

FUNDAMENTOS

Desde 1990 el consumo de cerveza mantiene un crecimiento sostenido en nuestro país. En ese año se comercializaron poco más de 600 millones de litros. Una década después la venta ascendía a casi 2000 millones de litros. Los expertos aducen que las causas de este aumento se deben a cambios de hábitos de los consumidores, el bajo costo de la cerveza respecto de otras bebidas y también al desarrollo de nuevos productos y nuevas formas de presentación. Aunque la cerveza artesanal ya era conocida en aquella época puede ser considerada como un producto novedoso, debido a las improntas de cada fabricador.

La cerveza artesanal argentina tiene su origen en la década del '80 en El Bolsón, localidad rionegrina ubicada en la zona lupulera. Su ubicación en el paralelo 42 le brinda las condiciones indispensables para la producción del lúpulo que solo crece entre las latitudes 35 y 55, donde la duración del día es la adecuada para el correcto crecimiento de esta planta tan delicada.

Por lo cual, el lúpulo, principal insumo en la elaboración de cervezas, se produce en territorio rionegrino, mayoritariamente en la zona de El Bolsón. Según datos del Ministerio de Agricultura de Río Negro, en la provincia existen unas 160 hectáreas con cultivo de lúpulo, principalmente en la Comarca Andina del Paralelo 42, que comprende la localidad rionegrina de El Bolsón y varias zonas de Río Negro y Chubut eslabonadas principalmente por la ruta 40. El Bolsón aporta el 80 por ciento del total del lúpulo. Aproximadamente el 20 por ciento restante se divide entre General Roca, Fernández Oro y Villa Regina, aunque también hay producción en otras partes de la provincia.

En la década del '80, la fabricación de cerveza artesanal era muy baja. Sin embargo, el sector cervecero artesanal fue creciendo a una tasa de entre un 20 y 30 por ciento anual. Números por demás llamativos si se los compara con la tasa de otras bebidas industrializadas que crecen solo a un 1 por ciento anual. Poco a poco, la cerveza artesanal fue originando un nicho en la industria de las bebidas.

Si bien no existe una definición clara de lo que se considera cerveza artesanal, en general los expertos acuerdan que esta bebida y su producción tiene las siguientes características: que sea elaborada en una pequeña fábrica mediante métodos e ingredientes tradicionales, sin conservantes y la finalidad de cualquier agregado natural es



Legislatura de la Provincia de Río Negro

para dar aroma, sabor y complejidad; y que sea comercializada a nivel local.

En la ciudad de Villa Regina, se produce la cerveza artesanal Lucullus, una cerveza con alma reginense, cuyos autores son Florencia Pérez Zanin y su esposo, Sebastián Riquelme. Una joven pareja que comenzó con el emprendimiento en septiembre de 2019, cuando luego de realizar capacitaciones e incorporar un asesor en Tecnología de los Alimentos fundaron su microemprendimiento.

Actualmente, la empresa Lucullus ha tenido un crecimiento en su escala productiva ya que ha alcanzado a producir entre 400 y 600 litros por semana. En sus comienzos, ambos jóvenes cocinaban solo dos variedades simples como la Golden -una clásica rubia- y la Scottish -roja-; en la actualidad comercializan las variedades antes mencionadas además de la APA, IPA y Berries Boom.

Lucullus, además es una empresa que apuesta a la sostenibilidad. Orientada a reducir la contaminación y el consumo masivo de plástico, envasa y ofrece su producto en recipientes retornables o botellones. Fomenta así la conciencia ecológica como empresa no contaminante.

En síntesis, Lucullus es un emprendimiento de cerveza artesanal que crea valor económico, productivo y turístico en Villa Regina y la región, mediante el esfuerzo e inversión de sus emprendedores.

Por ello;

Autora: Silvia Beatriz Morales.



LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO D E C L A R A

Artículo 1°.- De interés productivo, económico y turístico la producción de cerveza artesanal Lucullus, elaborada y comercializada por Florencia Pérez Zanin y Sebastián Riquelme, por tratarse de un emprendimiento que posiciona a la ciudad de Villa Regina y a la región en el mercado, con un producto de elaboración propia, de calidad y con una perspectiva sustentable.

Artículo 2°.- De forma.