



► 26 Enero, 2020

no pare y seguir invirtiendo», afirma el regidor, que ya ha puesto en marcha un estudio arqueológico para poder descubrir el potencial que todavía se cree oculto.

Para ello cuenta con Paula Vadillo, arqueóloga natural de la localidad, que destaca que la parte de la muralla que ahora se quiere rehabilitar «se está agrietando, se están cayendo piedras y además puede haber problemas de cimentación». Ella aporta el valor cultural de los restos que se conservan, lo que se suma a los aspectos de seguridad. En cuanto a la muralla, explica que lo que ahora se quiere conservar forma parte de una reconstrucción que se hizo en el siglo XV. Aun así se tiene claro que la importancia de este núcleo, que llegó a ser el punto de referencia del Condado de Lantarón, significa que esta no es la construcción original.

Por este motivo se prepara el estudio arqueológico, con el que Vadillo espera conseguir más luz respecto al potencial oculto. «No se ha investigado nada del castillo», apunta la arqueóloga, que manifiesta que si la Junta concede los 120.000 euros «solo se excavará

El municipio prepara un estudio arqueológico para conocer el alcance de su patrimonio

hasta la cimentación de la muralla norte para ver si hay algún problema», pero cuando se hizo esto con la parte ya rehabilitada se vieron «estructuras» que hacen pensar que en un estrato inferior hay partes por descubrir.

Para esto se trabaja en el estudio arqueológico, que en la actualidad redacta, a la espera de poder hacer una prueba con el georradar. Una vez se tenga, se presentará a las subvenciones que saca la Diputación de Burgos para «investigaciones arqueológicas» y ahí se abrirá un nuevo camino.

TURISMO. Estas medidas se toman por el potencial turístico, mientras en su único restaurante «acaban de empezar la temporada de *calçots* así que ahora es un buen plan ver el castillo y después comer una *calçotada*», propone Ortiz. Junto a la consolidación prevista, otro aspecto que se quiere mejorar es la iluminación, que se pretende aumentar porque ahora solo da para que se vea el castillo. Al margen de estos aspectos, el alcalde vuelve al discurso de la seguridad, en el que preocupa la muralla, pero también la roca en la que se sustenta la zona de la muralla en la que se quiere actuar. En este sentido se indica que parte de la piedra se está desprendiendo, por lo que para solucionarlo «se quieren destinar fondos municipales y los llamados de urgente necesidad de la Diputación», completa el alcalde.



Joaquín Gutiérrez muestra los dos modelos de cerveza que ha creado, en los primeros pasos que da como el impulsor de Guga. / FOTOS: Ó.C.

RUBIA Y DE MIRANDA

Joaquín Gutiérrez crea la primera cerveza de la ciudad. Su nombre es Guga y tiene el reto de hacerse un hueco en la barra del bar



Cajas listas para vender con botellines de la primera cerveza mirandesa.

Ó.C. / MIRANDA

En un antiguo almacén de vino, Joaquín Gutiérrez muestra su cerveza. Los botellines están en cajas y junto a ellas hay barriles lis-

tos para convertirse en cañas. El lugar no deja de ser curioso. En Miranda, reconoce que el vino sigue siendo el rey. Aún así, decidió dar el salto y elaborar la primera cerveza mirandesa, que ya se vende

en la hostelería de la ciudad. Su nombre es Guga, de Gutiérrez Garmendia, sus apellidos.

«Llevo años haciendo cerveza. Me gusta beberla pero más hacerla», reconoce el creador, que dio el salto definitivo tras la opinión de «unos conocidos que son catadores y que dijeron que estaba buena». Esto, junto a «la idea que siempre me había rondado por la cabeza», fueron los motivos por los que se decidió. La intención ha cristalizado en dos modelos. Una es IPA, que para los no iniciados tiene su origen en los viajes que se hacían desde la India hasta Gran Bretaña y por eso su nombre de *India Pale Ale*. «Es una cerveza que es amarga, con sabor a frutas principalmente», aclara Gutiérrez, que añade que luego tiene otra *Pale Ale*, que «es la de toda la vida, aunque mi caso tiene un lúpulo un poco diferente y un toque a uva blanca».

En total ha elaborado dos mil litros, que se han quedado en «unas 2.400 o 2.500 botellas de cada una». Ahora afronta la segunda parte de la ecuación en toda apuesta empresarial: vender su cerveza. «Es lo más complicado», asume el primer cervecero de la ciudad, que destaca que Miranda en comparación con otros puntos cercanos «en el mundo cervecero va un paso por detrás», ya que en

otras ciudades las cervezas artesanas se han abierto paso.

Por este motivo reconoce que puede tenerlo un poco más fácil para entrar en la hostelería local, por ser la novedad y de Miranda, pero sabe que «hay muchas cervezas y el mantenerse es lo más complicado, porque aunque sea de aquí la gente puede probarla, pero si no está buena no repetirá». Por el momento, «en los bares está teniendo una buena aceptación», ensalza, y por el ritmo que lleva «tengo planteado hacer otro lote el mes que viene», porque para tenerla lista, desde que se hace hasta que se embotella tienen que pasar unas cinco o seis semanas.

Guga también tendrá presencia en certámenes, como un método para darse a conocer en el mundillo. La primera cita la tiene marcada en el calendario y es a mediados de marzo en el *Barcelona Beer Challenge*, al que Gutiérrez envió las muestras y en el que finalmente fue seleccionado. El siguiente paso será un concurso en el que un jurado profesional dirá qué cervezas tienen que estar entre las mejores. Al margen de esto, durante el fin de semana Gutiérrez aclara que «también estaré en la parte del festival en la que habrá muchos tiradores de cerveza y la gente irá a consumirla», aclara.

GUGA