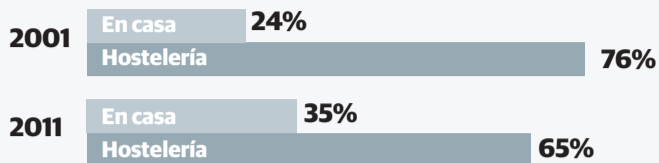


CONSUMO DE CERVEZA EN ESPAÑA



48,2
litros es la media de consumo de cerveza por persona al año.

► ¿Española o de importación? El sector cervecero (vendió 32,8 millones de hectolitros en 2011) incrementó las exportaciones el 9,12%. La importación cayó el 4,36%.



Un grupo de amigos comparte un cubo de cervezas en Quintos y Tapas, en la calle Paraíso. :: H. SASTRE

Valladolid se apunta a la cerveza al cubo

Las marcas cerveceras compiten con ofertas para frenar el descenso del consumo en los locales hosteleros

■ VÍCTOR M. VELA

VALLADOLID. En tiempos de estrecheces económicas: cervecita compartida. Las principales marcas del ramo se han lanzado a una campaña de promoción de la cerveza 'low cost' que, servida en cubos llenos de hielo, permite despachar quintos de cerveza (en algunos casos tercios) a precios baratos. O al menos, más económicos de lo que cuesta la tradicional caña. La moda viene de Andalucía, donde la cadena hostelera La Sureña (sin local aún en Valladolid) comenzó a aplicar una agresiva política de precios para darse a conocer: cinco botellines, tres euros. O sea, la cerveza, a 60 céntimos. O sea, a los veinte duros

de antes. Y servido en cubos, en 'buckets', un clásico en otros países y que aquí no teníamos tan controlado. Pero la cosa ha cambiado y ya no es necesario utilizar los verbos en pasado. Valladolid se ha sumado a la fiebre de la cerveza al cubo (aunque de momento, sin los chollos económicos de Madrid). Lo ha hecho de la mano de las franquicias: Cien Montaditos, de la misma cadena de La Sureña, despacha cervezas a un euro en Vallsur y Dehesa Santa María (en la calle Monasterio de Nuestra Señora de la Vid, en Villa de Prado) también se ha apuntado a la moda del cubo, en este caso con 4 cervezas Estrella y seis montaditos por 9,95 euros. Ahora bien, si las franquicias han sido la avanzada, los hosteleros locales no se han quedado atrás. Y en muchos casos, se han puesto a la cabeza de esta espumosa iniciativa.

Recomendación del lector en facebook/soydepucela

► **Bares con cubos:** Sonia López Grande (Cervecería La Provenza), Pedro Luis de Vega (Munchen y La Provenza), Leticia Alonso (Panoramis, calle Jorge Guillén), Anabel Sierra (Cervecería William Wallace), Guille Pascual (Paddy Flaherty en Batallas), Lara Martínez Haro (El Rincón de Andrea, en la calle Júpiter), María Sánchez (Astoria, avenida de Palencia), Eduardo Cuesta (New Gurú y La Antigua), Diego Regueira (Dos mujeres al borde de un ataque de nervios), Amaya Fernández (Zodiaco, en Parque Alameda), J. Javier Martínez (bar Dial, calle Aurora).

Emilio Ballesteros eligió esta filosofía del cubo el 1 de octubre del año pasado, cuando abrió Quintos y tapas, el bar de la calle Paraíso que ya en el nombre lleva la filosofía del negocio. «Nosotros apostamos por el quinto, por el botellín de 20 centilitros de toda la vida, y esa es nuestra especialidad. Ni siquiera tenemos grifo». Por eso lo del cubo vino rodado. Cinco botellines de Mahou, a 5,50 euros. «El cubo viene lleno de hielo y además tiene el abridor incorporado, por lo

La cerveza es una bebida alcohólica no destilada con un sabor amargo que se obtiene a partir de cebada, cuyo almidón es fermentado en agua y se aromatiza con lúpulo. Además es necesaria la presencia de unos microorganismos denominados levaduras, del tipo 'saccharomyces'. El aporte energético de la cerveza es bajo (32 calorías por cada 100 ml.) a expensas de los 2,4 gramos de hidratos de carbono, 2,4 gramos de azúcares y 0,3 gramos de proteínas, con una aporte nulo de grasas, colesterol y fibra dietética. Con respecto a su composición,

FIRMA SALUDABLE
DANIEL DE LUIS ROMÁN
Director del Instituto de Endocrinología y Nutrición. Facultad de Medicina de la Uva

BEBIDA SALUDABLE



aproximadamente el 70% es agua. El tipo de agua con la que se confecciona le aporta minerales como el calcio, los sulfatos y cloruros. El aporte de calcio es de 7 mg. por 100 ml.; el de fósforo, de 20 mg. por 100 ml., y el de sodio, tan solo de 11 mg. por 100 ml. Esta

composición convierte a la cerveza en una bebida hipotónica, apta para el consumo de los pacientes con hipertensión arterial. Con respecto al aporte de vitaminas, destacan las del grupo B (riboflavina, niacina, vitamina B12) y en especial el ácido fólico,

con una cantidad de 4 ug. por 100 ml. Sin embargo el aporte de vitaminas liposolubles (A, D, E y K) es nulo. Este importante aporte de vitamina B12 y fólico hace que sea una bebida con efectos beneficiosos a nivel cardiovascular, disminuyendo marcadores como la homocisteína. Este dato fue demostrado por nuestro grupo de investigación en pacientes con diabetes mellitus (Ann Nutr Metab 2003;47:119-123, de Luis et al), en los cuales el consumo regular de cantidades moderadas de cerveza disminuía drásticamente este marcador de

riesgo en sangre. Por otra parte, la presencia en la cerveza de polifenoles que aporta el lúpulo tiene un efecto beneficioso sobre el sistema cardiovascular, el sistema inmune y la osteoporosis. La cerveza sin alcohol conserva las propiedades nutricionales de la cerveza normal, pero puede ser consumida en embarazadas o lactantes. Existen trabajos que demuestran que el consumo de cerveza sin alcohol durante la lactancia (300 ml. al día) mejora la calidad antioxidante de la leche materna.