentes en





esta feria y adheridos a la marca geográfica 'Sabores de la Provincia de Sevilla', impulsada por Prodetur, han constituido recientemente la Asociación de Fabricantes de la Cerveza Artesana de Sevilla. Este organismo recién creado se integrará como tal en el distintivo 'Sabores de la Provincia de Sevilla', con el objetivo de lograr un mayor impulso a la promoción de este sector gastronómico local en auge.

Contenidos y horarios de la feria

Junto a las cervezas artesanas, destacan los stands relacionados con el mundo del aperitivo a base, sobre todo, de productos del sector agroalimentario provincial (quesos, embutidos, cárnicos, aceitunas, harinas y derivados, vermouths...). La feria, que el año pasado registró más de 4.500 visitantes, incluye un amplio programa de catas de cervezas maridadas con aperitivos, así como concursos de cata de cerveza; una exhibición del primer robot diseñado en España para servir cerveza; y otras actividades, como un taller para niños, sorteos y música en directo. Este programa de dinamización arrancó, este viernes, con una clase magistral sobre cata de cerveza para el alumnado de las escuelas de Hostelería de la provincia.

De entrada gratuita, esta muestra puede ser visitada hoy, viernes, hasta las 20 horas; mañana, sábado, de 11 a 20 horas; y el domingo, de 11 a 18 horas.

