



A seis años de que comenzara esta nueva tendencia penquista

Cerveceros apuntan a profesionalizar rubro artesanal y mejorar calidad

Por Nicolás Arrau Álvarez
nicolas.alvarez@diarielsur.cl

En la Región contabilizan entre 15 y 20 productores artesanales formalizados, pero dicen que los informales son el doble. Piden agilizar la entrega de patentes para desarrollar el sector.

El movimiento cervicero penquista partió hace unos seis años con la idea de posicionar a la Región del Biobío como un destino turístico en la materia, tanto a nivel nacional como latinoamericano. Desde ahí los productores y empresas locales han trabajado de manera sistemática a través de proyectos, colaboraciones, festivales y la "Mesa regional de la industria cervicera artesanal del Biobío", espacio que se inauguró recién en agosto.

De acuerdo al coordinador del Biobío Beer Festival y socio fundador de cervecería Luthier, Carlos Carrasco, en la zona existen entre 15 y 20 productores formalizados, "aunque no formalizados debenser el doble". Este es uno de los problemas detectados, algo que tiene que ver con la normativa y la lentitud de los procesos, principalmente en el tema de las patentes municipales "que son la piedra de tope para poder formalizar a los productores (...) Uno de los grandes problemas es cómo trabajamos en conjunto con la institucionalidad pública para desarrollar al área".

Para Carrasco, quien además es autor del libro "La ruta cervicera nacional", este es un punto clave a trabajar, ya que la imposibilidad de acelerar la entrega de permisos inhibe de forma absoluta el desarrollo de una pequeña empresa, con productores que no tendrán la confianza de poder contratar gente o comprar equipos.

PRÓXIMAS TAREAS

Una de las metas del sector es poder estar presente en cada uno de los bares y restaurantes de la Región por medio de una presencia comercial y cultural, un aspecto que dice relación con la educación y la transmisión de conocimiento en torno al consumo del

Entre las metas trazadas por los productores está el marcar presencia con sus bebidas artesanales en todos los bares y restaurantes del Biobío.



El último festival cervicero se desarrolló a fines de agosto y a inicios de septiembre detrás del Gobierno Regional.



En Yumbel se acentúa la producción de cerveza con miel.

10

años de experiencia tienen parte de los productores cerviceros de la Región.

2

jueces internacionales de cerveza tiene Biobío en el marco del programa BJCP.

miel del sector de Río Claro, y otra bebida elaborada con arándanos de temporada.

A su juicio, el rubro penquista debe ahora fortalecer la organización—algo que ya comenzó con la inauguración de la mesa regional—, "para hacer un poquito más de fuerza", pero también apuntar a una mejor calidad del producto y profesionalizar el área con más cursos y un interés mayor de la academia. "Nosotros queremos estar a la altura del vino, que la cerveza se sirva en una copa, ya que cada estilo tiene su copa. La idea es dar a conocer que la alternativa es súper amplia", subraya.

La emprendedora sampedrina Lily Maraboli lleva 10 años en esta actividad que hoy formaliza bajo el nombre de "Cerveza Ayewürn", firma que cuenta con bebidas tradicionales y del estilo "fruit beer". Desde su punto de vista, lo que hay que hacer es conseguir un mayor número de patentes comerciales y autorizaciones del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), entidad encargada de fiscalizar la elaboración y comercialización de alcohol.

"También creo que es importante mejorar la calidad de las cervezas, por eso nosotros estuvimos un año estudiando en un curso de nivel avanzado para ir mejorando nuestros productos. En la medida en que probemos nuestra cerveza y veamos los defectos, así podremos ir aconsejando y asesorando a las otras cervecerías para que optimicen sus procesos y equipos", plantea.

Tanto Flores como Maraboli son parte de los primeros jueces internacionales de cerveza de la Región del Biobío, en el marco del programa Beer Judge Certification Program (BJCP) de Estados Unidos.

• Nueva mesa

En agosto pasado fue lanzada la "Mesa regional de la industria cervicera artesanal del Biobío", espacio a través del cual se buscará mejorar la organización del rubro.

• Capacitaciones

Parte de las ideas planteadas por los emprendedores dicen relación a las capacitaciones. Indican que en la zona se deben profundizar los cursos y el aprendizaje.

brebaje artesanal. "Nuestras cervezas no son todas iguales, porque tenemos cervezas maduradas en una barrica de roble francés durante ocho meses, cervezas con mosto de uva del Valle del Biobío, cervezas indian pale ale (IPA), que son más amargas, o las cervezas grape ale, que tienen una mezcla entre mosto de cebada y de uva, es decir, la variedad que podemos desarrollar es mucha, por lo que hay un desafío importante en

promover esta cultura", dice Carrasco, quien recalca que gran parte de las empresas del sector son familiares, con una producción instalada en sus propias casas o patios.

Rodolfo Flores, socio fundador de Cerveza Santa, cuenta que este emprendimiento yumbelino partió en 2015 y se profesionalizó un año después. Parte de las novedades son la "honey beer", una cerveza rubia a la que se le añade