

Madrid, agosto de 2005

Verano en Madrid: el Calor de la Amistad

LA MEJOR CERVEZA DEL MUNDO SE BEBE EN MADRID

✓ La Fundación Destino Madrid presenta las mejores cervecerías de la ciudad para saborear una buena “caña”, la bebida ideal para apagar la sed en Verano.

Madrid es el mejor destino del mundo para saborear una de las bebidas más famosas y apreciadas internacionalmente: la cerveza. La típica y atractiva “rubia” espumosa sabe mejor en Madrid que en cualquier parte del mundo por un cúmulo de razones: la elaboración especial del producto, la forma de servirla, la temperatura peculiar de cada clase de cerveza, el amigable trato madrileño y, por supuesto, las deliciosas tapas que la acompañan.

La capital de España es una de las pocas ciudades del Mundo en las que se ofrecen “tapas”, esas propuesta culinarias tan sabrosa como concentrada, para acompañar cada “caña”. Un matrimonio de tonos, aromas y sabores que constituye uno de los grandes atractivos de la ciudad cuando manda el calor.

EL ARTE DE TIRAR LA CERVEZA

Madrid es, por derecho propio, la capital mundial de la cerveza. La buena climatología de la capital de España durante gran parte del año, la variedad de sabores y la calidad de los cervezas ofrecidas al consumidor por las diferentes establecimientos, más la atmósfera cordial y desenfadada que se respira en cada una de esas cervecerías convierten la ingestión de una humilde “caña” en una verdadera fiesta... por poco más de un ¡euro!

La Fundación Destino Madrid propone una selección de cervecerías de referencia en los barrios más populares del centro de la Capital. Dichos establecimientos seducirán a los amantes de la bebida protagonista del Verano, ya que cumplen los cánones de la buena “caña”.

El primero de dichos cánones se refiere a **conservación**. La cerveza tiene una vida útil relativamente corta, lo que obliga a almacenarla horizontalmente en barriles y botellas cuyas temperaturas deben moverse entre quince y dieciocho grados. Es el mejor modo para asegurar el mantenimiento de todo su sabor.

La cerveza debe tomarse suficientemente fría para que cumpla así con su labor refrescante. Existen diferencias entre las “rubias” y las

“negras”, las primeras deben servirse a temperaturas comprendidas entre seis y diez grados, mientras que las segundas deben oscilar entre ocho y diez grados.

El arte de “tirar” la cerveza, la forma de servirla al consumidor, cierra esta trilogía de recomendaciones capaces de diferenciar un buen establecimiento. Se trata de ofrecer una bebida casi sin burbujas y coronada por una espuma muy espesa, tanto si se degusta en vaso o copa, como en jarra. Ese recipiente de boca ancha, siempre frío y muy limpio, debe inclinarse unos cuarenta y cinco grados respecto al grifo, el tirador o la boca de la botella para que la cerveza resbale sobre las paredes con toda mansedumbre hasta alcanzar la mitad del llenado. El vaso debe colocarse en vertical desde ese momento, para conformar así una corona de espuma que alcanzará dos o tres centímetros de altura en las mejores “tiradas”.

La “caña” reposará, por último, durante un par de minutos antes de llegar a la boca del consumidor.

DIEZ REFERENCIAS

En una de las ciudades más cosmopolitas del mundo, como es Madrid, se puede disfrutar de las mejores cervezas en cualquier rincón y barrio. La Fundación Destino Madrid sugiere diez establecimientos con encanto, en pleno centro de la ciudad y muy bien comunicados, para saborear las mejores “cañas” a lo largo de un paseo nada agotador.

La Plaza de Santa Ana, en pleno Barrio de las Letras, acoge tres de las mejores cervecerías del panorama madrileño. **“Naturbier”**, que se ubica en el número 9 de esta plaza, en el edificio de un antiguo convento, traslada a su cliente hasta una fábrica artesanal de cerveza de épocas pretéritas. Permite degustar un producto muy natural mientras se contempla el proceso de fabricación en grandes alambiques.

La **“Cervecería de Santa Ana”** se sitúa casi al lado, en el número 6. Ofrece una de las cervezas mejores tiradas de la capital, acompañada por una exquisita tapa que no deja nunca indiferente. Esa combinación perfecta explica una concurrencia muy numerosa a cualquier hora del día.

La plaza de Santa Ana acoge también la **“Cervecería Alemana”** en su número 10. Fue una de las primeras cervecerías internacionales que abrieron sus puertas en la capital, concretamente en 1904, y sigue destacando por su excelente carta de cervezas internacionales. Sus “tapas” de tortilla, croquetas y callos dejan una huella imborrable.

Ya en pleno Centro, en el número 7 de la Plaza de Jesús, se encuentra uno de los establecimientos con nombre más castizos, **“La Cervecería Cervantes”**, todo un templo de la cerveza de calidad. Ese producto cuenta con el apoyo de unas “tapas” muy variadas: cazuelitas de

mejillones, tostas de gambas, etc., capaces de satisfacer los gustos más heterogéneos.

Las cervecerías de vocación castiza están en pleno auge. Su mejor referente es **“El Oso y el Madroño”**, que permite degustar las “cañas” más exquisitas en pleno Centro. Las tapas correspondientes reflejan las mejores especialidades de la gastronomía de la Comunidad: pincho de tortilla, callos, caracoles, caldo de cocido... El establecimiento se sitúa en la calle Bolsa, número 4.

“La Cervecería de la Plaza Mayor” es un establecimiento ideal para hacer un alto en el camino mientras se visita el corazón histórico de la Capital. Es muy transitada por turistas, que acompañan sus “cañas” con el clásico bocadillo de calamares en la emblemática Plaza Mayor, 2.

En esa misma Plaza Mayor se encuentra la **“Cervecería Éboli”**, en el número 4. Ofrece cerveza estupenda en su grandiosa terraza, con vistas a la monumental plaza.

La zona de “marcha” de la Noche Madrileña también reúne una buena colección de estos establecimientos peculiares. El **“Ambigú Bar”**, en los alrededores de Alonso Martínez, es uno de los lugares de referencia para iniciar una velada con el mejor sabor. La **“Cervecería de Santa Bárbara”**, en el número 8 de la plaza del mismo nombre, es toda una institución, marcada por una historia envidiable de calidad. Ofrece la cerveza más fresca y mejor tirada de la Villa, bien acompañada por unas tapas inolvidables de gambas de Huelva o de berberechos. Es ideal para reponer fuerzas en las primeras horas de la noche.

Para redondear este listado nada mejor que la **“Cervecería Cruz Blanca”** en el núcleo de la calle Goya. Es una cita imprescindible para quien gusta saborear una buena “caña” en compañía de “gente guapa”.

Son sólo diez muestras de la Cultura de la Cerveza acuñada por Madrid. Pero hay cientos de propuestas apetecibles, capaces de poner pinceladas de gloria en los paladares por poco más de un... euro.

<p>La Fundación Destino Madrid otorga los Premios Destino Madrid de Periodismo a los trabajos periodísticos publicados en todo el mundo realizados entre el 1 de marzo de 2004 y el 31 de diciembre de 2005 que mejor contribuyan a promocionar los múltiples atractivos turísticos de Madrid y su Comunidad. Los Premios tienen una dotación mínima de 300.000 euros que se distribuyen en cincuenta categorías.</p>
--

Tenemos a su disposición estas fotografías, si desea alguna tiene que pedirla y se la enviaremos en CD, por mensajero, o por E-mail, en el formato deseado (Tif, jpg o bmp)

CONTACTOS DE PRENSA:

FUNDACIÓN DESTINO MADRID

Montserrat Lorenzo / Ana Ferrao

Tel.: 91 547 88 30 - 91 547 45 23 Fax: 91 541 12 72

E-mail: info@destinomadrid.com

OaK POWER Consultant

María Asenjo / Fe Cobo

Tel.: 91 378 22 79 Fax: 91 730 30 78

E-mail: powercomunicacion@powercomunicacion.e.telefonica.net

Esta información puede reproducirse en su totalidad

Código de referencia de esta Nota de Prensa: **FDM05-NP13 La Mejor Cerveza del Mundo se bebe en Madrid**