



Dossier de prensa

Birragoza XII

Festival de cerveza artesana de Zaragoza

Centro de Historias. 29 y 30 de Agosto

Bienvenidos a la XIIª edición del Birragoza, festival de Cerveza Artesana de Zaragoza. Un festival que tiene como filosofía, dar a conocer la cerveza artesana y por supuesto, disfrutarla. Una cerveza elaborada con mimo y personalidad; y al igual que otros productos artesanos contando con los ingredientes y procesos necesarios para llegar a la máxima calidad. Todo ello recaba en mayores propiedades organolépticas y una cerveza más saludable. La gran variedad de estilos presentes, será servida con el mismo mimo por el propio cervecero, quién resolverá cualquier inquietud al público asistente.

Organizado por Cervezas artesanas Lupulus, y el Ayuntamiento de Zaragoza, Birragoza no hubiera sido posible sin la colaboración de la Asociación Birramigos y el Centro de Historias de Zaragoza.

Queremos expresar nuestro más sincero **agradecimiento** a las entidades anteriormente nombradas, a toda la gente, que es mucha, que hace que este festival sea posible, y poder llegar a estos 12 años. En especial a todo el público y a la ciudad de Zaragoza, por su interés, ganas de aprender y ¡de pasarlo bien!

Breve historia de Birragoza

Birragoza, Festival de cerveza artesana en Zaragoza nació el año 2012, cuando en la ciudad se asomaba tímidamente un fenómeno relativamente extendido por otros países y partes concretas de España, las cervezas artesanas. Entonces apenas había elaboradores de cerveza artesana ni lugares donde poder probarla. De ahí la necesidad de crear un festival para extender y fomentar dicha cultura, y potenciar la misma en todos sus ámbitos.

La primera edición

Así nació Birragoza, con muchas ganas de difundir, gran incertidumbre y mucha ilusión. Estructurado al modo habitual de estos festivales, donde el asistente adquiere la guía de cervezas y el vaso oficial que da derecho a consumir en los diferentes puestos, siempre atendidos por sus propios elaboradores, los puestos cerveceros se vieron desbordados por la nutrida asistencia, que provocó diferentes filas, bien soportadas por los aficionados. Si algo resaltaban los cerveceros, era lo “maja que es la gente de Zaragoza” con grandes dosis de paciencia y ganas de querer saber más de cerveza. Estimamos que unas 4000 personas respondieron a aquella llamada, a pesar de celebrarse en un fin de semana de finales de

agosto. Como actividades, se presentó la recién nacida Asociación de Cerveceros Caseros de Aragón, se impartieron charlas y talleres, se celebraron diferentes catas guiadas, y otras maridadas, ya que el objeto último del festival, era y es la creación, fomento y consolidación de la cultura de la cerveza artesana.

El modelo definitivo

La segunda edición supuso la inauguración del modelo que, salvo mejoras puntuales, funciona en la actualidad, con una disposición que se mantiene estable. La nueva disposición y la mejora en la organización evitaron que se produjeran las colas de la anterior edición, configurando el modelo actual. Obviamente, se mantuvieron todas las actividades culturales paralelas, incorporando nuevas acciones, como el Concurso de homebrewing, elaboración casera de cerveza, donde se presentaron más de 40 cervezas o talleres de elaboración de cervezas. Acciones que han ido creciendo a lo largo de los años, con la presentación de libros, de cursos universitarios sobre la cerveza, catas de cerveza maridadas con música, etc.

En la IV edición se introdujeron las cervezas sin alcohol y sin gluten, mientras que en las posteriores se introdujo la presencia de un reconocido maestro cervecero internacional. Tras diez ediciones, Birragoza está plenamente consolidado en Zaragoza, con cifras ya estables de asistencia –unas 6000 copas, que suponen 8000 personas–, compartiendo espacio jóvenes aficionados, junto con familias completas, que aprovechan diferentes momentos del día.

Mantener la filosofía

Es nuestra intención que no se pierda la filosofía de Birragoza. La limitación del espacio disponible se convierte así en una virtud, invitando cada año al festival a los cerveceros, aragoneses y nacionales, más representativos. El horario permite que los aficionados terminen su noche por diferentes establecimientos especializados en cerveza artesana, creando vida ciudadana, y también la presencia, por la mañana y por la tarde, de familias completas que disfrutan con la cerveza, que también llenan la restauración de los alrededores, como los propios bares-restaurantes nos cuentan. En cada edición se intentan mejorar los aspectos organizativos.

Oferta sin gluten, vegana, vegetariana y sin alcohol

Otra de las mejoras a lo largo de los años ha sido introducir oferta para las necesidades de todo tipo de público, de esta manera siempre se ha ofertado comida sin gluten, vegana y vegetariana; así como varias cervezas sin gluten y sin alcohol de tirador.

Estilos cerveceros para todos los gustos

Para gustos, colores y cervezas. La variedad de cervezas que se pueden encontrar en el festival da por seguro con todos los gustos posibles. Amarga, dulce, ácida, suave o fuerte, afrutada, resinosa, maltosa, especiada, floral, cítrica...todo ese abanico de colores se presenta en el festival. Se representan las 3 familias cerveceras, Lagers, Ales y Lambicas, pero no deja de ser una mera clasificación, cada cerveza es única; y cada estilo puede hacerse de manera personal y auténtica por cada cervecero. Puedes refrescarte en una Lager; sentir toda la fruta de una IPA, sumergirte en la complejidad de maltas de una Imperial Stout. Disfrutar la acidez y

complejidad de una Lambic o de una Sidra natural, masticar una Belgian ale más potente o degustar la barrica en una Barrel Aged. Algunas son combinadas con todo tipo de ingredientes como frutas, especias, cacao, café... ¡Déjate sorprender por un mundo lleno de aromas, sabor y momentos!

La cultura de la cerveza artesana

Desde 2012, la presencia de la cerveza artesana, con la cultura de consumo que conlleva, ha crecido espectacularmente en Zaragoza y Aragón. De las tres fábricas de cerveza existentes, se ha pasado a una veintena, con varios nuevos proyectos en marcha. Respecto a los bares y tiendas especializadas en cerveza artesana, de apenas un par hace casi quince años al casi centenar actual, con numerosas catas, presentaciones, etc. Muchos de ellos se han establecido en el barrio de la Madalena y zona centro próxima. Estamos seguros de que nuevos emprendedores surgirán en estos momentos que aunque difíciles, no sólo servirán para salir más fuertes sino para adaptarse a los tiempos actuales. Desde la modestia, Birragoza puede presumir de haber contribuido a la consolidación de esta actividad, donde se fomenta un consumo moderado y de calidad –nunca hubo un problema por razones éticas en ninguna edición del festival–, la formación del consumidor y el futuro profesional, de forma que algunas cervecerías aragonesas pueden ya considerarse como un referente a escala nacional. Su papel como lugar de encuentro anual –para locales, gente de la comunidad y mucha gente de España– contribuye a la relación entre profesionales y aficionados a la cerveza artesana en la ciudad de Zaragoza.

Funcionamiento

Para disfrutar del festival, es necesario adquirir el bono (6€), que da derecho al vaso conmemorativo (imprescindible para ser servido en los stands); a una guía, que este año haremos digital; y a una primera consumición en cualquier cervecería.

Todos los stands tienen cervezas canjeables con el ticket de primera consumición que se entrega con el vaso, pero algunas cervezas especiales pueden no ser canjeables.

Después, con el vaso se van pidiendo cervezas en los diferentes stands, abonando allí mismo la consumición. Para ello resulta muy útil el plano con las cervecerías y su ubicación exacta, así como la información –grado, color, estilo y una breve descripción, precio de la degustación– de las cervezas de cada cervecería.

Food trucks

Durante todo el horario del festival las diferentes Food trucks dispondrán de una amplia variedad gastronómica, incluyendo opciones vegetarianas, veganas y sin gluten.

Actividades

Viernes 29 de Agosto

12:00 - 15:30 Disfrutaremos del mejor funk, acid jazz, bossa nova, latin, afrobeat y reggae a cargo de nuestro amigo Rastaul

15:30 - 17:00 El Abismo, Alberto Clavijeitor y Julia Neko; con los sonidos más oscuros de los años 70s, Stoner desértico y psicodélico de los 90s, bajo el ritual del Doom metal.

17:00 Pinchada de Cask gratuito para celebrar otro año más del Birragoza, y ya van 12!

17:15 Cata de 5 Cervezas Artesanas explicadas por el beer sumiller Guillem Laporta, de Homosibaris La Cebada, 15€.

17:00-19:00 – DJ Monkey Loops

19:00-21:00 - Rastaul

21:00-cierre PAPA FRITA DEEJAYS

Sábado 30 de Agosto

12:00 - 15:30 Disfrutaremos del mejor funk, acid jazz, bossa nova, latin, afrobeat y reggae a cargo de nuestro amigo Rastaul

13:00 Cata de 5 Cervezas Artesanas explicadas por el beer sumiller Guillem Laporta, de Homosibaris La Cebada, 15€.

15:30-17:00 El Conde Orlok

17:00-18:30 DJ Monkey Loops

18:30-20:00 Rastaul

20:00– cierre PAPA FRITA DEEJAYS

+ info e inscripciones en el stand de la organización. Las catas tienen plazas limitadas, reserva tu plaza en Cervezas Lupulus, info@cervezasartesanas.com. Todas las actividades tendrán su salida desde la carpa de información.

Horario stands cerveceros y food trucks: 12:00 - 0:00h

**Habrà comida sin gluten, vegetariana y vegana.*

**Habrà cerveza artesana sin gluten, y cerveza sin alcohol de tirador.*

Organiza

Organizado por Cervezas Artesanas Lupulus y el Ayuntamiento de Zaragoza, con la colaboración de la Asociación Birramigos y del Centro de Historias de Zaragoza.

