

3ª EDICIÓN



De la Tierra a la Mesa:

la Revolución de Ingredientes en la Cerveza Artesanal

En la compleja danza de sabores, aromas y texturas que caracteriza a la industria gastronómica, los ingredientes son las estrellas principales. Desde las maltas más tostadas hasta las frutas más exóticas, cada elemento aporta una dimensión única a las creaciones culinarias. En este contexto, surge una tendencia creciente hacia el uso de ingredientes locales y de temporada, una práctica que no solo resalta la frescura y autenticidad de los platos y bebidas, sino que también impulsa la economía regional y celebra la diversidad gastronómica.

Esta tendencia, que ha tomado fuerza en los últimos años, impacta directamente en la industria cervecera artesanal, donde la calidad y la creatividad son elementos clave para destacar en un mercado cada vez más competitivo. Estos ingredientes frescos y de proximidad no solo mejoran la calidad y el sabor de las cervezas, sino que también fortalecen los lazos entre los productores locales y las cervecerías. Además, al reducir la distancia entre la fuente y la mesa, se minimiza la huella de carbono y se fomenta una mayor sostenibilidad ambiental.

Conversamos con Paco Aguayo, Socio Fundador y Director de Desarrollo de Nuevos Productos en Cervecería Zorra, quien compartió su visión sobre el uso de ingredientes locales en la cerveza artesanal. "Lo que nos motiva cuando estamos haciendo cervezas especiales es poder usar la cerveza como un medio de expresión gastronómica". Destaca la importancia de aprovechar la riqueza culinaria de México en la creación de sus cervezas, como la Imperial Stout con cacahuete, inspirada en una receta familiar o experimentos exitosos, como la NEIPA con arrayán, resaltando la coherencia y la exotismo en la asociación de ingredientes y estilos.

La paleta de ingredientes locales disponibles para los cerveceros artesanales es amplia y diversa. Además de las maltas y lúpulos regionales, cada vez más cervecerías están experimentando con frutas autóctonas, hierbas locales, especias exóticas y semillas indígenas para añadir un toque distintivo a sus creaciones. Ejemplos como cervezas de mango, chiles, flor de jamaica o incluso chocolate de productores regionales, están ganando popularidad entre los aficionados a la cerveza artesanal, ofreciendo una experiencia sensorial única y memorable.

La elección de sabores autóctonos en la producción de cerveza artesanal conlleva una serie de beneficios tangibles y apreciables. Datos recientes muestran que el 70% de los consumidores están dispuestos a pagar más por productos locales, lo que subraya el valor económico de esta práctica para las cervecerías artesanales. El destacar los ingredientes locales en el marketing y la comunicación de las cervecerías puede ser un factor diferenciador para atraer a los clientes. Estrategias como el uso de descripciones detalladas, historias inspiradoras y colaboraciones con chefs locales pueden generar interés y curiosidad en torno a estas cervezas únicas y auténticas.

La tendencia hacia el uso de ingredientes locales en la cerveza artesanal no solo enriquece la experiencia sensorial de los consumidores, sino que también fortalece los vínculos entre las comunidades cerveceras y los productores locales. Con el compromiso de cerveceros como Paco Aguayo Aguilar y Cerveza Zorra esta práctica continuará inspirando nuevas y excitantes creaciones, ofreciendo un viaje sensorial a través de los sabores y aromas de cada región.

Acerca de Expo Cerveza México Guadalajara

La tercera edición de Expo Cerveza México Guadalajara se realizará del 24 al 26 de mayo de 2024 en las instalaciones de Expo Guadalajara, Guadalajara, Jalisco. Evento para mayores de edad. Expo Cerveza México es un espacio en el que se reúnen más de 100 empresas productoras, importadoras y distribuidoras de cerveza artesanal de la región de Occidente y Bajío con la finalidad de fomentar el diálogo y los negocios en torno a este producto.

Para más información visita la página: www.cervezamexico.com/guadalajara/

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y

logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx / claudia.orozco1982@gmail.com

Tel: 56044900 Ext. 159

Cel: 5548115322