



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

Hoy podemos confirmar que las cervezas artesanales han ido ganando poco a poco terreno a la poderosa industria cervecera. La cerveza es una bebida que ha formado parte de la historia de la humanidad, por ejemplo en Europa, en la Edad Media, para prevenir el cólera se bebía cerveza en vez de agua, debido a su proceso de hervido en la elaboración donde se eliminan todo tipo de bacterias. En esa época solo las mujeres eran las encargadas de hacer cerveza, los pocos hombres que elaboraban eran los monjes.

Las cervezas artesanales se basan en la "Ley de la pureza Alemana" del año 1516, que indica que solo se puede elaborar cerveza con agua, cebada malteada y lúpulo, posteriormente se han incluido las levaduras en el proceso de elaboración:

- lúpulo: es una planta que crece en las alturas de la familia de cannabianceae, para la elaboración de la cerveza se utiliza sólo las flores.
- malta: base, se emplea de forma mayoritaria porque aportan la fuente de azúcares para fermentar.
- agua: determina la calidad, color y sabor.

El proceso de elaboración de la cerveza artesanal tiene cuatro fases bien definidas, cada maestro cervecero tiene su forma de llevarlas a cabo o de darles matices diferentes.

Fase de Maceración: es la mezcla de cereales malteados con agua caliente, durante este proceso el almidón se convierte en azúcares.

Fase de Cocción: en esta fase se añade a la mezcla anterior el lúpulo.

Fase de levaduras y enfriados: aquí se transforman los azúcares de almidón en alcohol.

Fase embotellado: es la segunda fermentación proporciona el gas natural y redondeo de sabor, la duración es de 6 a 8 semanas.

Si bien el origen de la elaboración de la cerveza data desde la antigüedad, en la Argentina los primeros pasos en formato artesanales dieron en la Provincia de Río Negro, en el año 1984 en la localidad de El Bolsón cuando Juan Bahlaj fundó en primer emprendimiento cervecero



Legislatura de la Provincia de Río Negro

del país, y en 1992 Blest inauguró su planta en la ciudad de S.C. De Bariloche, convirtiendo a la Patagonia en pionera del rubro, seis años más tarde Antares de la ciudad de Mar del Plata fue la encargada de fabricar y comercializar cerveza artesanal instalándola a Nivel Nacional, se calcula que el rubro creció un 40% en los últimos cinco años, unos 1.500 productores artesanales en todo el país, entre ellas la ciudad de Viedma, que cuenta con 8 fábricas de cervezas artesanales habilitadas, que producen entre todas más de 25 estilos de cerveza, los que son comercializados en la ciudad, en Río Negro y en otras provincias del país.

Para continuar fortaleciendo y dar a conocer a la sociedad el trabajo y la producción, la Comisión de Cerveceros de la Comarca de Comercio organizó lo que será la primera Edición Invierno de la Fiesta de la Cerveza Artesanal de Viedma. La gran cita tendrá lugar del 12 a 14 de julio en el Patio Salesiano de la Manzana Histórica, contigua a la Catedral. La idea nació desde la Comisión de Cerveceros Artesanales de la Cámara de Comarca Viedma y Patagones, integrada por ocho microcervecerías: Tierra Azul, Hupulus, Pez, Gülmen, Pat, Matunga, Puente y Painé. La Fiesta tendrá una barra donde se podrán consumir 25 cervezas diferentes, un escenario con espectáculos de bandas locales, stands de productos cerveceros, puestos de comida gourmet en vivo, food tracks, y también actividades relacionadas con la cultura de la cerveza artesanal.

El Festival contará con el apoyo del Gobierno de Río Negro a través del CREAR, la Legislatura de la Provincia de Río Negro, la Municipalidad de Viedma y la Cámara de Comercio, Turismo, Industria y Producción de Viedma.

La fabricación de cerveza artesanal ha sido declarada de Interés Municipal en julio de 2017, con la intención de promocionar esta actividad de gran crecimiento, que representa actualmente parte del motor de la economía local, generando empleo en forma directa e indirecta y aportando al crecimiento de la oferta turística regional.

Por ello:

Autor: Rodolfo Cufre.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

D E C L A R A

Artículo 1°.- Declara de interés, social, cultural, turístico y económico la Primera Fiesta de la Cerveza Artesanal -Edición Invierno-, que se desarrollará entre los días 12 al 14 de julio, del corriente año, en el Patio Salesiano de la Manzana Histórica, contigua a la Catedral, de la ciudad de Viedma.

Artículo 2°.- De forma.