

viernes, 23 de febrero de 2018

La Diputación fomenta la cerveza artesanal de la provincia y pone en valor el aperitivo como origen de la tapa

I Feria del Aperitivo y Cerveza Artesanal

Este viernes, 23 de febrero, ha abierto sus puertas al público la I Feria del Aperitivo y Cerveza Artesanal, organizada por la Diputación a través de Prodetur, y que se prolongará hasta el domingo, día 25. Una temática con la que se pretende, entre otros objetivos, fomentar el conocimiento a los sevillanos y visitantes de la variedad de cervezas artesanales de la provincia y los aperitivos que las acompañan.

Con esta Feria, se incentiva, asimismo, la conexión entre las empresas que se dedican a la producción de estos géneros con el público interesado en este tipo de productos, al tiempo que se facilita la adquisición de los mismos por parte de los asistentes.

“No podemos obviar que la cerveza artesanal está de moda y que empieza a ganar cada vez más adeptos que se suman a este movimiento en el que prima la calidad, el sabor y la textura”, ha destacado el presidente de la Diputación.

En la provincia son más de 10 los municipios que cuentan con su propia marca de cerveza: Mairena del Aljarafe; Sanlúcar la Mayor; Alcalá de Guadaíra; Utrera; Valencina; Las Cabezas de San Juan; Dos Hermanas; Cazalla, Los Palacios y Villafranca y San José de la Rinconada.

Precisamente, ha añadido Villalobos, *“la cerveza artesana MOND Tostada, elaborada en este último municipio, ha sido distinguida por el Instituto Internacional de Sabor y Calidad de Bruselas, como mejor cerveza del mundo en su categoría, al obtener dos estrellas doradas y la calificación de sobresaliente”*.

Una marca, que al igual que otras de diferentes municipios sevillanos, como Hierón; Desiderata; La Tadesca; Insito; Río Azul o Debla, podrán degustarse y adquirirse durante los tres días de la Feria en el Patio de la Diputación.

Un total de 33 son los stands que exponen en esta primera feria, en los que además de estas marcas cerveceras se podrá encontrar productos agroalimentarios locales que aportan el aperitivo perfecto para el maridaje. La feria incluye un programa de dinamización y actividades, con catas diarias guiadas, al objeto de que el público conozca más acerca de todo este tipo de productos.

El presidente de la Diputación, Fernando Rodríguez Villalobos, ha recordado que *“el sector de cervezas artesanales en España registró un crecimiento cercano al 40% el pasado año, hasta alcanzar una cifra en torno a los 200.000 hectolitros, tras lograr una producción de 145.000 en 2016, según un informe publicado por el Observatorio Sectorial DBK”*.



El número de cerveceras artesanales ha mantenido su tendencia ascendente, de forma que ya en abril de 2017 operaban unas 480 empresas, cerca de 90 más que a finales de 2015, un dato especialmente reseñable si tenemos en cuenta que hasta hace 10 años era impensable esta tradición en alza.

“Andalucía se sitúa en 2º lugar en número de operadores en el sector, concentrando el 15% del sector. En primer lugar, se sitúa Cataluña, con el 20%. Además, como producto local y de proximidad, en el sector predominan las empresas de pequeño tamaño, con dos o tres empleados de media”, ha añadido el presidente de la Diputación.

Díptico Feria 2018

[<https://www.dipusevilla.es/export/sites/diputacion-sevilla-corporativo/.galleries/DOCUMENTOS-noticias/Diptico-F>]

295.67 Formato: docx

Ver galería de fotos

[<https://www.flickr.com/photos/97618632@N05/albums/72157664016410327>]

