

HÁBITOS VERANIEGOS | LE REINA DEL ESTÍO

CERVEZA

Se dispara el consumo

● Para muchos establecimientos supone más del 40% de sus ventas ● En Andalucía se comercializaron 7,8 millones de hectolitros en 2016

23% venta

La comunidad andaluza, junto con el sur de Extremadura y Ceuta y Melilla, lideró el consumo

Cora Cuenca-J. Parejo

Así como la palabra “frío” puede ir de la mano de otras como “manta” o “chimenea”, “calor” va indiscutiblemente ligada a dos vocablos: “cerveza fría”. Y Córdoba se ha alzado con el récord de temperaturas a nivel nacional y europeo este verano, así que no es difícil imaginar qué relación mantienen los cordobeses con esta refrescante bebida. A nivel nacional, la ingesta de cerveza se ha disparado durante el último año.

El informe presentado recientemente por la Asociación Cerveceros de España, que incluye las principales compañías del país, señala a Andalucía, junto al sur de Extremadura y Ceuta y Melilla, como la zona en la que más cerveza se despachó en España el año pasado: el 23% del total nacional. En hectolitros, más de ocho millones. Sin embargo, esto no debe ser motivo de alarma para andaluces y extremeños, ya que el cómputo total a nivel español revela que el consumo *per capita* en nuestro país en 2016 se encontraba en 46,4 litros, “reflejo de un patrón de consumo moderado y respetable”. Además, los cerveceros, consumidores y productores españoles, pueden decir orgullosos que el 90% de la cerveza que se bebe en nuestro país está fabricada en España.

El secretario general de la Federación Española de Hostelería, Emilio Gallego, confirma que “la cerveza es la bebida fría más consumida en hostelería, representa

el 46% del total y puede suponer un 25% de la facturación; y hasta un 40% para los locales con pocos empleados”. Otro de los aspectos que el informe revela es que hasta un 84% de personas prefieren consumir el refrescante líquido acompañado de comida. El incremento de la produc-



JOSÉ MARTÍNEZ

Una caña en El Correo.

La mejora económica y el turismo son clave en el aumento del consumo de cerveza

ción, la venta y el consumo va de la mano de diferentes factores que tocan directamente a Córdoba y que Cerveceros de España corrobora. En primer lugar, el cálido (a veces en exceso), clima de la ciudad, invita al consumo de bebidas ligeras y refrescantes, grupo en que la cerveza encarna el máximo exponente entre los mayores de 18 años. En segundo lugar, la recuperación económica que está teniendo lugar en los últimos años ha hecho que el consumo de cerveza en bares haya subido en dos puntos desde el 2013. Por último, el turismo continúa siendo el motor más importante de la economía española, la andaluza y la cordobesa. Desde enero a junio de 2017, la ciudad califal ha recibido más de medio millón de turistas nacionales y extranjeros que multiplican el consumo de cerveza.

Sin embargo, “no es oro líquido todo lo que reluce”. El bar El Correo, situado al comienzo de la céntrica calle Jesús y María, parece no estar atravesando su mejor momento. Manolo afirma ser el último del linaje de los Carrasco que va a regentar el bar después de 86 años. “Antes pinchaba tres o cuatro barriles diarios, y ahora llego a uno y medio si se da bien el día”, lamenta Carrasco.

Sea como sea, El Correo continúa siendo un referente de muchos cordobeses que se acercan al estrecho enclave a tomarse una caña al medio día. Aunque, como dice Manolo, “la cosa no está como antes”, debe haber al-

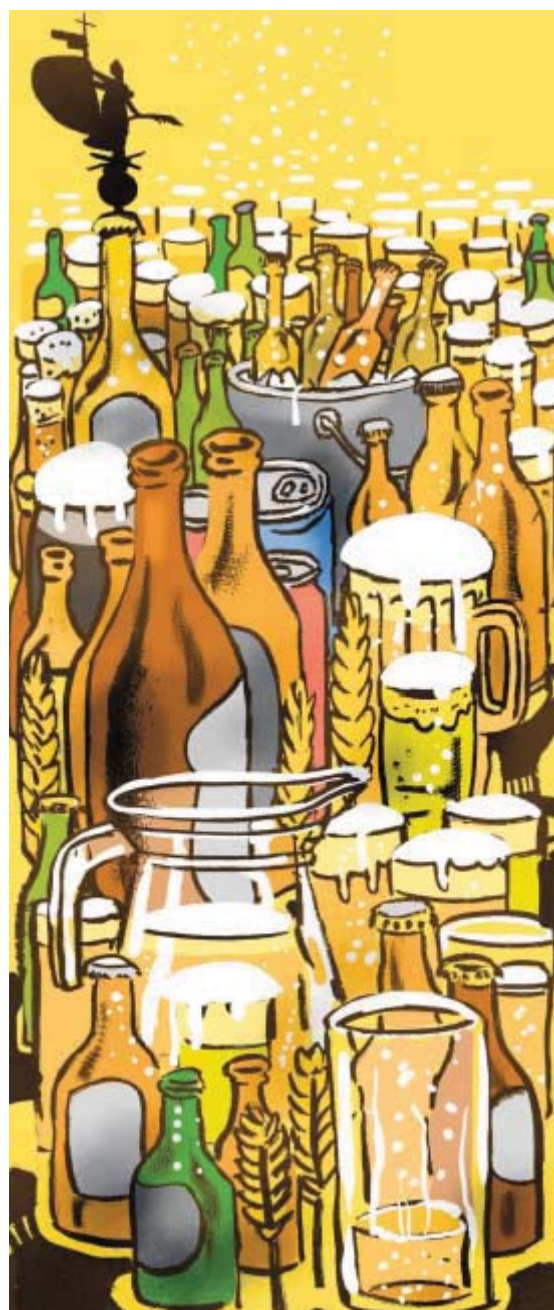
46 litros

Es el consumo *per capita* de cerveza en España según datos obtenidos en 2016

90%

 producción

De las cervezas que se consumen en España son elaboradas en nuestro país



ROSELL



go en ese sitio para que, después de 86 años, siga abriendo sus puertas cada día. “Echamos buenas cervezas, cuidamos mucho que los vasos y los grifos estén siempre limpios”, cuenta. Según él, “es normal que los veranos sean flojos en Córdoba porque hoy en día hay muchas más opciones que antes”, a lo que se le suma “el mal acceso al centro”. El veterano hostelero critica la abundancia de franquicias que pueblan cada vez más las calles cordobesas. “Pronto no quedarán tabernas de las de toda la vida, pero mientras tanto, seguimos aquí”, concluye Manolo Carrasco desde detrás de la barra salpicada de grifos de Cruzcampo. Un poco más abajo, en calle Cruz Conde, se encuentra La Platería, un local cuyo regente, Carlos Muñoz, también presume de servir las cañas bien frías. El bar cuenta ya con cinco años de antigüedad y el hostelero, antaño artesano joyero (de ahí el nombre del establecimiento), afirma que “al no provenir del gremio, todavía no estoy quemado”. “Hay días de venta mejores y otros peores”, apunta Carlos, y añade que, pese a las dificultades del sector,



JOSE MARTÍNEZ

La Platería.

No es “oro líquido” todo lo que reluce. Algunos bares céntricos han reducido sus ventas

espera afianzarse y mantenerse en el tiempo. Para Carlos, los mejores periodos del año a nivel de ventas cerveceras se sitúan en el segundo semestre del año. “Cuando no hace calor y no hay ningún evento suele estar bien”, cuenta el regente, que dice disfrutar de que sus clientes se conozcan e incluso acaben siendo amigos. Uno de ellos habla de que, debido al trato cercano y familiar, en La Platería se siente “como en casa”. Sonriente, da el último trago a su caña y pide otra. “¡Es que hace mucho calor!”, exclama a modo de justificación.