

EMPRESAS | ALIMENTACIÓN

La jornada 'Arte Caña' puso de relieve el interés por la cerveza artesana

El evento reunió a más de 70 personas, que participaron en catas comentadas con maridaje

NURIA ALFARO / LA RODA

La Roda ha servido de sede de una interesante jornada agroalimentaria destinada al fomento de la cerveza artesana. Bajo el nombre *Arte Caña*, la Confederación de Empresarios de Albacete (FEDA), organizó esta actividad basada en el maridaje del sector agroalimentario, en colaboración con la Asociación Provincial de Empresas Agroalimentarias de Albacete y el Ayuntamiento de La Roda.

Más de 70 personas acudieron a esta iniciativa pedagógica y lúdica sobre la cerveza cuyo objetivo fue poner en valor el sector agroalimentario de la provincia albaceteña, compartir experiencias a nivel multisectorial y detallar las características del modelo de negocio de elaboración de cerveza artesana. En el acto de apertura de estas jornadas estuvieron presentes el presidente de FEDA, Artemio Pérez, el presidente de Eurocaja Rural, Javier López y el concejal de Empleo y Promoción Empresarial del Ayuntamiento de La Roda, Aurelio Alarcón.

Empresarios, emprendedores que plantean iniciarse en el modelo de negocio de las bebidas arte-

sanas y apasionados del mundo de la cerveza se dieron cita en este acto en el que se ha ofrecido una cata guiada de las cinco mejores cervezas artesanas elaboradas en la provincia de Albacete, con la finalidad de descubrir el apasionante mundo de la bebida más antigua del planeta y su proceso de fabricación, todo ello acompañado de una degustación de quesos manchegos y miguelitos de La Roda.

El presidente de FEDA, Artemio Pérez, calificó esta iniciativa de novedosa y entrañable, y destacó que, con anterioridad, se había realizado una actividad similar impulsando la actividad vinícola pero es la primera vez que se centraba en la cerveza. Destacó «la importancia del sector agroalimentario en la economía de nuestra provincia y región y el futuro inmediato de una actividad tan emergente como las cervezas artesanas, al tiempo que resaltó el maridaje con dos productos clásicos de nuestra industria, el queso manchego, por supuesto; y si estamos en La Roda, por encima de todo, los Miguelitos».

Durante su intervención, el presidente de Eurocaja Rural aludió a las razones del patrocinio de la entidad financiera en iniciativas como ésta, señalando la colaboración en este foro tiene doble finali-



Asistentes a la jornada 'Arte Caña', que despertó un interés notable. / FEDAE

dad; por un lado, apoyar las iniciativas que desarrolla FEDAE en su vertiente informativa, formativa y divulgativa, así como en acciones de promoción empresarial en beneficio de sus asociados, y por otro, promocionar los productos agroalimentarios de la zona, dar a conocer los beneficios que aportan las elaboraciones artesanas de cerveza, ofrecer una visión integrada entre alimentos y bebidas, y cómo no, acercar los atributos saludables que aporta esta bebida.

PROYECTO. La actividad dio comienzo con una conferencia en la que se presentó el Proyecto Smile Cerveza Artesana. Se trata de una iniciativa que pretende crear una herramienta formativa para cubrir las necesidades detectadas en el sector, y especialmente aquellas competencias relacionadas con la gestión y el desarrollo empresarial de un producto tan especial como la cerveza artesana: desde la gestión interna hasta su comercialización. Dado que los existentes recur-



Representantes de la organización y las entidades colaboradoras. / FEDAE

sos formativos están orientados a la fabricación industrial de cerveza, se detectó la necesidad de responder a las demandas de estos nuevos productores con un carácter propio y un impacto cualitativo en las economías locales.

A continuación, se realizaron las catas comentadas en las que se probarán cinco tipos diferentes de cervezas artesanas, comentando sus variedades organolépticas y que se maridaron con diferentes tipos de queso manchego y miguelitos.