**Tacuara pisa fuerte en Caminos y Sabores**

*Cervecería Tacuara es actualmente una de las micro-cervecerías más reconocidas e instaladas en el mundo de la cerveza artesanal de Buenos Aires. Este año tiene su lugar en el Camino de las Bebidas y será una de las empresas que expenderán sus productos entre los visitantes.*

Los estilos de cerveza de Tacuara nacen de la inventiva del maestro cervecero Gabriel Furnari y del reconocido juez internacional BJCP (Beer Judge Certification Program) Hernán Castellani. Ambos combinaron su profesionalismo con dedicación artesanal.

La calidad de las cervezas es el resultado de la selección de las más nobles materias primas del mundo (Alemania, Bélgica y los Estados Unidos) y los más altos estándares de gestión, siguiendo procesos de elaboración para asegurar un producto constante y estable.

Durante los primeros dos años, Tacuara ganó distintos premios nacionales e internacionales por la calidad de sus cervezas, y fue una de las 7 que representó a la Argentina en la World Beer Cup, en Nashville, Estados Unidos en 2018. Algunas de sus cervezas premiadas son Irish Red Ale medalla de oro y Porter medalla de plata ambas en la Copa América de Cervezas Chile 2017, Ipa Sanfer medalla de plata y Black Ipa ganadora del bronce en la Copa Argentina de Cervezas Argentina 2017, y Dubbel medalla de bronce en la Copa Americana Aro Rojo México 2018.

El primer bar de la cervecería, El Galpón de Tacuara San Fernando, se convirtió por sus características particulares en el lugar de referencia en la Zona Norte de la provincia de Buenos Aires. Con 26 canillas de cerveza artesanal es considerado entre los principales 5 patios cerveceros de Buenos Aires.

La empresa participará de Caminos y Sabores en el stand número 39 del Camino de La Bebidas, del 6 al 9 de julio en La Rural.