

IV



BirraGoza

Festival de Cerveza Artesana de Zaragoza



Más de
100 cervezas

artesanas únicas

Acceso libre

Música en directo

Comida

Concurso de homebrew

Talleres

Stands de los
diferentes

productores de
CERVEZA ARTESANA

 info@cervezasartesanass.com

 [birragoza](https://www.facebook.com/birragoza)


LapulaS
Cerveza Artesana
www.cervezasartesanass.com


gastro

 **Zaragoza**
AYUNTAMIENTO

Dossier de prensa

Birragoza

IV Festival de cerveza artesana de Zaragoza

Centro de Historias. 28 y 29 de agosto

Bienvenidos a la 4ª edición del Birragoza, el festival de Cerveza Artesana de Zaragoza. Con la filosofía de siempre: la cerveza artesana.

Una cerveza elaborada con mimo y personalidad, buenas materias primas, pensando siempre en la calidad, y no en la productividad. Además no se pasteuriza, lo que da como resultado, una cerveza viva, que sigue evolucionando, y que contiene muchas más propiedades organolépticas, más propiedades nutritivas, y un alcohol más saludable.

Con el mismo mimo, será el propio cervecero quién en el Birragoza os sirva la cerveza y os resuelva cualquier inquietud.

Habrà actividades y talleres para los interesados en la cerveza artesana y también para los que deseen hacer cerveza en casa o ya la hagan. Todas ellas, así como las postfestival aparecen en esta guía.

Para hacer más sencilla la elección de la cerveza que os apetezca tomar, en la guía aparece el stand donde se sirve y lo que cuesta, así como una pequeña descripción de la misma que incluye color, estilo, amargor (en una escala del 1 al 5), y grado alcohólico.

A disfrutar, y siempre con moderación.

Funcionamiento

Para poder disfrutar del festival, es necesario adquirir el bono, por 5 euros, que da derecho al vaso conmemorativo (imprescindible para ser servido en los stands), a esta guía y a una primera consumición, en cualquier cervecería.

El resto de consumiciones, siempre en el vaso oficial, se servirán al precio de 1,5 euros (salvo excepciones).

Además, se han instalado dos puestos de comida, donde se pueden encontrar bocadillos de salchichas y también hamburguesas y, a determinadas horas, platos de jamón, queso y salchichas, y alguna sorpresa.

*En la barra de la terraza se pueden encontrar diferentes refrescos y también cervezas artesanas **sin gluten y sin alcohol**. Además, se servirán frutos secos, vinagrillos, patatas fritas, etc.*

Horario: de 12.30 a 23.30 horas, ininterrumpidamente.

Acceso restringido a mayores de 18 años.

Menores únicamente acompañados por sus padres

Cerveceros participantes

Aragón

1. Cervezas Populus (Caspe, Aragón)
2. Cerveza Castel (El Pobo, Aragón)
3. La Picarda (Mequinenza, Aragón)

España

4. Cervezas Yakka (Murcia)
5. Dougalls, (Liérganes, Cantabria)
6. Ales Agullons, (Mediona, Barcelona)
7. Yria, (Ocaña, Toledo)
8. Cerveses Spigha (Alcoi, Alicante)
9. Laugar (Gordexola, Bizkaia)
10. Cervesa Marina, (Blanes, Gerona)
11. Naparbier (Pamplona)
12. La Font del Diable (Vilanova i la Geltru, Barcelona)
13. The Bronher Brew (Alicante)

Internacionales. Distribuidas por Cervezas artesanas LupuluS (Zaragoza)

14. St. Georgenbräu, (Buttenheim, Alemania)
15. Anarchy Brew Co (Inglaterra)
16. Camba Bavaria (Alemania)
17. De Graal (Brakel, Bélgica)
18. Pivovar Kaltenecker (Eslovaquia)
19. Birra del Borgo (Roma, Italia)
20. Rulles (Bélgica)
21. De Halve Maan (Bélgica)
22. Green Flash (EEUU)

Talleres y actividades

Viernes, 28

17 horas. Cata itinerante de cervezas artesanas. Cuatro cervezas artesanas explicadas por el cervecero que la elabora. Por 6 euros, además del vaso oficial.

18 horas. Reunión de la Asociación de Cerveceros Caseros de Aragón (información, actividades realizadas y futuras actividades, nuevos miembros)

19 horas. Concierto.

20,30 horas. BeerDJs (Sir William)

Sábado, 29

12 horas. Taller teórico sobre elaboración casera de cerveza.

12.45 horas. Presentación Curso de Especialización en cerveza artesana. Universidad de Alicante.

13.30 horas. Presentación de ibeer, máquina automática para elaborar cerveza.

17 horas. Cata itinerante de cervezas artesanas. Cuatro cervezas artesanas explicadas por el cervecero que la elabora. Por 6 euros, además del vaso oficial. 18 horas. Entrega de premios Concurso Homebrewing Birragoza 2015.

18.15 horas. Taller de diseño de recetas.

21.30 horas. Concierto Los Teloneros Band

22 horas. BeerDJs (Sir William)

Y mucha más música a todas horas

Todas las actividades son gratuitas, excepto las catas itinerantes

La cerveza artesana

La cerveza artesana, como cualquier producto artesano, es un producto hecho con cariño, mucha personalidad, y usando métodos de elaboración cuidados y materias primas de alta calidad.

Las materias primas principales de la cerveza son agua, malta, lúpulo y levadura. La malta es el cereal germinado y tostado, y principalmente se usa cebada, y también trigo. El lúpulo, es una planta aromática, que aporta el amargor a la cerveza, además de numerosas propiedades como antioxidantes y conservantes. En ocasiones se emplean como complemento, cereales sin maltear enfocados a mejorar las características de la receta, pero en ningún caso como fuente de azúcares alternativa y barata con cereales como arroz y maíz.

El uso excesivo de azúcar como ingrediente también se evita en la cerveza artesana para crear un producto de calidad, y de alcoholes saludables, que nos permitan disfrutar plena e íntegramente de la cerveza. Los métodos de elaboración artesanal, en los que se evitan las prisas, y las operaciones bruscas como la pasteurización, permiten mantener y realzar todas las propiedades nutritivas y organolépticas de la cerveza.

Las cervezas artesanas al no pasteurizarse son un producto “vivo” que sigue una evolución en botella o barril, y utilizan el carbónico natural de su fermentación alcohólica para gasificarse. La fermentación en botella o barril hace que la cerveza pueda contener una turbidez o sedimento natural.

Organiza

Organizado por GASTRO ARAGÓN, CERVEZAS ARTESANAS LUPULUS
y SOCIEDAD MUNICIPAL ZARAGOZA CULTURAL.

