

# BEERFEST

## COSTA DEL SOL

1<sup>er</sup> Festival Internacional de la Cerveza Artesana

17-18-19  
JUNIO 2016



## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

VERSIÓN: 6 JUNIO 2016

(El horario de las actividades puede estar sujeto a cambios)



Palacio de Congresos y Exposiciones  
de la Costa del Sol - TORREMOLINOS



**UN EVENTO DIVERTIDO,  
TRANSGRESOR Y VIBRANTE**

# BIENVENIDOS:

## VIERNES 17 JUNIO

**17:00 / 20:30 h. Sala de Catas**

### **Cata Final Premios Palacio a la “Mejor Cerveza Artesana” 2016**

La cervezas artesanas conforman uno de los ejes de culto y veneración gastronómicos del momento, donde la amplitud de sus tipologías en base a diferentes fermentaciones, lúpulos y/o materia prima, brindan un amplio y desenfadado universo de posibilidades organolépticas. De mano de uno de los mejores paneles de catadores de nuestro país del sector cerveceros, conoceremos cuáles son las mejores cervezas artesanas del momento que aterrizan en esta I Edición de BeerFest Costa del Sol, para mostrar cómo la personalidad, calidad y variedad de sus cervezas, conforman una cita imprescindible para los amantes de este fermentado de origen milenario.

Dirige: **D. Juan Miguel Rubio**

Panel de Cata: **Dª. Silvia García, D. Albert Barrachina, D. Antonio Martín, D. Aurelio Molina, D. Boris de Mesones y D. Julio Cañadillas**

**18:00 h. Hall de Exposición**

### **Apertura BFCS 2016**

Para Profesionales y Público Visitante.

**18:00 h. Hall de Exposición**

### **Corte de Cintas / Acto Inaugural**

A cargo de **D. José Ortiz García**, Excelentísimo Alcalde de Torremolinos.



#PremioEspecialBeerFest

Más información en página 8.

**18:00 / 19:30 h. Sala Estepona****Mesa Redonda****“Cervezas Artesanas:  
Moda pasajera u obligado futuro”**

La cerveza artesana en España vive su momento dulce, donde cada vez un mayor número de devotos del buen beber realizan un peregrinaje entre las micro-cervecerías de veneración en búsqueda de su particular “Santo Grial,” en su forma líquida y espumosa. En esta interesante sesión, mostraremos el fenómeno de la cerveza artesana, sus verdades, dificultades y si esta tendencia se presenta como un simple destello en el tiempo o ha “explotado” para instaurarse.

Modera: **D. Manuel Medina**Intervienen: **D. David Castro, D. Javier León y  
D. Josep Borrell****18:30 / 20:00 h. Sala Benalmádena****Ponencia y Cata****“Micro-cervecerías de éxito:  
El tamaño sí importa”**

Tras el despertar de la cerveza artesana en nuestro país, numerosas micro-cervecerías diariamente trabajan para ofrecer un producto lleno de singularidad y carácter. El deliberado ostracismo que algunos gourmet han dictado hacia las cervezas industriales por su gran volumen de producción, en donde la homogeneidad de sus elaboraciones les

resulta aburrida, hace que prolifere la elaboración de cervezas artesanas; unas pocas son las que realmente destacan por su filosofía y calidad en sus elaboraciones. Conoce bajo la “batuta” de algunos de los maestros cerveceros y marcas de moda, cómo la calidad y el tamaño sí importan.

**D. Antonio Montes, D. Joseph Gadaleta y  
D. Fernando Campoy**

**19:00 / 20:30 h. Sala Fuengirola****Ponencia y Cata****“Estilos de Cervezas Artesanas:  
Variedad para no aburrirse”**

Pocas bebidas del planeta ofrecen, a través de la interacción de su materia prima y la elaboración de cada maestro cervecer, un abanico tan amplio de estilos, sensaciones, disfrute y tipologías como son las brindadas por las cervezas artesanas. Estilos míticos como los Lambic, Pale Ale o Weissbier, interaccionan con otros más anónimos como los Faro, Kristall-Weizen o California Common, entre otros muchos. Adéntrate en los diferentes tipos de cervezas artesanas y las emociones que son capaces de transmitir a nuestros sentidos en esta actividad, donde no serás capaz ni de aburrirte, ni de decir al salir que no hay una cerveza artesana adaptada a tu estilo. ¿Te atreves?

**D. Julio Cañadillas****20:00 / 22:00 h. Escenario-Hall de Exposición  
DJs / Música en directo****23:00 h. Hall de Exposición  
Cierre 1ª Jornada BFCS 2016**

## ¡BRINDA CON MÚSICA!



### SESIONES DE DJs MÚSICA EN DIRECTO

POP / ROCK / JAZZ / HOUSE / FUSIÓN

## SÁBADO 18 JUNIO

**13.00 h. Hall de Exposición**

### **Apertura 2ª Jornada BFCS 2016**

Para Profesionales y Público Visitante.

**13:30 / 14:00 h. Escenario-Hall de Exposición**

### **Entrega de Premios Palacio a la “Mejor Cerveza Artesana 2016”**

En las diferentes categorías presentadas a concurso.

**13:15/ 14:45 h. Sala Fuengirola**

### **Ponencia y Cata**

### **“Cervezas de Abadía: Otra forma de vivir la cerveza”**



Las cervezas de Abadía no son un estilo en particular ni se consiguen con alguna receta en concreto. Son la consecuencia de una forma de vivir, de concebirse a sí mismo y de ganarse la vida. Comprobaremos que existen muchas interpretaciones y distancias variables entre el ideal y su realización final. ¡No te la pierdas!

**D. Albert Barrachina**

**16:00 / 18:00 h. Escenario-Hall de Exposición**

### **DJs / Música en directo**

**17:00 / 18:30 h. Sala Benalmádena**

**Ponencia y Cata**

**“Gruit y otras olvidadas:  
Las cervezas de antaño”**



El lúpulo se ha convertido en la actualidad en uno de los actores principales a la hora de confeccionar una cerveza artesana de éxito. Su característico amargor y aroma brindan el punto de distinción y sensualidad en cada elaboración cervecería. Esto no siempre ha sido así, ya que previamente a la pronunciación de la Ley de la Pureza Alemana de 1516, distintas hierbas aromáticas eran usualmente utilizadas en diferentes países (romero, aquilea, ajenjo, marrubio, comino...) para producir cervezas.

Adéntrate en esta original actividad y comprueba cómo era el espíritu de las cervezas hasta el Medievo. ¡Bienvenid@ al movimiento Gruit Ale!

**D. Guillem Laporta**

**18:30 / 20:00 h. Sala Estepona**

**Ponencia y Cata**

**“Lambic e Híbridas: Espontáneos,  
juntos y también revueltos”**



Tradicionalmente en el mundo de la cerveza artesana, los maestros cerveceros han “deshojado la margarita” de utilizar una alta temperatura en la fermentación (estilo Ale) o baja temperatura (estilo Lager). En nues-

tro país son poco conocidas las cervezas de fermentación espontánea (Lambic, Gueuze..), así como las que han revolucionando posteriormente el mercado: las cervezas híbridas (has leído bien). Descubre en esta mágica actividad la interacción de factores que ha dado lugar a diversos estilos de cervezas cada vez más en liza y buscadas por los gourmets menos puristas y más ávidos de nuevos matices. ¡Explosiva!

**Dª. Silvia García**

**19:00 / 20:30 h. Sala Fuengirola**

**Ponencia y Cata**

**“Lúpulo: El origen de la Fuerza”**



El lúpulo se ha convertido para muchas micro-cervecerías en uno de los elementos de mayor singularidad y diferenciación, donde sus elaboradores, al igual que los alquimistas de antaño, buscan la interacción de lúpulos amargos, aromáticos o mixtos. Y donde los nombres de algunas de sus variedades (como Boadicea, Calypso, Galaxy, Sibilla, Chinook o Warrior, entre otros) confieren el alma de cada una de sus elaboraciones. En esta actividad, guiada por uno de los gurús del momento, comprenderemos como en el lúpulo, al igual que en la fuerza, siempre hay diferentes alternativas.

**D. Boris de Mesones**

**20:00 / 22:00 h. Escenario-Hall de Exposición**

**DJs / Música en directo**

**23:00 h. Hall de Exposición**

**Cierre 2ª Jornada BFCS 2016**

## DOMINGO 19 JUNIO

**13:00 h. Hall de Exposición  
Apertura 3ª Jornada BFCS 2016**  
Para Profesionales y Público Visitante.

**13:15 / 14:45 h. Sala Fuengirola  
Ponencia y Cata “I Love CraftBeer”**



El amor, es un estado que nos transmite alegría, ilusión y euforia, siendo capaz de convertir nuestro sino diario en un estado donde hasta pegarse un madrugón parece más agradable. Conoce, en esta desenfadada actividad, a personas donde Cupido clavo su flecha del amor en una botella de cerveza artesana (un mal día lo tenemos todos) y como este sentimiento cervecerio ha logrado crear marcas llenas de singularidad. Únete a la moda del “I Love CraftBeer”.

**José Argudo y ponentes por confirmar**



**17:00 / 18:30 h. Sala Benalmádena  
Ponencia y Degustación  
“Cocktail & Beer Mixología Canalla”**



La coctelería actual vive una revolución: Bartenders de éxito creando su propios bitters, mezclando estilos Tiki o Km.0, o presentando sus combinados en divertidos envases. Esto no ha pasado desapercibido para las cervezas artesanales, donde la recuperación en las cartas de cócteles clásicos con cervezas como eje (Black Velvet o Snakebit), se suman a otros más descarados ideados por visionarios que buscan un punto de desparpajo en sus combinados.

En esta actividad, guiada por uno de los bartenders más dinámicos de Andalucía, descubriremos el lado más “canalla” de la cerveza artesana en su sinergia con la mixología del momento.

**D. Ángel Añurra**

**18:00 / 18:30 h. Escenario-Hall de Exposición  
Entrega del Premio Especial del Públ-  
co a la “Mejor Cerveza Artesana 2016”**

Premio a la Mejor Cerveza Artesana presente en BEERFEST Costa del Sol 2016, según la valoración del público asistente.

18:00 / 19:30 h. Sala Estepona

**Ponencia****“Homebrewers: Cerveceros de Autoconsumo”**

El boom que vive la cerveza artesana ha llevado a numerosos adeptos de la cerveza artesanal a comenzar su andadura elaborando su propia cerveza para autoconsumo; son los llamados “homebrewers”. Si deseas comenzar la andadura de poder servir tus propias “cañas de cerveza artesana”, no puedes perderte esta didáctica y divertida actividad. ¿Serás tú el creador/a de la próxima micro-cervecería de éxito?

D. Antonio Martín

18:30 / 20:00 h. Escenario-Hall de Exposición  
**DJs / Música en directo**

20:00 h.

**Clausura BFCS 2016****¿CÓMO PUEDO PARTICIPAR?**

Todas las actividades de BEERFEST 2016 tendrán un coste de 5€ actividad/persona\*\*, hasta completar aforo, exceptuando las indicadas\*.

Sólo tienes que inscribirte online a través de

[www.beerfest.es](http://www.beerfest.es)

¡No te quedes sin plaza!



(\*) Excepto Mesa Redonda “Cervezas Artesanas: Moda Pasajera u Obligado Futuro”.

(\*\*) Entrada gratuita para profesionales del Canal HORECA (previa acreditación online, a partir del 15.05.2016).

**PREMIO ESPECIAL DEL PÚBLICO**

**¡PARTICIPA!**  
**ES MUY SENCILLO:**

1. Hazte selfies (fotos) junto a nuestros expositores y sus cervezas artesanas que más te gusten.
2. Utiliza el hashtag del concurso **#PremioEspecialBeerFest** y el hashtag de cada empresa, el cual podrás ver junto al nombre del expositor en su stand. No olvides mencionar en cada entrada o tuit a **@BEERFEST\_CS**.
3. Cuelga tus fotos en Facebook o Twitter (las fotos deberán estar disponibles públicamente, es decir, deberán estar visibles para tod@s los usuari@s) y ¡listo!

**BASES Y PREMIOS DEL CONCURSO:**  
[www.beerfest.es](http://www.beerfest.es)



# PONENTES



**Juan Miguel  
Rubio**

Sumiller, Experto en Gastronomía y Director de numerosos Proyectos Turísticos-Gastronómicos de éxito. Compagina su labor de asesoramiento en materia turística y eno-gastronómica hacia empresas privadas e instituciones, con una amplia labor formativa en diversas universidades españolas y otros centros de excelencia. Colaborador habitual en medios de comunicación especializados en gastronomía, es tanto el Director Técnico de la FVAM desde el año 2012 como de BEERFEST Costa del Sol 2016.

degustación y evaluación sensorial de cerveza en las Universidades de Alicante y de Rovira i Virgili (Tarragona). Autor de diversos libros sobre la cata de la cerveza, y sobre defectos y otros descriptores de la cerveza. Escribe regularmente en la revista especializada Bars & Beers.



**Antonio  
Martín**

Homebrewer desde el año 2003 y devoto de la cerveza artesana desde un largo periodo anterior, se torna como uno de los "causantes" de la creación de la prestigiosa Asociación de Cerveceros Caseros Españoles (ACCE), la más importante de nuestro país en este ámbito, donde actualmente ejerce como Tesorero de su junta ejecutiva.

sor sobre elaboración de cervezas en las universidades de Cheju (Corea del Sur) y Alicante, o miembro del jurado en certámenes como la Copa del Mundo de Cervezas WBC, European Beer Star EBS, Asia Beer Cup ABC, Cerveza México, Australia o Shanghai. Actualmente es una de las personalidades mundiales de mayor referencia en el sector cervecero, compaginando su labor de consultor en diseños y construcción de equipos en diversos proyectos en España y Corea del Sur, junto a su labor como propietario-desarrollador de la marca de cerveza Vikingathor (primera cerveza artesana en lata de España). Es autor del Manual del Cervecer desde 2002 y colaborador habitual en diversos blogs y publicaciones del sector.



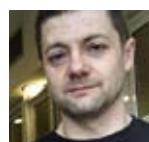
**Silvia García**

Sumiller diplomada por la Cámara de Comercio de Madrid, es especialista en Cervezas Artesanas, Sakes e infusiones, así como en la amplísima gastronomía procedente del lejano Oriente. Considerada como una de las sumilleres españolas de mayor influencia, desarrolla su actividad profesional como Jefa del equipo de Sumilleres del Grupo Kabuki, coordinando los sumilleres de los restaurantes que posee este grupo por toda España: Kabuki, Madrid (1 estrella Michelín); Kabuki Wellington, Madrid (1 estrella Michelín); Abama Kabuki, Tenerife (1 estrella Michelín) y Kabuki Raw, Casares-Málaga, (1 estrella Michelín).



**Aurelio  
Molina**

Sumiller diplomado por ESHOB, Máster en Gestión de F&B y poseedor de diferentes cursos de especialización realizados en Francia y UK bajo el aval de "The Wine Education Service", ha desarrollado su trayectoria profesional como sumiller en establecimientos exclusivos como Le Pressoir d'Argent (Burdeos, 1 estrella Michelín); el Hotel Don Carlos Resort (Marbella) o el Museo del Vino de Mijas. Desde el año 2012 compagina la labor como sumiller de Makro Málaga con la de formador en cursos de sumillería y análisis sensorial de vinos.



**Julio  
Cañadillas**

Especialista en análisis sensorial de cervezas y ponente en numerosos certámenes de prestigio, es el Gerente-Sumiller de Cervezas en Arte&Sana Craft Beer Café (Málaga).



**David Castro**

Fundador y maestro-cervecer de Cerveza La Cibeles (Madrid), integrante de los jurados en algunos de los concursos entorno a la cerveza más importantes del planeta (Copa del Mundo de la cerveza WBC, European Beer Star, Campeonato Asiático de la cerveza, Campeonato Internacional Inglés y/o Campeonato Australiano, entre otros), es profesor en la Universidad de Alicante en el curso "Especialista en Cerveza", así como Presidente de la Asociación Española de Cerveceros Artesanos Independientes (AECAI).



**Albert  
Barrachina**

Juez internacional invitado del European Beer Star, presidente del panel de jueces en el BBF, director de evaluación en concursos profesionales y de aficionados, formador de jueces. Profesor asociado de



**Boris de  
Mesones**

Maestro Cervecer certificado por el prestigioso Instituto Cervecer de Investigación y Enseñanza (VLB) de Berlín, profe-

## PONENTES



**Javier León**

Licenciado en Historia del Arte y Máster en Comercio Exterior, políglota, ha consagrado su vida a sus dos pasiones, los viajes y la gastronomía. Buscar sabores y aromas le ha permitido conocer países destacados en el mundo de la cerveza: el origen, en Bélgica durante los 80; la evolución, en la antigua Checoslovaquia y Alemania durante los 90; la revolución Craft, en Estados Unidos a finales de los 90. En el año 2012 sus pasiones toman forma en Frigiliana (Málaga) fundando "La Domadora y el León S.L." empresa dedicada a la distribución y comercialización de cervezas artesanas españolas y a la producción de su propia cerveza: La Axarca, Tropical Pale Ale.



**Josep Borrell**

Maestro-cervecer de Cerveza Moska (Gerona) y el Presidente del Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural (GECAN), una de las asociaciones españolas en post de la cerveza artesana de mayor relevancia.



**Manuel Medina**

Escritor especializado en viajes y gastronomía. Colabora con diversos medios de comunicación de España y de América Latina centrados en turismo y crucerismo. Como crítico gastronómico ha publicado numerosos artículos y reportajes sobre restauración y enología, siendo uno de los impulsores del gastro-enoturismo en España. Es un amante de la historia, analizando de forma especial la evolución de la gastronomía en las distintas culturas y regiones a lo largo de los siglos.



**Antonio Montes**

Alzado por su enorme trabajo como uno de los causantes del actual fenómeno "de adoración" que vive la cerveza artesana en Málaga. Es licenciado en química y fundador-maestro cervecer de Cervezas Murex (Vélez-Málaga), la primera cerveza artesana comercializada en esta provincia.



**Joseph Gadaleta**

Hijo de cervecer y aprendiz maestro cervecer. Creador y motor incansable de Fills del Pecat, cervezas artesanas alicantina desde 2013 junto con Francisco Signes. Licenciado en "Management International and Marketing" en la universidad de Estrasburgo-Francia. Bañado desde su infancia en el mundo de la cerveza, es en 2002 que volvió a descubrir un nuevo universo, viajando por trabajo a Estados Unidos y probando nuevos brebajes de amigos "brewers clandestinos". Al volver a Europa se instaló en Alicante para abrir en 2003 la cervecería Artespíritu, un complejo con terraza y música electrónica. Es en 2013 cuando surgió la idea de abrir el Bonobo Craftbeer Garden-Gastrobar! Desde entonces y gracias a pecadores como Tyris en Valencia, así como a todo su equipo de trabajo, van creando cultura y educando un nuevo público dentro de ese fenomenal universo "craftbeer".



**Guillem Laporta**

Sumiller y uno de los grandes paladines del afianzamiento de la cerveza artesana en nuestro país. Entre su gran trayectoria profesional podemos destacar su paso

como Beer Hunter para Condal Chef durante 2006-2010 introduciendo en España cervezas artesanas como Cantillon, Schlenkerla, Rogue, Brasserie de la Senne, Aktien o Nogne; compaginando su actual desempeño como Juez Internacional en concursos como el Brussels Beer Challenge, Birra dell'anno u Barcelona Beer Challenge, con su papel como docente entorno a la cerveza artesana y sus características en algunas instituciones de prestigio tales como la Universidad de Alicante, Cámara de Comercio de Madrid, CETT Barcelona, Universidad de Gerona o el instituto de Investigación en tecnología agroalimentaria de Cataluña (IRTA), siendo además Gerente-Sumiller de cervezas en HomoSibaris (Barcelona).



**José Argudo**

Uno de los fundadores de 3Monos Craft Beer y Head Brewer. Doctor en Microbiología y Biotecnología con amplia experiencia internacional en laboratorios de investigación y desarrollo, decide adentrarse en el mundo de la cerveza por curiosidad profesional y descubre una pasión y una forma de vida.



**Ángel Añurada**

Uno de los bartenders andaluces más inquietos y transgresores del momento. Compagina su labor como Head-Bartender en Sol y Mar Café (Fuengirola, Málaga), junto con la impartición de numerosas conferencias y presentaciones con la coctelería en sus diversos estilos como fenómeno vinculante. Será el representante español en el certamen europeo "Bacardí Legacy Cocktail Competition 2016".

# VISITAR BEERFEST COSTA DEL SOL



## DÓNDE Y CUÁNDO

**Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol - Torremolinos**

C/ México, 3. 29620, Torremolinos (Málaga), ESPAÑA

**17, 18 y 19 de Junio de 2016**

Horario ininterrumpido:

- Viernes: de 18:00 a 23:00 h
- Sábado: de 13:00 a 23:00 h
- Domingo: de 13:00 a 20:00 h

## ACTIVIDADES

Premios Palacio a la Mejor Cerveza Artesana 2016

Premio Especial del Público 2016

Ponencias, Catas formativas y Mesas Redondas

Música en directo y DJs

Gastronomía

## ENTRADA

**Público General: 4,00€**

Incluye: • 3 tickets de degustación de cerveza artesana  
• 1 vaso conmemorativo BEERFEST

**Profesional Canal HORECA: Gratuita**

Previa acreditación on-line

No está autorizado el consumo ni la venta de alcohol a menores de 18 años. Servicio de Ludoteca Infantil en el propio recinto (Servicio Privado)

## SÍGUENOS

 [BeerFest.CostadelSol](#)

 [@BEERFEST\\_CS](#)

[www.beerfest.es](http://www.beerfest.es)

TE ESPERAMOS



[www.beerfest.es](http://www.beerfest.es)