



Manuel Barragán

► CAMPEÓN DE TIRAJE DE CERVEZAS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

«La cerveza, mejor con dos dedos de crema, la espuma la dejamos para el afeitado»

El eldense Manuel Barragán se ha colado en el Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza. Para conseguir ser el primero en el torneo, que se celebró en Valencia, tuvo que tirar tres cañas y tres tercios en copa siguiendo, a pie juntillas, el protocolo marcado por la organización. De los veinte participantes, Barragán obtuvo la mejor puntuación en la prueba final, en la que sólo quedaron cinco finalistas.

MARIVÍ PARDO

■ Rubia o tostada, de barril o en botella, de bodega, artesanal o de importación, la cerveza es la reina de los bares. Así lo cuenta Manuel Barragán, el campeón de la Comunidad Valenciana de tiraje de cerveza y que en mayo irá al Nacional.

❶ **La temperatura a la hora de servirla ¿es un factor fundamental?**

❷ Es muy importante. Según el tipo de cerveza, tiene que estar a una temperatura o a otra. En España, la tónica que se mantiene es vaso frío y cerveza bien fría. Por ejemplo, lo idóneo para una lager especial es unos 4 o 6 grados, si es una reserva especial, algo más alto.

❸ **En España se bebe mucha... ¿y se elabora buena cerveza?**

❹ Sí, se hace buena cerveza y la estamos exportando a muchos países. Es diferente a la alemana, la española es más fuerte, con más grado y más cuerpo.

❺ **¿Qué marca la diferencia entre las distintas clases?**

❻ Existen un montón de tipos

❷ Creo que la barriga cervecera se hace de las tapas con las que acompañamos esta bebida»

❷ Las distintas cualidades del agua con la que se fabrica marcan la diferencia en el sabor »

atendiendo a la materia prima con la que se elabora. Un elemento primordial es el agua. Las cualidades del agua de Galicia no son las mismas que la de Sevilla y eso influye en el sabor. Los lúpulos, las levaduras... todo contribuye.

❸ **Sobre esta bebida hay muchos mitos ¿Es cierto lo de la barriga cervecera?**

❹ Creo que no. La cerveza, a nivel nutricional es muy diurética, creo que la barriga se debe más a lo que nos tomamos acompañándola: unas patatitas, unas olivas, una tapa. Tendríamos que preguntárselo a un nutricionista, pero considero que es un mito como otros muchos, por ejemplo que sirve para la calidad de la leche materna, para las uñas, para pelo.

❺ **¿Mejor con espuma o sin ella?**

❻ Mejor con dos dedos de crema, que no es lo mismo que la espuma. La espuma la dejamos para afeitarse.



Manuel Barragán, el mejor tirador de cervezas de la Comunidad Valenciana.