



► 22 Julio, 2018

► Grupo Agora



'Gigantes cerveceros'. Ambar ha querido rendir homenaje a la labor que desempeñan sus trabajadores con una obra mural sobre los tanques de su fábrica.

El oficio de hacer cerveza

Ambar es la 'alma mater' del Grupo Agora. La cerveza líder en Aragón mantiene el espíritu de empresa familiar, apostando por su expansión nacional, la innovación y la creatividad

Redacción | MONOGRÁFICOS

El Grupo Agora es una corporación de empresas independiente y 100% familiar, fruto de 160 años de experiencia cervecera. En la actualidad, la quinta y sexta generación continúan desarrollando el negocio con un portafolio de marcas auténticas y de gran calidad. A lo largo de los años se ha convertido en un grupo de compañías diversificadas -Ambar y Moritz (sector cervecero), Be-binter (distribución), La Pantera (café), Lunares (agua mineral natural) y Konga (gaseosa y refrescos)- y estructuradas para impulsar el corazón de la compañía, la cerveza. En 2017, Agora alcanzó un ingreso total de 200 millones de euros, que le situaron entre las 25 primeras del ranking de empresas aragonesas en volumen de facturación.

Ambar es la marca de cerveza líder en Aragón. Fundada en 1900 en Zaragoza, Cervezas Ambar es una

cervecera independiente que mantiene el espíritu de empresa familiar en constante evolución. Con 20 variedades de cerveza es la marca con mayor número de especialidades. Cervezas Ambar fue galardonada en el 2017 con siete reconocimientos internacionales en los World Beer Awards, World Beer Challenge e International Beer Award.

Ambar sigue elaborando la cerveza en el recinto fabril en el que comenzó a hacerla a principios del siglo pasado. Ubicado en el barrio de San José, mantiene los procesos artesanales del siglo XX, como una maltería propia o la única sala de fermentación de tinos abiertos que existe hoy en nuestro país.

DE ARAGÓN AL EXTERIOR

Ambar estrenó hace unos días la segunda temporada de *Haciendo Cerveza*, la primera serie sobre el oficio cervecero en España. Un formato, con tintes de factura americana, que se atreve a contar lo que hay detrás y sorprende con un cuidado y un



Visitas. Alrededor de 10.000 visitantes recibe cada año la fábrica original de Ambar, un museo vivo de la cerveza.

formato publicitario poco convencional. Todo ello, unido a una cuidada producción y dosis de humor, logra conquistar a los espectadores, no solo a los más cerveceros.

También este año Cervezas Ambar se convirtió en la primera empresa en firmar un acuerdo de patrocinio para la celebración de las actividades del centenario del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido. El objetivo es contribuir a divulgar el rico patrimonio medio ambiental de Aragón y preservar su conservación para futuras generaciones. Como telón de fondo y en su apuesta por la investigación y la evolución constante de sus productos, una expedición de científicos tomó muestras para analizar la riqueza de la microbiota autóctona de ocho hábitats representativos del parque. Los resultados del estudio, del que se aislarán levaduras y bacterias lácticas salvajes, permitirán elaborar una nueva cerveza, *Monte Perdido*, que formará parte de la colección *Ambiciosas*.



► 22 Julio, 2018

www.ambar.com
Calle Ramón Berenguer IV, 1 50.007 Zaragoza

GRUPO AGORA

'SPOT' NACIONAL

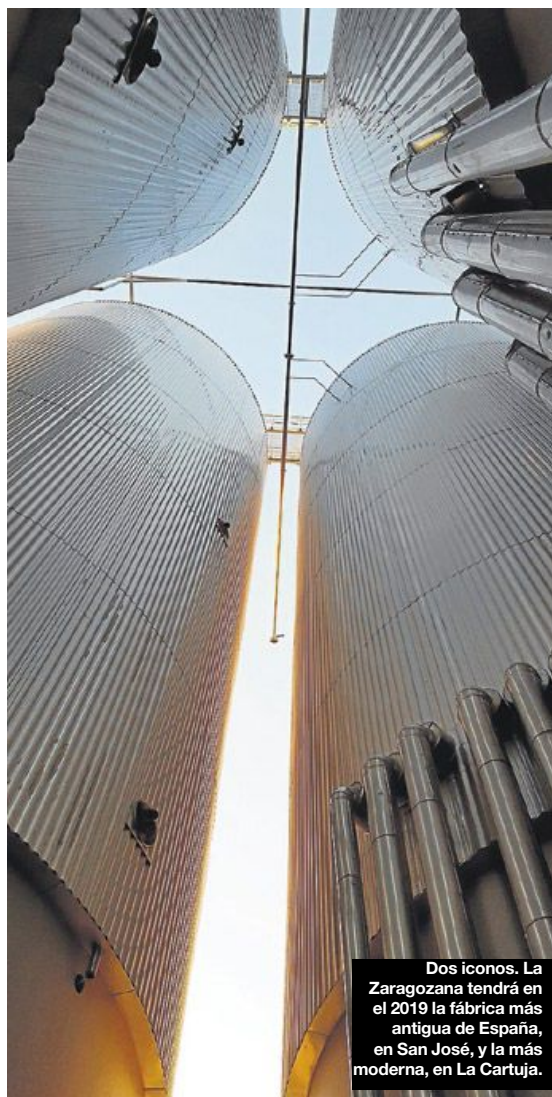
Una historia en cinco capítulos



► Cervezas Ambar ha estrenado la segunda temporada de *Haciendo Cerveza*, la primera serie sobre el oficio cervecero con la que da continuidad a su primera campaña nacional.

► «Condensar 100 años de historia en un spot de 45 segundos era muy difícil, así que seguimos añadiendo historia, anécdotas y mucha verdad a nuestra campaña. Esta vez en cinco capítulos», explica Enrique Torguet, director de Marketing de Cervezas Ambar.

► Basada en hechos, personajes e historias reales destaca la figura del cameo, este año protagonizado por Rossy de Palma, que se interpreta a sí misma como ya hiciera en la primera temporada José Coronado, y que encabeza un excepcional elenco formado por Cristina de Inza, Txema Ruiz, Enrique Ruiz y David García.



Dos iconos. La Zaragozana tendrá en el 2019 la fábrica más antigua de España, en San José, y la más moderna, en La Cartuja.

EL TEMPLO DE LA CERVEZA

La fábrica de San José es la más antigua de España. Se trata de un auténtico museo vivo de la cerveza, que conserva la maltería propia de los años 30 y los tinos de fermentación tradicional. Cada año pasan por ella más de 10.000 visitantes que quieren conocer *in situ* el proceso de elaboración de la cerveza.

Cervezas Ambar ha querido rendir, además, un homenaje en su fábrica a su oficio con una obra mural que representa a sus trabajadores. El artista encargado de dar vida a estos seis «gigantes cerveceros» fue Miquel Wert, quien utilizó como lienzo los tanques verticales de fermentación, uno de los elementos más icónicos de una cervecera. Gracias a esta intervención, coordinada por el *Festival Asalto* de Arte Urbano, los tanques de acero inoxidable de 15 metros de altura y diámetro de 3,57 son un «lienzo que da vida a la esencia de nuestro trabajo, las personas que llevan más de 100 años haciendo cerveza», indica En-

rique Torguet, director de Marketing de Cervezas Ambar.

Durante este año, la fábrica también está siendo un lugar de encuentros cerveceros y por ella han pasado algunas de las mujeres cerveceras más relevantes del sector. Otra de las visitas ilustres fue la de Ken Grossman, fundador de la cervecera americana Sierra Nevada.

Cervezas Ambar representa el pasado y, sobre todo, el futuro. En el 2008, la compañía comenzó a construir una nueva fábrica en el barrio zaragozano de La Cartuja, que crece con paso firme y deja ya ver cómo va cambiando su silueta. El año pasado se completó la nave de filtrado y en la actualidad se lleva a cabo la mudanza de algunos de los tanques de fermentación y la construcción de la sala de cocidas, el corazón de la fábrica.

Para el 2019, La Zaragozana tiene previsto completar el proceso. Entonces, la compañía contará con la fábrica más antigua y también con la más moderna de España. *

FUTURO LANZAMIENTO

La cerveza elaborada con levadura salvaje de Ordesa

► Una expedición conformada por microbiólogos del Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria, biólogos del Parque Nacional de Ordesa y el departamento de I+D de Ambar recogieron muestras de ocho hábitats representativos del parque para analizar la riqueza de los microorganismos salvajes presentes en este espacio natural.

► Desde el roquedal, al bosque del pino negro, pasando por los pastos y así hasta ocho hábitats diferenciados del parque en los que se han tomado muestras representativas de la flora autóctona como la flor de edelweiss, la corona de la reina, tejos, quejigos, arces, lirios, erizón... hasta un total de 40 muestras que darán una información de la biodiversidad microbiana del parque desconocida hasta el momento.

► El resultado completo del estudio de la microbiota del parque, promovido por el Gobierno de Aragón con motivo del centenario del Parque Nacional de Ordesa patrocinado por Ambar, se dará a conocer en octubre, fecha en la que se conocerá también la cerveza de la colección *Ambiciosas* que Ambar elaborará a partir de las levaduras aisla-

das e identificadas en el marco de esta investigación.

► «La cerveza deberá reflejar el carácter divertido y exuberante del parque. Las levaduras además de ser esenciales en el proceso de elaboración transformando los azúcares en alcohol, son responsables de gran parte de los aromas de la cerveza. Esperamos que algunos nos trasladen a este paraje increíble», indica Antonio Fumanal, maestro cervecero de Ambar.



GRUPO AGORA

94,1
MILLONES DE LITROS DE
CERVEZA VENDIDOS EN 2017

1.000
TRABAJADORES
DE MEDIA EN EL GRUPO AGORA

10.000
PERSONAS VISITAN CADA
AÑO LA FÁBRICA DE SAN JOSÉ

200
MILLONES DE EUROS DE
FACTURACIÓN EL EJERCICIO PASADO

Más de 20

VARIANTES DISTINTAS
DE CERVEZA, LA GAMA
MÁS AMPLIA DE ESPAÑA.
EXISTE UNA VARIEDAD
SIN GLUTEN APTA PARA CELÍACOS



NOVEDAD

Ambar IPA, una cerveza de fábrica con historia

► El último lanzamiento de Cervezas Ambar es Ambar IPA: la ipa de fábrica. Es una cerveza de amargor tolerable (45 lbus), 5,7° de alcohol y gran complejidad de sabores y aromas. Destila notas florales, cítricas y a frutas tropicales, gracias a su cuidado *blend* de lúpulos. Para hacerla realidad se han utilizado cuatro lúpulos distintos.

► Ambar IPA está disponible en botella de 33 cl y en lata de 44 cl

en los puntos de venta habituales.

► La IPA (Indian Pale Ale) es una variedad que se remonta a 1790 cuando la cerveza no sobrevivía la larga travesía entre Reino Unido y la India y los británicos decidieron añadir a su cerveza una cantidad extra de lúpulo, a modo de conservante. Una decisión que, además de solucionar el problema, dio origen a una cerveza muy particular.

