**La cerveza pisó fuerte en Caminos y Sabores**

*Subidos al auge de la cerveza artesanal, varios pequeños productores se presentaron en la feria con sus irresistibles creaciones ante un público que no paraba de catar y comprar. Además, se eligió por primera vez la mejor “birra” del evento.*

Hace ya un par de años que la Argentina se sumó al boom mundial de la cerveza artesanal. Y eso se expresa en la cantidad de pequeños emprendedores que decidieron trasladar su pasión por esta bebida a la elaboración. Algunos de ellos estuvieron presentes en el “Camino de las Bebidas” mostrando la particularidad de sus producciones a un público deseoso por probar nuevos aromas.

Además, en esta edición de Caminos y Sabores, la cerveza participó por primera vez del concurso “Experiencias del Sabor”, que elige lo mejor de las producciones artesanales. Bajo la atenta supervisión de Diego Collini, del Centro de Cata de Cerveza, el ganador fue **Die Eisenbrücke**, originaria de Entre Ríos. “Es una sorpresa y nos pone muy orgullosos que puedan premiar los productos que hacemos con mucha pasión”, afirmó Hernán Kloss, una de las cabezas de este pequeño emprendimiento que ya lleva diez años en el pueblito de Gobernador Mansilla. “Es una pequeña empresa familiar. Somos cuatro y cada uno tiene su función. Uno se dedica a la cocción, otro a envasar, etiquetar. Es todo artesanal, ciento por ciento”, explicó.

También de Entre Ríos, una provincia que viene ascendiendo en el escenario cervecero, se presentó Tau, una empresa nueva en el mercado y que estrenó su cerveza embotellada este jueves en Caminos y Sabores. “Antes vendíamos solo en barriles para chopp”, explica Martín Miraglio, responsable de la firma que se asienta en la pequeña ciudad de Hasenbalg. El emprendimiento nació en realidad como un hobby. De profesión contador, en sus ratos libres Martín se desenchufaba haciendo cerveza en su casa, pero la pasión pudo más y decidió apostar todo a este proyecto. “Estamos tratando de hacer un producto muy bueno para que la gente pueda sentir sabores, gustos y olfatos distintos, para disfrutar mucho más de una bebida”, sintetiza.

En el stand de la Cámara Cervecera de Villa General Belgrano, una ciudad icónica para los amantes de esta bebida ya que allí se hace cada año el Oktoberfest argentino, se puede ver una imagen bastante especial: vestidos de tiroleses (la arquetípica vestimenta de campesino que se utiliza en Austria y Alemania) un grupo de personas ofrece al público degustar las distintas variedades de cerveza. Con su sombrero alpino a cuestas, Alejo de Castillo, de la firma Gut, explica que la industria cervecera es la principal fuente de ingresos de la localidad cordobesa: “En el 2000 arrancaron dos fábricas importantes y después se fueron sumando a medida que fueron pasando los años. Y ahora somos 12 empresas en total”.

Con más de 15 años en el mercado, BarbaRoja ya es casi un clásico en el mercado de la cerveza artesanal. Se encuentran en Escobar, provincia de Buenos Aires, donde tienen, además de la fábrica que está a punto de ser ampliada, un enorme complejo con cabañas para pasar el fin de semana. Sus dieciséis sabores lograron también exportarse a países como España, México, Italia o Chile, incluido el producto más vendido: la “Frutada” una cerveza negra con frutos rojos. “Nadie le tiene fe y cuando la prueban se sorprenden y la llevan muchísimo”, asegura Noelia mientras atiende al público que lleva los distintos packs.

Para cerrar, dos curiosidades. Desde el llamado fin del mundo, Tierra del Fuego, se presenta la cerveza Beagle, que contiene un plus muy llamativo: para su concepción utilizan agua proveniente de un glaciar. Mientras que de Rosario proviene la primera cerveza libre de gluten y apta para celíacos. Su nombre es Straus y está hecha totalmente a base de sorgo. La firma se inició hace ya seis años pero para Caminos y Sabores trajo su nuevo gusto, Red Ale, estrenado hace apenas unos pocos días.