



BRANDED CONTENT



Momentos Alhambra Gastro
 Granada el año pasado. IDEAL

FUSIÓN. Colaboración constante con los chefs

CERVEZAS ALHAMBRA Y LA HOSTELERÍA GRANADINA, UNA RELACIÓN CON HISTORIA

La cervecera granadina siempre está abierta a colaborar con los hosteleros. Su participación es habitual en todos los eventos gastronómicos

GRANADA

C.A. La vinculación de Cervezas Alhambra con la ciudad de Granada es profunda desde su nacimiento allá por 1925. Un vínculo que no se limita a su nombre, pues comparte con ella valores como la destreza adquirida por la experiencia, el poder de seducción, la esencia, el misterio, la tradición, la creatividad o el arte. Estos valores se mantienen hasta nuestros días y se materializan en sus cervezas, elaboradas desde entonces con maestría, esmero y dedicación. Una filosofía que coincide con la de la hostelería granadina a fin de ofrecer experiencias que van más allá del sabor y embarcar a los cinco sentidos en un mismo viaje al que hay que ir con tiempo, para parar más y sentir más.

«Cervezas Alhambra y la hostelería son compañeros de viaje inseparables»

Para Cervezas Alhambra es fundamental el apoyo permanente a los hosteleros granadinos, tanto por el fuerte vínculo que nos une a nuestra ciudad de origen como por el compromiso con valores como la dedicación, la atención al detalle y el cuidado de cada fase del proceso para garantizar en todo momento la calidad y la excelencia, cualidades que caracterizan a todos los seleccionados para Maestros Culinarios 2020. Estos valores comunes nos convierten en compañeros de viaje inseparables, de esos caracterizados por la cercanía, la confianza y el apoyo

Cervezas Alhambra y la gastronomía granadina

La relación de la marca granadina con la gastronomía de su ciudad de origen es de esas que duran toda la vida, porque están hechas la una para la otra. Prueba de ello



mutuo, que comparten inquietudes, aspiraciones y metas, y que miran siempre por el bienestar de su gente, los granadinos.

es la colaboración permanente de Cervezas Alhambra en los principales eventos y certámenes gastronómicos de la capital, como es el caso de Granada de Tapas, organizado en colaboración con la Federación Provincial de Hoste-

ría y el Ayuntamiento de Granada y que en 2020 celebra ya su XII edición; o el certamen Bocados, organizado por Cervezas Alhambra en cinco ocasiones, para reunir a los mejores cocineros del concurso Granada de Tapas en un evento repleto de actividades gastronómicas y de ocio y que da acceso a participar en Madrid Fusión.

Cervezas Alhambra ha participado activamente como patrocinador en iniciativas gastronómicas promovidas por este diario, como el Granada Gourmet en el Palacio de Congresos, el concurso Granajoven Chef para descubrir a las futuras promesas de la cocina granadina, o el concurso gastronómico que se celebra cada año durante la Feria del Corpus en el icónico restaurante Kiosco Las Titas, que dirige Pepe Torres, recientemente reconocido con los prestigiosos premios Duque San Pedro de Galatino a toda una vida dedicada a la hostelería. Durante la fiesta grande de Granada, la marca también apoya a los bares y restaurantes de la ciudad y a los caseteros del recinto ferial patrocinando los

concursos de tapas y rutas gastronómicas que se organizan durante la feria.

La cervecera granadina siempre está abierta a colaborar con los hosteleros y a implicarse en aquellas iniciativas que enriquezcan las experiencias de los granadinos. Tal es el caso, por ejemplo, de las cenas temáticas de El Padrino, dentro del Festival Granada Noir 2010, organizadas en el restaurante 4U Hostel que regentan los hermanos Arenas (también conocidos tradicionalmente en Granada por dirigir su querido Hotel Los Ángeles), o las Jornadas Gastronómicas del pasado otoño en el restaurante María de la O, de Grupo Abades, en las que su chef Chechu González ofreció un menú "con criterio" maridado con siete variedades de la marca: Alhambra Especial Radler, las tres variedades de la gama de Numeradas, Alhambra Reserva 1925, Alhambra Reserva Roja y la nueva Baltic Porter.

Pero el vínculo de Cervezas Alhambra con la gastronomía no se queda solo en colaboraciones, sino que va más allá de iniciativas propias y la creación de una sección dentro de sus Momentos Alhambra dedicada a esta temática, cuyo objetivo es acercar la alta cocina al público general. En el marco de esta iniciativa, en 2018 la chef Rosa Macías, de Bar FM, mostró lo mejor de la gastronomía local con una serie de talleres en el espacio Pilsa Educa, que ponían en valor el origen, la materia prima y la creación contemporánea para crear un menú exclusivo maridado con cervezas de la marca.

En 2019, Momentos Alhambra regresó, esta vez con espacio propio en pleno centro de la capital, con talleres de cata y maridaje, de tiraje de cerveza y de nueva cocina andaluza. Este último impartido por Raúl Sierra, Chef Revelación 2019 de Andalucía Gourmet, del restaurante granadino Atelier Casa de Comidas.

En 2016 y 2017, este concepto ya se estaba fraguando en las llamadas Noches de Cervezas Alhambra, unas cenas con menús especiales creados por chefs de la talla de Álvaro Arriaga o Javier Feixas, y que fueron concebidos pensando en crear el maridaje perfecto con cada cerveza, una conexión sensitiva que explicaba a la perfección un beer sommelier de la marca. Entre esos dos eventos, tuvo lugar el lanzamiento de Alhambra Reserva Roja, cuya presentación se celebró en la Abadía del Sacromonte, y que incluyó un almuerzo concebido por Marcos Pedraza, chef del Restaurante Ruta del Veleta. Ofreció un espectacular menú-maridaje, cuyos platos potenciaban los matices y notas aromáticas de las principales variedades que conforman la familia de Cervezas Alhambra, que se amplía en aquel momento.

1925
 origen de la
 cervecera
 granadina