LITORALPRESS

Fecha: 04-10-2020
Medio: El Magallanes
Supl. : El Magallanes
Tipo: Noticia general
Título: Productores magallánicos participaron en elaboración de cerveza colaborativa en tiempos de pandemia

Pág. : 31
Cm2: 424,2
VPE: $ 848.433

Tiraje: 3.000
Lectoría: 9.000
Favorabilidad: No Definida

Productores magallánicos participaron en elaboración de cerveza colaborativa en tiempos de pandemia

El sábado 22 de agosto se realizó la fabricación de la cerveza colaborativa Pandemia Chile Red Ale, en 10 cervecerías independientes en varias regiones del territorio chileno.

Organizada por la asociación gremial que agrupa a todas cervecerías independientes chilenas, Aci Chile, esta cerveza tiene la particularidad de ser la primera colaborativa hecha en forma compartida en todo Chile, con la finalidad de demostrar la unidad de las cervecerías artesanales de Chile ante la adversidad de la pandemia de Covid 19.

Pese a vivir un momento complejo por ver sus ventas mermadas en más de la mitad, 16 marcas afiliadas de Aci se ofrecieron a fabricar al costo la misma receta, especialmente concebida para la ocasión, una Red Ale con toques regionales chilenos.

La elaboración de la cerveza Pandemia Red Ale en Cerveza Coirón de Punta Arenas.

Ingredientes típicos de cada zona

En cada zona del país se agregó un ingrediente especial único y típico de la zona: en la Zona Norte, cochayuyo tostado en maceración, en la Zona Centro huesillo en cocción y fermentación, y en la Zona Sur chips de madera de Coihue en la maduración.

Christoph Flaskamp, director ejecutivo de Aci, manifestó que "ésta ha sido una tremenda oportunidad de confraternizar entre nuestros pares en todas las zonas del país, haciendo lo que más nos gusta: fabricar cerveza rica con los mejores ingredientes naturales. Esperamos que todos los chilenos tengan la oportunidad de probar nuestra Pandemia Red Ale, con sus distintos ingredientes zonales, cuando se ponga a la venta justo antes de Fiestas Patrias, y así puedan apoyar nuestro rubro cervecero artesanal, tan golpeado por esta pandemia".

10

cervecerías independientes participaron en la iniciativa

Las siguientes fueron las marcas que participaron en sus respectivas zonas y regiones del país:

Zona Norte: Cerveza Independentzia en Coquimbo

Zona Centro: Bodega Ergo, Cervecerías Kühlberg y Ant Beer en Santiago; Cerveza Palestra en el Cajón del Maipo; Cervecería Coda en Casablanca y Cerveza Trog en Peñaflor con Cerveza Raíces, Demonio, Scar Beer, Cluricán, Esparza y Kellendonk.

Zona Sur: Cervecería Cuello Negro en Valdivia y Cerveza Klein en Temuco.

Zona Extremo Sur: Cerveza Coirón en Punta Arenas.

Cerveceros peñaflorinos en la planta Trog durante el proceso de cocción de Pandemia Red Ale.

Trabajo colaborativo

Las utilidades de las ventas de la cerveza Pandemia Ale, cuya fabricación totalizará 4.500 litros, se destinarán a las arcas de Aci Chile, para poder seguir representando y apoyando al rubro cervecero independiente en Chile, ante el mercado y con diversas instancias del gobierno.

Se agradece el auspicio de los proveedores de insumos Patagonia Malt, Ge Corp y Cristalerías Toro.

La cerveza estará embotellada y lista para la venta desde el 28 de septiembre para pedidos online en la cervecería respectiva más cercana. En la Región de Magallanes éstos se recepcionarán a través de www.cervezacoiron.com

Más información en www.cervecerosindependientes.cl, Facebook @cerveceriasindependientesdechile o en Instagram: @aci_cl