

Un negocio que sube como LA ESPUMA

Con casi una decena de marcas de cerveza artesana en la provincia de Badajoz, esta actividad experimenta un gran auge. La producción anual es de 100.000 litros

Un auténtico 'boom' vive la elaboración de cerveza artesana. Aunque se trata de producciones pequeñas en la provincia de Badajoz hay más de una decena de marcas, con cerca de medio centenar de variedades en el mercado. Lo que en muchos casos comenzó como una afición se ha convertido en un negocio -generalmente familiar- que le está ganando terreno a las cervezas industriales más extendidas y populares. El paladar del consumidor se hace poco a poco a estas nuevas 'rubias' y 'negras', rebotantes de sabores, todas con la aureola de producto gourmet.

El éxito de la cerveza artesana extremeña comenzó hace dos años y ahora muchas de las marcas nacidas entonces se están consolidado. La dimensión del negocio es tal que los cerveceros extremeños se han constituido en una Asociación de Birrifactores (Abex) que acude unida a la Feria Hispano Portuguesa (Fehispor) o a acontecimientos como Saborea Badajoz o Cervezas en Soledad y participa activamente en ferias como Cáceres Beer (Cáceres), Buey de Birras (Cabeza del Buey) o la Feria de la Cerveza Artesana de La Albuera.

Pero, además, la asociación también atañe a particulares que elaboran su propia cerveza en casa, a consumidores y a empresas especializadas en cata de este producto como Catalia o distribuidores como La Espuma de Mi Bigote. El objetivo de la asociación, que se presentó el

pasado mes de septiembre es estimular el desarrollo del sector, en un firme compromiso por la difusión y defensa de productos extremeños de excelencia reconocida. La producción de cerveza artesana extremeña supera lo 100.000 litros anuales, de la que la mayor parte corresponden a elaboradores pacenses. La elaboración de cerveza artesana no requiere de una tecnología excesivamente compleja: ollas para hacer macedos y hervidos, así como fermentadores y mangueras, básicamente. Todo se realiza de forma manual.

Juan Manuel Zapata es el vicepresidente de Abex y uno de los tres empresarios que pusieron en marcha Ballut (antigua Quercus). Desde hace cuatro años está al frente de una aventura que este año ha comercializado 50.000 litros de cerveza artesana. Además, le dan un toque extremeño y singular al emplear la miel de Fuenlabrada de los Montes en la elaboración. "Se necesitan azúcares para que la levadura vuelva a 'comer' dentro de la botella y generar el CO2 para que tenga gas la cerveza rubia. Y para ese proceso empleamos la miel para que aporte características que no aporta el azúcar blanco", explica. También tiene Ballut una variedad tostada a la que se añade higo durante la cocción. Zahina es su cerveza negra a la que se añaden higos, además de las maltas características de esa cerveza. 'Jacha, jigo, jiguera' es una cerveza tostada, tipo braun, que también lleva higo. ▶▶▶



Marcamos el rumbo de la gestión integral del agua

El trabajo en equipo, la coordinación de todas nuestras áreas de actividad, la profesionalidad y eficiencia, nos han llevado muy lejos. A ser hoy una de las primeras compañías del mundo en el sector. Una compañía innovadora, ecoeficiente, implicada con el medioambiente y exigente al máximo en la calidad de servicio. En Aqualia sabemos cuál es el camino.



www.aqualia.es

C/ Montesinos 28 - 06001 Badajoz

