

► 19 Abril, 2017



Asistentes a la anterior edición de la Feria de la cerveza. Foto: Beertoki

LA FERIA BEERTOKI DE VILLABONA

ESTE SÁBADO
SE CELEBRA LA
II FERIA DE LA
CERVEZA
ARTESANA
PRODUCIDA EN
EUSKAL HERRIA

// P34-35

► 19 Abril, 2017

La feria de cervezas artesanas producidas en Euskal Herria vuelve este sábado a Villabona con el objetivo de que Beertoki se consolide en la agenda de eventos festivos de la localidad.

Un reportaje de Marta San Sebastián

Villabona, anfitriona de la cerveza artesana



Asistentes a la feria del año pasado.

Lejos de quedarse en una fiesta de la cerveza al uso, ellos se propusieron difundir en Villabona y su comarca el gusto por la cerveza artesana producida en Euskal Herria. Satisfechos con la acogida de la primera edición de la feria Beertoki, los billabonatarra Aitor Otegi, Eneko Calvo, Jon Ander Artola e Igor Fernández vuelven a la carga con un segundo encuentro para los amantes de la cerveza, que tendrá lugar este sábado, de 11.00 a 23.00, en el frontón cubierto de la localidad.

"La valoración que hicimos el año pasado fue muy positiva, porque tanto los hosteleros como los billabonatarra en general se quedaron muy a gusto con la iniciativa, por ello decidimos que había que dar continuidad al proyecto", explica Aitor Otegi, uno de los impulsores de la iniciativa

La Beertoki volverá a convertirse

en el mayor escaparate de las cervezas artesanas producidas en Euskal Herria, una plaza donde cada productor expondrá sus creaciones para que la gente las pueda catar de puesto en puesto. A pesar de que han recibido muchas peticiones, participarán el mismo número de casas que el año pasado, es decir, 17, de las cuales la mitad repetirán y la otra mitad serán nuevas en Villabona. Entre ellas están las firmas Gross, Naparber, TitoBlas, Falken Brewing, Basqueland Brewing Project, Bao-beer, Mala Gissona o Saltus.

Interesados por la cultura de los productos locales y artesanos, en especial la cerveza, los cuatro jóvenes billabonatarra comenzaron hace varios años conociendo personalmente a los artesanos que elaboran este producto a lo largo y ancho de Euskal Herria. Debido a la poca oferta de cervezas artesanas y locales que existe en la mayoría de los



Cervezas artesanas participantes en la primera edición de la feria Beertoki. Fotos: Beertoki



establecimientos y al desconocimiento de la gente, hace ya tres años tuvieron la idea de organizar una feria, una idea que fueron madurando y se materializó el año pasado. "Nuestra idea es que la Beertoki se consolide en la agenda de actos festivos de Villabona. Con esta iniciativa queremos dar vida a nuestro pueblo y a la comarca de Tolosaldea", explican los jóvenes. Con esta intención organizaron el pasado 1 de abril una presentación social de la edición de este año. "Queríamos ambientar el pueblo en torno a la cerveza, con música y pintxos", apostillan.

La segunda edición de la Beertoki mantiene intactos los objetivos de la primera. El objetivo principal es presentar ante el público las producciones artesanas, mostrar la amplia variedad que existe en Euskal Herria y, de paso, dar un impulso a la industria cervecera vasca. "Queremos dar la oportunidad de ofrecer y dar a conocer los productos locales y artesanos, en este caso la cerveza, porque en Euskal Herria existe una

Beertoki volverá a convertirse en el mayor escaparate de cervezas artesanas producidas en Euskal Herria

Este año participarán 17 productores de cerveza artesana, de los cuales la mitad repetirán y la otra mitad serán nuevos

amplia variedad de cervezas y de gran calidad. Si conseguimos, además, dar un empujón a los productores de cerveza artesanal, sería genial", explican los impulsores.

NOVEDADES *Pintxos y música* **En vasos de cristal**

Todo el que se acerque el sábado al frontón cubierto de Villabona podrá degustar las diferentes variedades de cerveza que se producen en Euskal Herria de manera artesanal. Se servirán cervezas en versión zurito, no jarras, y cada productor también venderá botellines para llevar. El año pasado los vasos eran de plástico, pero en respuesta a las peticiones realizadas, este año también se ofrecerán vasos de cristal al precio de 2,5 euros.

Para acompañar a la bebida, habrá talos de Segura y los billabonataras Javi Rivero y Eneko Amondarain, exalumnos del Basque Culinary Center, servirán pintxos y raciones. Al igual que el año pasado, a lo largo de la jornada se venderán boletos para sortear una cesta con botellines de las casas cerveceras participantes.

La música pondrá el broche final a la jornada con el concierto del grupo Sin Mala Intención en el bar Rbote y después amenizarán la noche Dj Lambreta en el bar Apatx y el Dj Ollarius and Brothers R&R en el bar Rainbow. ●