



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

El origen de la cerveza artesanal en Argentina se remonta a 1997 en Mar del Plata cuando un grupo de amigos viaja a Estados Unidos, donde se encontraron con la moda de los "home brewers" (elaboradores caseros de cerveza). Fue allí donde aprendieron a producir cerveza artesanal para disfrutar con sus amigos y familiares. Luego quisieron ir por más y fundaron la cervecería artesanal "Antares" en Argentina, la cual se transformó en la más reconocida del país. Diez años después, empezaron a crecer las franquicias y se expandió el mercado de cervezas, por lo que lograron venderse en toda la Argentina y, además, ser exportadas al exterior.

El proceso de la cerveza industrial y artesanal es el prácticamente el mismo, solo que el artesanal, a diferencia de la producción industrial, está expuesto a muchísimas variables: el clima, el tiempo de fermentación, el tipo de cebada o levadura utilizada, entre otras. Además, las grandes cervecerías apuntan a hacer un producto con un buen rendimiento económico: con un mayor consumo masivo, insumos más económicos y una cerveza que, si bien es de buena calidad, no se destaca por un sabor intenso; también se caracterizan por hacer una cantidad muy acotada de estilos, a diferencia de las artesanales cuyo principal motivo de venta es la variedad de estilos que ofrecen, con mayor intensidad de sabores.

De esta manera cualquier persona que se interese en el tema y aprenda el proceso, puede producir cerveza artesanal, donde siempre predomina más la pasión y el compañerismo que el negocio y el dinero en si mismos.

Se trata de un fenómeno que sigue creciendo y en el que los fabricantes siguen aprendiendo y mejorando la calidad de su producto para brindar un mejor servicio a los nuevos y viejos clientes; y en el que a la vez se impulsa la organización de eventos a lo largo de todo el país, con el fin de estimular su producción, muchas veces de la mano de imponentes escenarios naturales con alto valor turístico, lo que potencia el disfrute de experiencias particulares y la promoción de destinos receptivos.

Así es como en esta ocasión San Carlos de Bariloche será sede de la primera edición del Festival de la Cerveza Artesanal, evento que promete transformarse en un nuevo y complementario atractivo turístico para la ciudad y alrededores.

El suceso tendrá lugar del 1° al 6 de marzo, extendiendo así la temporada de verano. El epicentro de las actividades será la base del cerro Catedral, pero se



Legislatura de la Provincia de Río Negro

sumarán interesantes propuestas en distintos puntos de la ciudad. Cervezas exclusivas, gastronomía, música y visitas guiadas serán aliadas en este evento que celebra al icónico producto. Habrá asimismo propuestas lúdicas y sorteos en un horario de 18 a 1 hs, ofreciéndose traslado gratuito con cupos limitados hasta el principal punto de encuentro.

De forma simultánea, durante esos días se articulará un circuito cervecero del cual participarán las principales cervecerías de la ciudad. La propuesta de degustación de cervezas incluirá maridaje de tapas. Todas las alternativas estarán en la web del evento www.fiestadelacerveza.com.ar donde aparecerán en un mapa geolocalizado y con la descripción de la propuesta gastronómica disponible.

Otro de los atractivos distintivos del festival será el encuentro de home brewers el viernes 4 de marzo en el predio del cerro Catedral, a las 17. Allí habrá cata de cervezas hechas por cerveceros caseros donde un jurado de brewmasters dará una devolución a cada participante, se harán menciones a los estilos mejor logrados y se entregarán premios. En ese marco se realizará el lanzamiento de la "Copa Home Brewers Bariloche 2023".

El festival además dejará su marca particular ya que cada cervecería presentará una cerveza elaborada especialmente para el evento, con un estilo libre. Para ello habrá un pinchado simultáneo de barriles el primer día del evento, incluyendo las cervecerías de Bariloche con locales en el resto del país.

Otra de las iniciativas del festival, para dar visibilidad a la actividad cervecera, es "Fábricas a puertas abiertas", con visitas gratuitas (con inscripción previa) en las que habrá demostración de cocciones y cata de productos.

El Festival de la Cerveza Artesanal Bariloche convocará a expertos en el área y al público general para disfrutar de un producto que representa a la ciudad, proponiéndose como objetivos principales la promoción del destino a través de uno de sus productos representativos y el posicionamiento de Bariloche como la Capital Nacional de la Cerveza Artesanal.

De este modo, el evento, organizado por la Asociación de Cerveceros Artesanales de Bariloche y Zona Andina (ACAB) con el apoyo de la Cámara de Comercio e Industria de Bariloche, EMPROTUR, el gobierno de Río Negro y la Municipalidad de Bariloche, se instalará en toda la ciudad, participando cervecerías y bares a través de diferentes



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

contenidos y un circuito cervecero especialmente prediseñado, con su foco principal en el cerro Catedral, conjugando dos fortalezas del destino: la producción de cerveza artesanal de gran calidad y un entorno natural único.

Por ello;

Autoria: Adriana Del Agua y Juan Pablo Muená.

Acompañantes: Claudia Contreras; Julia Fernández; Graciela Vivanco.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

DECLARA

Artículo 1°.- De interés turístico, económico y social, la realización de la Primera Edición del Festival de la Cerveza Artesanal, en la ciudad de San Carlos de Bariloche, los días 1° y 6 de marzo del año 2022, organizado por la Asociación de Cerveceros Artesanales de Bariloche y Zona Andina (ACAB) con el apoyo de la Cámara de Comercio e Industria de Bariloche, EMPROTUR, el gobierno de Río Negro y la Municipalidad de Bariloche.

Artículo 2°.- De forma.