



► 5 Marzo, 2017

El Congreso Anual de Cerveceros Caseros reúne en Burgos a 300 elaboradores de este caldo fermentado • Su reto, difundir la cultura de la cerveza

LA MEJOR GARIMBA, **CASERA**

R.P.B. | BURGOS
rperez@diariodeburgos.es

Sin hectáreas de viñedo es difícil hacer vino. Pero si hablamos de cerveza, la cosa cambia. Uno puede elaborar su propia garimba sin ser terrateniente y hacerla cumbre. Y desde casita. Esto es lo que llevan demostrando desde el año 2009 los miembros de la Asociación de Cerveceros Caseros Españoles, que están celebrando estos días en Burgos su congreso anual. El colectivo, que cuenta con más de 700 asociados (40 de ellos de Burgos) busca «difundir la cultura de la cerveza y animar a los amantes de esta bebida a la elaboración propia, a que la hagan en su propia casa. Es un universo muy rico», en palabras de Pablo Morillo, presidente de la asociación.

«La cerveza está en auge en España, aunque estamos a años luz de otros países, donde el 15 por ciento de la cerveza que se consume es de elaboración casera; aquí no llegamos al 3 por ciento, pero la media está subiendo cada año. Para mí el reto es que cada vez haya más gente que haga cerveza en casa; nosotros estamos dispuestos a ayudar y asesorar a todo aquel que lo desee», subraya Miguel Ángel Rebollo, presidente del colectivo en Burgos y anfitrión de esta cita.

«La cerveza casera tiene muchas ventajas: la haces tú, con los mejores ingredientes, con la mejor calidad porque va a ser para ti, claro, para tu familia y para tus amigos. ¿Qué otra cosa mejor puede haber?», subraya. No debe confundirse la elaboración casera con la elabo-



Cerveceros caseros, festejando sus elaboraciones. / FOTOS: JESÚS J. MATÍAS

ración artesana; esta última está destinada a la comercialización. Con todo, Rebollo apunta que el salto del casero al artesano «está siendo exponencial. Ahora mismo hay cerca de 400 microcerveceras en España. Sucede que la gente se está habituando a consumir en los bares este tipo de cerveza artesanal. Y la demanda manda».

Conferencias, catas, concursos y talleres sobre elaboración de pan, embarrillado, frutas y especias han completado este exitoso congreso anual. La próxima cita será en Cádiz. Salud.

«La cerveza casera tiene ventajas; sus ingredientes son todos de calidad»



La asamblea reunió a más de doscientos participantes.