



Ourense tendrá una academia de cerveza pionera en Galicia

“Experimentaremos con sabores”, dice su promotor, Álvaro Goyanes, que usará agua de As Burgas

GONZALO GAY. OURENSE
local@laregion.net

Entre los meses de enero y febrero del próximo año está previsto que se ponga en marcha en la ciudad de Ourense "la primera academia de elaboración de cerveza artesana de Galicia", según avanza Álvaro Goyanes, promotor de la idea, que cuenta con la colaboración de la Universidad de Vigo y el aval de años de experiencia en el sector con las marcas Aurium o Pardao entre otras.

Esta iniciativa ofrecerá cursos tanto de nivel básico como para expertos con un máximo de 10 alumnos, "otros relativos a la propagación de levaduras o las normas de seguridad alimentaria en las fábricas de cerveza, y la posibilidad de trabajar en un laboratorio en la elaboración de nuevos productos, como la cerveza con licor-café que hemos elaborado recientemente y que está teniendo un gran éxito", señala Goyanes.

En cuanto a los precios, partirán desde los 50 euros de los más sencillos, incrementándose el precio según el nivel de capacitación. En el primer curso está previsto "que hagamos una cerveza en directo con agua de As Burgas, para hacer una serie limitada especial", avanza el responsable de esta iniciativa.

FORMACIÓN Y VENTA

Junto a la labor formativa se unirá la estrictamente comercial con la venta directa en el mismo local -situado en la Plaza Taboada Chivite, en el barrio de Vistahermo-



Álvaro Goyanes prepara una de sus cervezas artesanas.

JOSÉ PAZ

sa- de cerveza a granel de la marca Organic Season.

Además, se llevará a cabo como experiencia piloto la elaboración a partir de los bagazos de la cerveza de whisky y ginebras, y otra línea de actuación irá destinada "a envejecer cerveza en barrica, todo ello como método experimental", avanza el responsable de la iniciativa.

Todas estas líneas de investigación nacen tras participar en un plan de internacionalización auspiciado por la Xunta y el Instituto Galego de Promoción Económica (Igape), que les ha permitido a los impulsores de esta academia "co-

nocer diferentes técnicas desarrolladas en otros países y que ahora queremos introducir en Ourense".

Esta academia surge bajo el paraguas de la marca Igal Gourmet, que elabora cervezas ecológicas, veganas y bioestacionales, elaboradas con las frutas características de cada mes -en noviembre se elaboran con castaña, en enero con limón, etcétera-. Entre la amplia variedad de sabores, su especial carta ofrece desde la de cáñamo hasta las de calabaza, arándanos o incluso boletus.

Se cuenta además con la colaboración de varios centros de Formación Profesional de la ciudad "con

los que vamos a firmar en breve un convenio, además de con la Universidad de Vigo que nos lleva el tema de las levaduras", explica Álvaro Goyanes.

Esta academia es el último eslabón de una aventura que este funcionario con plaza en Madrid emprendió en 2014 en un pequeño almacén de la calle Remedio. Hoy día elabora, con la marca Organic Season, casi una veintena de clases distintas de cerveza y su producción ha crecido exponencialmente. Con esta academia, se formará a nuevos maestros cervecedores que podrán ampliar la carta de variedades que ofrece la provincia. ■