



20 Marzo, 2019

La fábrica de cerveza La Salve funcionará también como bar las tardes de los viernes

:: LUIS GÓMEZ

BILBAO. La cervecera La Salve surgió en 1886, cerró en 1978 y recuperó la actividad en 2014. El año pasado dio un salto cualitativo al poner en marcha su nueva fábrica de Bolueta. El centro de producción, de casi un millar de metros cuadrados y con un nivel de elaboración de 200.000 litros anuales, abrirá sus instalaciones al público en general todos los viernes –desde las siete de la tarde y hasta las diez de la noche– para funcionar como bar.

La Salve sigue el mismo camino que otras grandes cerveceras de Estados Unidos y Europa, que ofrecen consumiciones a sus clientes al tiempo que éstos contemplan los procesos de fabricación. «Es una experiencia habitual en ciudades con larga tradición cervecera como Dublín, Berlín, Múnich, Amsterdam y Chicago. Firmas como Guinness, Heineken y Carlsberg abren sus puertas», explica Eduardo Saiz Lekue, socio de la empresa bilbaína, que llevaba tiempo dándole vueltas a esta iniciativa.

Considera clave este paso para reforzar la «imagen de marca» y acercarla a la «ciudad. Para nosotros, supone una demostración de autenticidad», afirma Saiz de Lekue. Pero el proyecto es mucho más ambicioso de lo que parece. La Salve es consciente de que las cerveceras se han convertido en muchos lugares del mundo en «iconos urbanos», tanto para sus ciudadanos como para los turistas. «Es lo que también buscamos en Bolueta», asegura.