

◀◀ Finalmente, Terapia es de tipo India Pale Ale (IPA), inglés, más amarga, más aromática y muy sabrosa por los lúpulos que se le añaden. Con esta última logró la Copa de Oro en la categoría IPA/APA en el certamen Asian Beer Cup 2015

Ballut comenzó elaborando su cerveza en Madrid, pero después decidieron 'traerse' a Extremadura la fábrica, concretamente al polígono El Nevero de Badajoz. Juan Manuel Zapata señala que la cerveza industrial estilo Lager "nunca ha tenido sabor, pero no nos damos cuenta hasta que probamos la cerveza artesana. Nosotros hacemos cervezas de alta fermentación, con un proceso de elaboración distinto". Ballut -la marca- es una palabra árabe que significa 'bellota'.

La empresa elaboradora de **Cerveza Marwan**, también en Badajoz capital, se encuentra actualmente en venta. Es una una cerveza gourmet y artesanal, de cuatro maltas y doble fermentación. Emilio y Justo crearon esta cerveza inspirándose en las grandes cervezas escocesas. Esperan que la marca, que está muy consolidada en el mercado, continúe en el futuro.

En Villanueva del Fresno, se encuentra **Cerveza Jara** (Vaqueros Beer CB). Los hermanos Rafael y Jesús Andrade se posicionaron en el mercado de la cerveza artesana en abril del 2012 y actualmente producen entre 12.000 y 18.000 litros. La fabricaban desde hace ya una década en casa para consumo propio.

"Todavía hay que cambiar la mentalidad del consumidor. La cerveza artesana no es como la industrial. Una es para disfrutarse de forma tranquila y maridada, igual que se disfruta un buen vino. La cerveza industrial es pa-



EL PERIÓDICO

Arriba, La Bicha Parda de Cabeza del Buey y abajo la Bled&jar de Cervezas Jara.



ra alternar e hidratarse. La artesana te lleva a sensaciones, aromas diferentes. Es una cerveza cien por cien grano y al ser solo malta de cebada aporta mucho cuerpo. La cerveza industrial es agua con sabores a cerveza, puramente refrescante. Lo que bebemos cuando bebemos cerveza artesana es auténtica cerveza", afirma Rafael Andrada.

Jara tiene cuatro estilos de cerveza: Jara Ibérica (una cerveza Lager tostada, con sabor a malta en boca y nariz, y retrogusto a caramelo), Jara Senara (estilo Pils, con lúpulos americanos que aportan aroma pero no amargor, afrutada), Bledjar (con picotas del Valle del Jerte y de producción limitada) y Jara Carbonera Porter (una cerveza negra con sabores a cacao y torrefactos, con retrogustos a bizcocho frutos secos o regaliz pero sin saturar).

Cerveza La Bicha en Cabeza del Buey nació en diciembre de 2014, gracias al talento de Roberto Villalba Guerra, que es director, gerente y maestro cervecero, todo a la vez. La producción es de unos 1.500 litros de cerveza mensuales. 'La bicha' es un nombre castúo, muy conocido en la zona porque en el municipio hay un Santuario de Nuestra Señora de Belén, de origen templario donde se encuentra un pequeño púlpito de forja con una serpiente que simboliza el bien y el mal. Es imagen es la que se utiliza en la marca de la cerveza. Roberto Vilalba asegura que el producto ha tenido bastante aceptación y está abriendo mercados. La bicha Parda es una Pale Ale con maltas y lúpulos americanos, muy aromática. Pronto incrementarán su abanico de marcas.

Otras cervezas pacenses son So-



CERVEZAS BALLUT

Gama de las cuatro cervezas que elabora Ballut. en el polígono El Nevero.

to, de Barcarrota, fruto de la inventiva de Diego Hernández quien ha diseñado una cerveza con variantes de trigo, rubia y "de estilo trapense", y sus botellas son muy características de la localidad donde se elabora.

Arcadía en Villafranca de los Barros ya tiene en el mercado una cerveza blonde y otra IPA. En Mérida, **Cerveza Libre** ha sacado al mercado una IPA de nombre La Loba. **Cerveza Piporrra** en Aceuchal, también en el mercado hace un par de años. Fue la más votada por los 3.000 asistentes a la segunda edición de la Feria de Cerveza Artesanal 'Cáceres Beer', logrando el primer premio entre la

treintena de cervezas que participaron en el certamen. Sus impulsores son Sergio Gordón, Alfonso Sánchez, Andrés Gómez y Jesús Algaba.

SEVEBRAU

Sevebrau se elabora en Villanueva de la Serena y tiene a José Severiano como maestro cervecero. Está considerada como una auténtica cerveza 'gourmet' de la que se elaboran unos 40.000 litros al año. Uno de los principales atractivos de Sevebrau es la variedad de producto, con siete cervezas en el mercado: Castúa Pale Ale, Gusti export Lager, Weizen, Ex-1 IPA Seve Boris, The Buzzos, Abril y Serona Strong Ale. José Severiano es un autodidacta en el mundo de la cerveza en el que entró hace ya una década, aunque es desde hace dos años y medio cuando convirtió su afición en su trabajo, documentándose con maestros cerveceros. "La mayor parte de los que elaboran cerveza en casa lo hacen para beberse-la. Yo lo que quería era aprender los secretos de la elaboración. Leí todos los libros posibles y después puse en marcha mi laboratorio y mi pequeña fábrica de cocción. Trabajé mucho con el sistema de prueba error. De hecho ahora doy conferencias y cursos por todo el país sobre la elaboración de cerveza. También me formé en diseño de equipos de cervecería y me lo fabricaron en una calderería y con él hago la cerveza".

"Todavía hay que cambiar la mentalidad del consumidor. La cerveza artesana no es como la industrial"

Cerveza Jara se elaboraba hace ya diez años para consumo particular y ahora se ha industrializado



OREXCO

ORGANIZACIÓN
EXTREMEÑA
DE CONGRESOS

CONGRESOS

Eventos | Patrimonio | Gastronomía



Avda. París, 17 - 1º S
10.005 CÁCERES
tlfno. 927 629 404
fax 927 239 509
orexco@orexco.net
www.orexco.net



INSTALACIONES PERCÁCERES

instalacionespercacerescb@hotmail.com

- ✓ Carpintería en aluminio y PVC
- ✓ Cristalería
- ✓ Mamparas
- ✓ Venecianas
- ✓ Mosquiteras
- ✓ Toldos
- ✓ Estanterías y Tabiquería Pladur

C/ Pitágoras, 32. Parque Empresarial La Mejostilla. Cáceres. Tel: 927 212 779 - 607 938 204