

AMBAR presenta:



Desde el 22 de septiembre al 1 de octubre · 38 restaurantes participantes

TENEDORES

cerveceros



El primer certamen gastronómico
cocinado y maridado con cerveza con sede en Zaragoza



ANTONIO J. FUMANAL

**MAESTRO CERVECERO
DE LA ZARAGOZANA**

Antonio J. Fumanal aprendió el oficio hace 17 años, de la mano del anterior maestro cervecero de La Zaragozana, Juan Antonio Corchón, y su equipo. Una profesión que le ha dado grandes satisfacciones, y en la que hace uso de la curiosidad, la complejidad y la diversión, mientras imagina el placer que sienten los que disfrutan del resultado final: la espumosa perfecta.

Ambar se ha propuesto elevar el concepto de 'cerveza como lubricante social' al maridaje perfecto en la mesa...

La cerveza siempre ha estado merodeando por la mesa, desde las comidas frugales hasta las más sofisticadas. El ejemplo más reciente es que alrededor del grifo de cerveza se ha producido la revolución de las tapas españolas como conquistadoras del mundo; y no me extraña, porque esta bebida es ideal para disfrutar de una comida variada construida con tapas clásicas y modernas. Estoy seguro de que la cerveza ayudará al resurgir de cocinas que requieren un acompañamiento líquido de cierta complejidad. Unas 'chiretas' saben a gloria acompañadas con cerveza de centeno.

Dulce o salado, ¿la cerveza combina con cualquier producto?

Como comemos más salado que dulce, tenemos más oportunidades de maridar con productos que responden a esta característica; con todos, la cerveza aumenta la

sensación de los 'umamis' y compensa el aporte de las notas saladas. Y aunque los dulces puedan parecer rarezas para maridar con esta bebida, la acidez láctica que aporta lamina las puntas de dulzor de muchas presentaciones.

¿Cuál es el secreto de una buena cerveza?

Los sentidos nos transmiten sensaciones placenteras cuando aquello que los estimula es armónico. Como pasa con la música, tenemos momentos para el pop y momentos para la música sinfónica, pues cada una tiene sus reglas. La armonía en cerveza se consigue cuando el amargor, el aroma, el dulzor, la acidez, la burbuja y la carbonatación responden a lo que nuestro paladar espera.

¿Existe la fórmula de la cerveza perfecta?

Hay muchas recetas perfectas para cada momento; y lo mejor es que algunas están todavía por descubrir.

**«PROBABLEMENTE SEA LA CERVEZA LA QUE NOS ELIGE
A NOSOTROS. SU COMPLEJIDAD, SU RIQUEZA, SU VARIEDAD
Y SU HISTORIA TE ATRAPAN»**

La pasión que sigue sintiendo después de tantos años de oficio, ¿cómo la mantiene?

Soy de los que piensa que probablemente sea la cerveza la que nos elige a nosotros, y a mí me llevó hasta el maestro cervecero Juan Antonio Corchón y su equipo. Su complejidad, su riqueza, su variedad y su historia te atrapan... Creo que el mundo se entiende mejor desde la cerveza.

APRENDER A DISFRUTAR DE UNA CERVEZA DESDE LA COCINA

DEL INTERCAMBIO DE CULTURAS

GASTRONÓMICAS HAN SURGIDO LOS

DIFERENTES ESTILOS DE CERVEZA



Es un lujo aprender a disfrutar de la cerveza más allá de la barra, a apreciar cada uno de sus matices mientras se saborea combinada en un buen cóctel o a potenciar sus características en los fogones, atendiendo a la identidad de cada una de las diecisiete referencias que Ambar ha desarrollado a lo largo de sus 117 años de historia. Y es que, servida en el vaso y a la temperatura adecuada para cada variedad, una cerveza es un viaje a través de los sentidos que no puede entenderse sin ir de la mano de la gastronomía.

Conscientes de ello, la cervecera independiente zaragozana ha puesto sobre la mesa este líquido milenario que tan bien combina con cada uno de los pases que compone un festín, ya sea un delicioso surtido de tapas, una tempura esponjosa de verduras, un asado de ternasco, unos mejillones al vapor o una porción de tiramisú. Una fusión minuciosa fruto de su vasta experiencia en la que cada uno de los productos de la despensa ha encontrado al compañero ideal en la copa y en el guiso.

Y no es para menos, pues las propiedades de la cerveza son capaces de potenciar los elementos de cualquier elaboración que se venga a la mente. Es en el rango de colores de las espumosas de Ambar donde se aprecia la calidad de las materias primas que utilizan, generando una paleta que va desde el negro intenso hasta el pálido amarillo, pasando por el rojo o el ambar que les dio nombre. También su armónica espuma viste de gala cualquier plato, no sin la ayuda del brillo característico que permite poner punto y final a cualquier creación, en casa o en el restaurante. ¿Y para maridar? Una bien servida y elegida que adivine a la perfección lo que nuestros paladares esperan de cada sorbo.

ÁNGEL CAMPO

'BEER SOMELIER'
DE CERVEZAS AMBAR

La observación, la divulgación y el disfrute son para el 'beer somelier' de Cervezas Ambar, Ángel Campo, las claves de esta profesión que consiguió cautivarle por su larga tradición, y también por las infinitas posibilidades que ofrece. Aunque la primera no le gustó, cada una de las que tomó después le ayudó a encontrar un nuevo matiz.

¿Cuáles son las características que más le gustan de la cerveza?

La combinación entre amargor, dulzor y acidez, su versatilidad, y toda la cultura que encierra un producto aparentemente tan popular, y que tiene más de 7.000 años de historia.

¿La sabemos disfrutar en la mesa?

Tradicionalmente el consumidor sabía disfrutar en la mesa con el vino y en la barra con la cerveza, pero las opciones han crecido a la par que la cultura y el criterio gastronómico del consumidor. Ahí entra en juego el territorio de las bebidas y de la recomendación. La gente lee, escucha, pregunta, quiere sorprenderse y muchas veces pide sugerencias. Así que sí, cada vez se disfruta más y mejor de la cerveza. **Una copa de cerveza bien servida, ¿viste de etiqueta?**

La cerveza siempre ha sido una bebida popular, y aunque no debe dejar de serlo, ha ocurrido lo mismo que con otros muchos

productos humildes de la gastronomía: se ha sabido trabajar para hacerla brillar. Se ha sofisticado, y se han desarrollado conceptos originales y sorprendentes con una materia prima que es asequible pero también excelente.

¿Qué aconsejaría para disfrutar de una buena espumosa?

Cuando más se conoce esta bebida, más se disfruta. Le diría al comensal que pruebe sin miedo y que busque estilos que le saquen de su zona de confort. Después, solo hay que dar con un recipiente adecuado para contener los aromas, y observar. A continuación, hay que meter la nariz para descifrar los aromas, y finalmente darle un trago... No debemos olvidar que la temperatura adecuada para consumir la cerveza no siempre es muy fría.

«HAY TANTAS CERVEZAS COMO MOMENTOS. SI HUBIERA UNA RESPUESTA ÚNICA, ESTA BEBIDA PERDERÍA UN GRAN VALOR.»

Para usted, la cerveza perfecta es la que...

Hay tantas cervezas como momentos. Y la perfecta es la que mejor encaja con el momento de quitar la chapa con el abrebotellas (sofisticada para un plato de alta gastronomía, contundente con un guiso en un día frío, ligera y cítrica cuando quieres quitar la sed). Si hubiera una respuesta única, esta bebida perdería un gran valor.

REIVINDICANDO EL PAPEL DE UN IMPRESCINDIBLE EN CUALQUIER MESA

EL OBJETIVO DE ESTAS JORNADAS ÚNICAS
DE AMBAR ES DAR A CONOCER EL POTENCIAL
CULINARIO DE ZARAGOZA COMO CIUDAD CERVECERA

Muy lejos de la realidad está la idea única de 'cerveza como lubricante social'. Esta bebida destaca por su versatilidad y por las infinitas posibilidades que ofrece dentro y fuera de la cocina, pues su armonía y contraste la alzan como una imprescindible de cualquier despensa. Conscientes de ello, desde Ambar se han propuesto demostrar dicha cualidad de una manera original que, además, resalte el talento culinario de la capital aragonesa. ¿El resultado? Tenedores Cerveceros: un punto de encuentro perfecto entre más de una treintena de restaurantes, la cerveza y la ciudad que alberga la fábrica de espumosas más antigua de España.

Para sumergirse en este mundo colmado de sabores, aromas y colores únicos, el primer paso es acercarse a las diecisiete referencias que esta cerveza independiente ha desarrollado gracias a su saber hacer y a sus ganas ilimitadas de evolucionar. Cervezas rubias, negras, rojas o picantes que los 38 restaurantes participantes –que se pueden consultar en estas páginas– han sabido explotar en unos menús inolvidables y muy creativos, donde jugar con la gastronomía para descubrir nuevas sensaciones es, prácticamente, una obligación.

Este primer certamen, que busca ensalzar el papel de esta bebida dentro de la gastronomía, como ingrediente, y fuera, como el maridaje perfecto, se desarrolla del 22 de septiembre al 1 de octubre, en Zaragoza. Nueve días deliciosos, en los que la extensa cultura cervecera de la ciudad se refleja en todos y cada uno de los menús de los chefs participantes, quienes han tenido la libertad de utilizar cualquiera de las variedades de cervezas Ambar disponibles en la actualidad en elaboraciones y maridajes para todos los bolsillos y paladares.

RESTAURANTES QUE PARTICIPAN

A MESA PUESTA

C/ de Fray Julián Garcés, 50.
976 388 056. Precio: 35 euros.

ABSINTHIUM

C/ del Coso, 11. Hotel Oriente.
876 707 274. Precio: 70 euros.

ANA SAZ

Pl/ de San Lamberto, 13.
976 28 42 87. Precio: 27,5 euros

ANTIGUO BAR LA JOTA

Av/ de Cataluña, 40.
976 473 852. Precio: 28 euros.

AZARINA FUSSION

C/ de Ramón Pignatelli, 124.
976 096 606. Precio: 31 euros.

BAOBAB

C/ del Arzobispo Apaolaza, 10.
976 359 011. Precio: 30 euros.

BIROLLA 4

C/ del Blasón Aragonés, 4.
976 979 093. Precio: 29 euros.

BLASÓN DEL TUBO

C/ del Blasón Aragonés, s/n.
976 204 687. Precio: 30 euros.

BULA TAPAS

C/ de Lacarra de Miguel, 23.
976 225 957. Precio: 25 euros.

CANDELAS

C/ de Maestro Mingote, 3.
976 423 025. Precio: 26 euros.

CASA JUANICO

Pl/ de Santa Cruz, 21.
976 397 252. Precio: 25 euros.

COLETTE

C/ de Cesáreo Alierta, 4.
976 226 349. Precio: 55 euros.

EL CANTÁBRICO

Pº/ de Pamplona, 17.
976 217 467. Precio: 120 euros.

EL CERDO

C/ del Arzobispo Apaolaza, 6.
976 565 214. Precio: 26 euros.

EL CHALET

C/ Santa Teresa de Jesús 25.
976 56 91 04. Precio: 46 euros.

EL FORO

C/ de Eduardo Ibarra, 4.
976 569 611. Precio: 30 euros.

EL MÉLI DEL TUBO

C/ Libertad, 12.
876 163 626. Precio: 28 euros.

EL MOLINO DE SAN LÁZARO

C/ de Cecilio Navarro, s/n.
976 394 108. Precio: 35 euros.

ENTRESABORES

C/ de Albareda, 1.
976 236 606. Precio: 28 euros.

ESPUMOSOS 5 DE MARZO

C/ de Cinco de Marzo, 14.
976 218 490. Precio: 30 euros.

FARÁNDULA

C/ de Universitat, 30.
976 489 234. Precio: 15,75 euros.

GAYARRE

Ctra/ Aeropuerto 370, Km 3.400.
976 344 386. Precio: –

GORALAI

C/ de Santa Teresa de Jesús, 26.
976 557 203. Precio: 40 euros.

JENA

Av/ de la Ilustración, 14.
976 458 369. Precio: 45 euros.

LA BODEGA DE CHEMA

C/ de Félix Latassa, 34.
976 555 014. Precio: 28 euros.

LA LOBERICA

Pz/ de España, 7.
976 359 659. Precio: 25 euros.

LA JUNQUERA

Cº/ Fuente de la Junquera, 120.
976 560 662. Precio: 35 euros.

LA MATILDE

C/ de los Predicadores, 7.
976 433 443. Precio: 34,50 euros.

LA SCALA

C/ de Don Felipe Sanclemente, 4.
976 237 880. Precio: 35 euros

LA VIEJA CALDERA

Av/ de Estudiantes, s/n.
976 571 195. Precio: 35 euros.

LOS XARMIENTOS

C/ de Espoz y Mina, 25.
976 299 048. Precio: 35 euros.

MAS TORRES

C/ de Francisco de Vitoria, 19.
976 228 695. Precio 32 euros.

MÉLI MÉLO

C/ Mayor, 45.
976 294 695. Precio: 35 euros.

MONTAL

C/ de Torre Nueva, 29.
976 298 998. Precio: 45 euros.

OCTAVA MILLA

C/ de Ciudad de Ponce, 4.
976 784 666.
Precio: 29,50/32,50/35,50 euros.

PALOMEQUE

C/ de Agustín Palomeque, 11.
976 214 082. Precio: 38 euros.

PARRILLA DE ALBARRACÍN

Pz/ Ntra. Sra. del Carmen, 1-2-3.
976 158 100. Precio: 25 euros.

RIVER HALL

Av. de José Atarés, 7.
976 525 480. Precio: 35 euros.



UNA COLECCIÓN MUY GASTRONÓMICA

CREACIONES LIBRES DE CERVEZA PENSADAS PARA SORPRENDER EN LA MESA

Ambiciosas Ambar es nuestra colección más libre de cervezas, y también la más gastronómica. Pensadas para compartir en torno a una mesa, cada una sorprende a su manera. Ambar 10 fue la primogénita, con 10 grados de alcohol y 10 tipos de lúpulo, era una cerveza corpulenta y arrebatadora en nariz. Hacía buenas migas con los sabores más rotundos como los de las carnes de caza.

Después llegó Ambar Picante, con su característico sabor a jengibre, adornada por el cardamomo y la bergamota, tan cítrica y perfumada que hacía las maravillas de esas comidas veraniegas con platos ligeros y de toque avinagrado como ensaladas o mariscos a la plancha.

Como no hay dos sin tres lanzamos Ambar Centeno, que incorporaba en la magistral receta un cereal rústico casi en desuso y lo convertía en terciopelo. Era corpulenta pero sedosa y de espuma persistente y destacaba el sabor tostado de su mezcla de maltas. Una cerveza así de sexy debía encontrar un acompañamiento de altura, un guiso a fuego lento de esos de toma pan y moja.

La recién llegada es Ambar Roja, de color y de concepto salvaje. Mezclamos una cerveza de fermentación espontánea con una lager y el resultado había que acompañarlo con algo igual de improvisado. ¿Qué tal una cerveza con cereza ácida y unos quesos? Nosotros vamos sacando el abrebotellas.



PANTONE AMBAR

|| ALE ||

Su suavidad la convierte en la opción perfecta para acompañar verduras y ensaladas.



ALC. 5,2%

AMBAR CESARAUGUSTA

El proceso de doble fermentación de esta bebida le confiere un aspecto turbio con un matiz fresco y especiado. Es una bebida de trigo, suave al paladar.

|| ALE ||

Los aromas de esta Ale favorecen la degustación de pescados grasos y comidas con un toque picante.



ALC. 4,8%

AMBAR 1900

Es la primera cerveza Ale que pudo degustarse en España. Fermentada con levaduras tostadas a alta temperatura, posee un aroma complejo y un color pálido.

|| LAGER ||



ALC. 2,5%

Una cerveza pensada para divertirse, ideal para acompañar desde platos picantes hasta postres.

AMBAR RADLER

Es la proporción perfecta entre la cerveza de siempre y el zumo de limón. Una bebida refrescante, que sigue satisfaciendo los paladares más cervancieros.

|| LAGER ||

Además de ser la más popular, esta cerveza también combina con gran variedad de productos: pastas, arroces e, incluso, carnes y guisos suaves.



ALC. 5,2%

AMBAR ESPECIAL

Su característico color ambarino se debe al tueste medio de las maltas. La selección de lúpulos y cebadas con la que se elabora la convierte en nuestro buque insignia.

|| LAGER ||

Su cuerpo y sabor le convierten en una gran aliada cuando comemos carnes, embutidos y bocados salados como frutos secos.



ALC. 7%

AMBAR EXPORT

Esta lager oscura posee una excepcional tonalidad rojiza. Tres maltas con doble periodo de fermentación le confieren más cuerpo, sabor y unos matices aromáticos.

|| LAGER ||



ALC. 5,2%

Chocolates o postres con frutos rojos. Ambar Negra siempre es un gran punto y final.

AMBAR NEGRA

Elaborada con caña de azúcar, se trata de la cerveza que despierta los sentidos, tanto por su color negro, como por su exótico aroma que recuerda al regaliz.

FOGONES CERVECEROS, DE LA TRADICIÓN A LA VANGUARDIA

NO HAY ÉPOCA NI COCINA DONDE LA CERVEZA NO HAYA

ESTADO PRESENTE EN PUCHEROS, PLATOS Y COPAS

La ce
1900,
naria
to en
sulta
paz d
forma
tronó
uno d
ta alc
tre su
sen la
cualq
un gi
Ent
plear
de su
consi



Gustavo Yatako, chef del restaurante Montal, cocinando con Ambar Especial. BEATRIZ PITARCH



La cerveza de Centeno, un ingrediente indispensable en la cocina.

«A LAS CARNES, LA MALTA Y EL LÚPULO LES SIENTA MEJOR»

Ambar 1900 para acompañar a un arroz meloso de pato, poulet y alcachofa con aire de cerveza, taco de merluza rebozada a 65 grados en pasta orly con Ambar Especial; verduritas y mahonesa cítrica y gigot de cordero a la cerveza Export con chucrut, patatas noiset y manzana. Este es el menú que el chef Gustavo Yatako ha creado para participar en las jornadas Tenedores Cerveceros organizadas por Ambar desde los fogones del restaurante zaragozano **Montal**, ubicado en un palacio renacentista en pleno corazón del Casco Histórico zaragozano.

«Maceramos el cordero durante ocho horas en cerveza para restarle intensidad a la carne, lo que hace que quede espectacular», explica el cocinero sobre una de las técnicas culinarias tradicionales que suele poner en práctica en su cocina más clásica. «Esta bebida contie-

ne ese sabor que, al encontrarlo en un plato, inconscientemente te hace recordar buenos momentos vividos en compañía», recalca Yatako, quien además asegura que **«el paladar tiene mucha memoria»**, y se pregunta: «¿Por qué no comer y cenar con cerveza?».

«Las que combinan con el pescado son las de mayor suavidad y menor grado alcohólico, como Ambar Especial», indica el chef. «En el caso de las carnes, más malta y más lúpulo les sienta mejor», subraya Yatako. Con tres maltas, doble período de fermentación y lenta maduración en bodega, Ambar Export es una acompañante perfecta para las piezas magras y carnes blancas. Además, el cocinero siempre utiliza para conseguir un resultado más dorado y esponjoso en sus rebozados Ambar Clásica, cuyo suave sabor marida con casi cualquier tipo de comida.

«UTILIZANDO LA CERVEZA NO SE

«Utilizando cerveza no se distorsiona tanto el sabor como ocurre al utilizar vino». Esta es una de las razones por las que el chef del restaurante **El Chalet**, Ángel Conde, utiliza este ingrediente en sus platos y, en especial, en la elaboración de las salsas. Acostumbrado a transitar entre el clasicismo y la vanguardia, Conde lleva desde 2001 al frente de los fogones de este establecimiento zaragozano, ubicado en las proximidades de la plaza de San Francisco.

Para maridar con sus platos, el cocinero recomienda combinar Ambar Negra, hecha con caña de azúcar, con postres y chocolates. Para acompañar a las carnes, sobre todo a la de ternasco, las mejores elecciones son la de Centeno y la CaesarAugusta. Con frutos rojos y yogur, la mejor opción es la Roja. «La cerveza, como ingrediente, aporta más suavidad y naturalidad

erveza Ambar, desde su nacimiento en ha sido una fuente de inspiración culi- para chefs y cocineros amateurs. Tan- los fogones como acompañando al re- do de su trabajo, esta bebida ha sido ca- e adaptarse a cada cultura, a las trans- acciones y a las nuevas tendencias gas- ómicas, alzando este producto como le los más nobles de la mesa. Una me- anzada que no habría sido posible si en- as ingredientes esenciales no estuvie- a malta y el lúpulo, pues gracias a ellos uier elaboración puede experimentar ro de 180 grados.

re las técnicas más conocidas para em- la cerveza en la cocina, en cualquiera s variedades, están el marinado –que ste en bañar un producto durante varias

horas en el líquido acompañado de otros aro- mas, como el romero o el comino, por ejem- plo– y el aliño, que tanto se han usado en la cocina tradicional para aportar cremosidad a salsas y guisos. También se ha incorpora- do este tratamiento a las preparaciones en frío, para ligar los ingredientes de una vina- greta y darle la chispa necesaria, por ejem- plo, a una ensalada de tomates de huerta.

En la cocina de nuestros abuelos ya se po- tenciaba la espuma de la cerveza para con- seguir el rebozado con el que no había pes- cado o carne que no quedase jugoso; y con la llegada de los sabores de oriente a nues- tras mesas se ha aprendido a sacar partido de la tempura para lograr un color ambar seductor, a la par que exquisito. La carbona- tación es la clave de ambos procesos, ya que

permite que la masa se dore mejor al entrar en contacto con un buen aceite de oliva, sin dejar de ser ligera al degustarla.

Pero lejos de los fogones más clásicos, los chefs vanguardistas han conseguido hacer brillar a la cerveza en el plato, desarrollan- do conceptos originales y sorprendentes, co- mo espumas, aires o perlas que, además de la sofisticación propia de la presentación, han ayudado a saborear este producto como nunca se había hecho antes.

Entre tantas elaboraciones no podría faltar la más dulce y la que más expectación suele crear: el postre. Y es que la levadura hace de la cerveza un ingrediente muy útil para tortas, masas dulces, bizcochos y helados, aportan- do los sabores, texturas y colores propios de este producto tan versátil.



na de El Chalet. BEATRIZ PITARCH



Víctor Gallego, chef de River Hall, dando el toque final a su plato con espuma de Ambar1900. BEATRIZ PITARCH

DISTORSIONA TANTO EL SABOR»

a la cocina de platos sencillos y ligeros», explica so- bre el resultado de este producto en sus elaboraciones. Desde una de las mesas de la soleada terraza de su res- taurante o desde el cuidado salón interior, los comen- sales podrán disfrutar durante las jornadas Tenedores Cerveceros de una selección de cuatro platos confeccionados con mimo y talento, respetando los princi- pios de la cocina clásica pero ligados a las técnicas y presentaciones más innovadoras. «El menú está com- puesto por las elaboraciones más representativas de nuestra carta. En todas ellas hemos agregado esta be- bida como ingrediente principal. Además, **cada pla- to va maridado para que realce la preparación**», explica el chef. Por ejemplo, en su propuesta para abrir boca, la terrina de foie de pato, cacao, ron y café, el chef recomienda la lager oscura de Ambar.

«HAY QUE SALIR DE LA LAGER, MARCAR LA DIFERENCIA»

Apostar por la cocina de vanguardia es hacerlo por las ganas de seguir sorprendiendo al comensal que se sien- ta en la mesa. En el restaurante **River Hall** son abande- rados de este estilo y buscan la técnica precisa para ca- da ingrediente. No faltan en sus presentaciones aires, espumas y deconstrucciones, además de una propues- ta en la que nada parece lo que es: los trampantojos.

En este proceso, la comida y la bebida forman una simbiosis perfecta, en la que cada elaboración tiene su acompañamiento en una copa de cerveza. Siguiendo es- ta premisa, han preparado un completo menú para el certamen Tenedores Cerveceros, en el que cada pase integra una Ambar: en el entrante, con una esponja de Ambar 0,0 y en el pescado y la carne, con una espuma de 1900 y de Ambar Radler. El broche final lo pone una CaesarAugusta colada.

El chef de este establecimiento, Víctor Gallego, es un defensor de esta bebida en su vida y en su cocina, don- de la trabaja bastante «a la hora de elaborar caldos o fondos, y por supuesto en el maridaje. **Lo más habitual es utilizar vino, pero la cerveza tiene las mismas posibilidades**. De hecho, en alimentos como las alca- chofas funciona mucho mejor», explica. Dentro de ca- da cerveza, también hay que dar con la combinación adecuada: «A la merluza, por ejemplo, nunca le pondría una cerveza de trigo o negra», añade.

A Gallego, subir esta bebida a la mesa le parece una propuesta muy interesante. «Me gusta. Creo que es im- portante salir de la lager, a la que estamos más acostum- brados y marcar la diferencia, sobre todo con las nue- vas ediciones que están sacando, que dan más juego y permiten integrarlas en muchas elaboraciones».

COMER EN PLATO PEQUEÑO

Establecer una única combinación para el tapeo, una actividad gastronómica muy ligada a nuestra identidad cultural, no es fácil. Casi cualquier producto es susceptible de convertirse en una pequeña obra de arte a la que acompañar con una cerveza a su altura

Una experiencia gastronómica española por excelencia es el tapeo. Bocados en miniatura que llenan mesas, sobre las que comparten protagonismo con la cerveza. Para un disfrute completo de esta actividad en la que las sensaciones son muy variadas, ya que se cambia de plato y producto cada pocos bocados, es recomendable acompañarse de cervezas versátiles, que combinen con el rango más amplio de sabores como Ambar Especial, o su alternativa 0,0. Ya con la espumosa en mano, las propuestas gastronómicas son infinitas. Para las jornadas Tenedores Cerveceros, en el restaurante **Albarracín** proponen una tostada de sardina gallega ahumada con tomate, cebolla de Fuentes, pepino encurtido y compota dulce de Ambar, mientras que desde **Mas Torres** apuestan por una croqueta de pollo asado a la cerveza.

En **Bula Tapas** conocen bien este tipo de cocina tan popular, en el que «el producto debe ser protagonista». Así lo entienden Juan Carlos Lorás e Iván Beltrán, dueños de este establecimiento, que cuenta con una variada oferta con la que buscan dar un giro a estas pequeñas preparaciones para sorprender a todos los paladares. Aunque el horno y la plancha son sus mejores herramientas de trabajo, en su cocina no faltan guisos y recetas en las que emplean la cerveza Clásica como un ingrediente más, algo que los comensales valoran notablemente por «la sorpresa y curiosidad de probar algo a lo que no están habituados». Prueba de ello son las elaboraciones que han preparado para las jornadas de Ambar: alitas deshuesadas marinadas con salsa de Ambar Picante y miel, y muslo de pato confitado con reducción de Ambar Export.

Los dueños de Bula Tapas tienen claro la nueva filosofía y posibilidades de este producto: «Que la cerveza pase a la mesa no solo es importante, sino necesario. No tiene nada que envidiar a otras bebidas, y eso es gracias al buen hacer de las cerveceras, que siguen innovando con su oferta, y también a la mayor formación del sector hostelero. Le estamos ofreciendo al consumidor una nueva experiencia, dándole más valor», concluyen.

CUANDO LA CLAVE PARA EVITAR EL AMARGOR DE LAS VERDURAS ESTÁ EN EL VASO

La cocina vegetariana se escapa de las reglas más sofisticadas del protocolo gastronómico, pues esta corriente culinaria no cree en el maridaje único, sino en la capacidad que tienen todas las bebidas de explotar los encantos del plato. Y la cerveza es una de las que mejor se fusiona con los sabores de las verduras

Ante un plato de verduras, la cerveza se convierte en la mejor acompañante. El ligero amargor de estos vegetales se reduce con una espumosa que ayudará a apreciar el sabor del producto, generando una combinación placentera para el paladar. Las cervezas de trigo, como Ambar CaesarAugusta que destaca por las notas frutales y el equilibrio entre sabores, son una buena opción. Con esta unión, las propuestas vegetales vuelven a traspasar los límites gastronómicos.

En las jornadas de Tenedores Cerveceros varios restaurantes han apostado por este maridaje de verdura y cerveza. **Birolla 4** y **Antiguo Bar la Jota** son dos de ellos, con una tempura de Ambar Export, hortalizas, romesco y soja, en el primer caso; y ensalada de rulo de cabra y Ambar CaesarAugusta en el segundo.

También **Baobab**, cuyo chef y socio, Manuel Rodrigo, reivindica el papel de ambos productos en la mesa, «ni son más informales ni tienen menos valor en la cocina». Este enamorado de la gastronomía explica que «cuando entras a un restaurante vegetariano, te liberas de muchas reglas culinarias; las

fronteras del protocolo se diluyen, y disfrutar de una cerveza con un risotto de cebada y calabaza asada casa tan bien como con un buen vino». Apasionado de las buenas materias primas ecológicas y del saber hacer en los fogones considera que la comida vegetariana y la cerveza hacen una pareja «excelente». Así lo ha demostrado en el selecto menú de seis pases que ha elaborado para las jornadas de Ambar, con «gyozas» de boniato, ajo y 'shitake' con salsa de cerveza de jengibre y soja –acompañadas de la bebida de esta variedad, o el bizcocho de cerveza negra y regaliz con espuma de kéfir y cardamomo», que se marida con la propuesta más oscura.

Rodrigo admite que esta bebida le resulta muy interesante a la hora de cocinar y degustar. «Lo único que falta es que esté integrada por completo, y que los comensales aprendamos a disfrutarla y catarla. Y eso es un proceso de educación, donde tenemos un papel importante, ya que si no hay ganas de jugar y de experimentar no avanzaremos», reconoce. Siente que es una bebida «honesta y auténtica que te acepta tal y como eres», concluye.



EL LADO MÁS TIERNO

Cuando una buena carne se cocina, sea a la brasa o al horno, un delicioso aroma inunda la estancia, despertando las papilas gustativas de los comensales. Ya en la mesa, nada mejor que un sorbo de Ambar Export o de Ambiciosa de Centeno para apreciar los matices de este producto tan ligado a la tierra

Sellada, al punto o muy hecha. La cocción de la carne entiende de muchos gustos y paladares, pero recurrir a un experto en su cocinado es una apuesta segura si se quiere disfrutar del auténtico sabor de este producto. O más bien productos, porque generalizar al hablar de carne sería un error tan grave como hacerlo con la cerveza.

Cada espumosa combina a la perfección con un tipo de elaboración. Para los asados y guisos, hay que apostar por una cerveza potente, sutil en aromas y amable en el paladar, como es la Ambiciosa de Centeno. Así lo entienden en **Los Xarmientos y Palomeque**, donde la paletilla de ternasco asada y el cochinillo se degustan con esta propuesta.

Otra opción es Ambar Export, una cerveza rica en matices aromáticos y con una espuma densa y cremosa que se convierte en un buen acompañamiento para degustar la carrillera de Blanco de Teruel marinada a las tres maltas y guisadas con verduras del restaurante **La Bodega de Chema** o la costilla asada que sirven en **Jena Montecanal**. Su chef, Nacho Irigoyen, entiende que, además del modo de cocinado, cada animal tiene su propio maridaje. «Si hablamos de producto, las Pilsen –más ligeras y suaves– son las mejores para el pollo y el cerdo, mientras que para el ternasco es mejor que sea más amarga. Para la carne de buey, yo siempre apuesto por una Lager dorada», explica.

No obstante, la cocina no entiende de normas, y hay quienes apuestan por otras combinaciones que nada tienen que envidiar al maridaje tradicional. Es el caso de La Bodega de Chema, cuyo buque insignia es el cabrito asado, «que siempre servimos con una Marlen, una cerveza gastronómica, muy fina, con fuerza y redondez», explica Francisco Palma, su encargado. Esta espumosa es también protagonista en el menú de cuatro pases que han preparado para el certamen Tenedores Cerveceros, en el que cada elaboración viene maridada con una Ambar. Para Palma, la cerveza es un elemento fundamental en la mesa que cada vez se valora más, algo que no sería posible «sin los que saben hacer una buena cerveza».

ESPUMA DE CERVEZA PARA EVOCAR EL SABOR DEL MAR

Los pescados y el marisco, en cada una de sus elaboraciones, encuentran en la cerveza a una gran compañera de mesa. Para disfrutar de su sabor y matices, Ambar 1900, más compleja aromáticamente, y Ambar Radler, con zumo de limón, son las opciones más refrescantes

Una de las características de la cerveza, por su proceso de carbonatación, es que sirve para limpiar el paladar y prepararlo para disfrutar de cada bocado como si fuera el primero. El responsable del restaurante **El Cantábrico**, Enrique Abad, indica que esta bebida es una grata elección «para combinar con pescados grasos y frituras», una de las técnicas que más se utiliza al preparar los productos que llegan del mar, sobre todo, las piezas pequeñas. Aunque también es fácil encontrar este producto al natural, a la plancha o cocido.

Dentro de toda la gama de espumosas que existe, disfrutar de una experiencia con aromas marinos siempre resulta agradable si se acompaña de una cerveza con zumo de limón o una versión Clásica, pero también puede ser buena compañera una más compleja desde el punto de vista aromático, como la 1900. Por eso, dentro de las jornadas Tenedores Cerveceros organizadas por Ambar, hay gran variedad de propuestas. Por ejemplo, el restaurante **Candelas** sugiere acom-

pañar a su lomo de merluza con costra de pistacho, con CaesarAugusta.

No es el único lugar en el que disfrutar del sabor del mar viviendo en Zaragoza. La cerveza también se presenta como una inmejorable compañera de mesa en el restaurante **Goralai**, en la calle de Santa Teresa de Jesús, que recomienda Ambar Roja para acompañar a sus anchoas marinadas con tartar y reducción de vinagre de cerveza de cereza.

Y es que el pescado es un producto que debe tratarse con mimo. «Para tapear, Ambar Especial es la opción perfecta, mientras que para una comida más copiosa me decantaría por la Export», explica Abad, sentado en una de las mesas de su restaurante del centro de Zaragoza. En el interior del establecimiento, percebes y gambas dan la bienvenida a la clientela desde el expositor situado junto al grifo de cerveza. «Tenemos clientes que siempre toman una caña en sus comidas, pidan lo que pidan», comenta mientras sirve una.

EL FINAL MÁS DULCE TIENE UN PUNTO AMARGO

El punto y final de todo encuentro gastronómico viene de la mano de un buen postre: un viaje único entre sabores, aromas y texturas que, bien maridado, supondrá el cénit de una experiencia irrepetible. La cerveza, en todas sus variedades, es la acompañante ideal de este último pase; aunque si hay tres referencias capaces de intensificar todos los matices y los contrastes de esta elaboración tan deseada son Ambar Radler, la Roja y la Negra, elaborada con azúcar de caña sin refinar procedente de la última plantación que queda en España

A la hora del postre, tomar una decisión se vuelve más difícil que nunca, y si hay que elegir entre un sorbete de Ambar Negra, una tarta de queso casera con helado de frutos rojos y Ambar Roja o un tarrito de crambel de salvado y lúpulo con crema de Radler y merengue quemado, más. Un reto difícil de salvar –sobre todo para los más lamineros– que, sin embargo, está haciendo las delicias de todos los comensales que se acercan a los restaurantes **A mesa Puesta**, **Mas Torres** o **Colette** a disfrutar de los menús que estos, y otros 35, han preparado para las jornadas Tenedores Cerveceros.

Para el chef de **Azarina Fussion**, que ha confeccionado una mousse de arroz con leche sobre un bizcochito borracho en una espumosa rubia, trabajar con «una bebida tan noble es un lujo», explica, porque le permite añadir «nuevos matices, sabores y aromas a las elaboraciones habituales, invitando al consumidor a experimentar y a jugar con nuevas sensaciones». Una insinuación gastronómica «muy interesante» para este chef que busca demostrar que la cerveza y la dulce conclusión

de todas las comidas «son una combinación perfecta» dentro y fuera de los fogones.

Defensor de la cerveza «bien fría y servida» en cualquier momento del día, «ya sea en la barra del bar con unas 'piparras', acompañando a una torrija de pan de brioche quemada con crema pasteleira y chocolate o disfrutando del paisaje sentado en la 'canaleta' de mi huerto en La Cartuja de Monegros», Romero considera que el comensal ha pasado de verla como una bebida de tapeo a sentirla como la acompañante perfecta de cualquier plato, incluido el postre, pues algunas referencias como Ambar Negra, Roja o Radler consiguen acentuar los matices más sorprendentes del último pase.

«Con el paso de los años nos hemos tomado más en serio su papel en la repostería, y cada vez son más los clientes que se animan a maridarla con todo... En la mesa tiene tanta clase como un buen vino tinto», asegura, y confiesa que, «siempre contamos con las mejores referencias cerveceras, para que todos aquellos que quieren divertirse comiendo puedan hacerlo sin límites», concluye.





Jesús Solanas preparando un cóctel junto a los ventanales de su restaurante Absinthium. BEATRIZ PITARCH

CÓCTELES QUE CUENTAN HISTORIAS

CONSEGUIR EL COMBINADO PERFECTO

DEPENDE DE GRANDES BEBIDAS

Y DE LA INTUICIÓN DEL SUMILLER

Un cóctel siempre tiene algo que contar. El primer sorbo de un Mónico –que comparte los colores de la Clásica y el sirope de la granadina– narra, por ejemplo, cómo un grupo de amigos de toda la vida disfruta de un vermú otoñal. O la velada nocturna perfecta que comienza con un Black Velvet con Ambar Negra y champán, y que precede a una exquisita cena. Dos combinados únicos y elegantes con las espumosas como protagonistas, que son fruto de un proceso milimétrico y cuidado donde el saber hacer y el instinto del sumiller lo son casi todo, pues la predisposición a experimentar del comensal también cuenta.

Jesús Solanas, sumiller y 'maître' del restaurante **Absinthium** –lo regenta junto a su socio, el chef Roberto Alfaro–, conoce las posibilidades de cada cerveza, y son muchos los combinados donde explota sus cualidades, como los que ofrece al pú-

blico que se acerque a participar en las jornadas Tenedores Cerveceros. En su opinión, «servida en la copa y a la temperatura adecuada es la perfecta compañera, dentro y fuera de la mesa». Si es para maridar, la prefiere sola y, para coctelería, acompañada del sinfín de referencias de su heterodoxa bodega. Destaca también el papel protagonista de «tan noble bebida» en la cocina de autor, donde tan importante es el acabado del plato como el maridaje que convertirá cada sorbo en una experiencia inigualable.

Solanas, quien ostenta el cargo de vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Aragón, se considera bastante purista en materia de mixología, «prefiere tomar el combinado antes de la comida, en un ambiente que acompañe a su disfrute», aunque reconoce que, «puede ser ideal junto a un primer o segundo plato o un postre».

REALIZA: Blue Media Studio / FOTOGRAFÍAS: Beatriz Pitarch

TENEDORES CERVECEROS

DESCUBRE EN ZARAGOZA UNA FORMA ÚNICA PARA DISFRUTAR
DE LA CULTURA CERVECERA, DESDE LOS FOGONES HASTA LA MESA

1900
AMBAR
CERVECEROS INDEPENDIENTES

DEL 22 DE SEPTIEMBRE
AL 1 DE OCTUBRE