

Crean en Málaga la primera cerveza artesanal con jugo de caña de azúcar



Noticias

Otras cerveceras emplean azúcar de caña para dar color a la bebida, pero son los primeros que han apostado por añadir su jugo al proceso primario de fermentación

Dos empresarios han creado la **cerveza artesanal Murex**, que elaboran de forma totalmente natural y sin ningún tipo de aditivo y que en una de sus variedades añade a su composición un 20 por ciento de jugo de caña de azúcar, lo que la convierte en "única en su especie".

Antonio Montes, maestro cervecero de la firma, ha explicado durante la presentación del producto, que ha tenido lugar en el Ayuntamiento de Vélez-Málaga, que otras cerveceras emplean azúcar de caña para dar color a la bebida, pero ellos son los primeros que han apostado por añadir su jugo al proceso primario de fermentación. "Conseguimos un sabor muy interesante y de esta manera hacemos un homenaje al pasado industrial de la comarca de la Axarquía ligado a la caña de azúcar, al tiempo que obtenemos una cerveza única", ha indicado Montes. Murex tiene previsto fabricar en sus instalaciones del núcleo costero de Torre del Mar un total de cinco variedades, de las que ya están disponibles dos, una cerveza ámbar y la de caña de azúcar.

Israel Berjillos, el otro socio fundador y administrador de la empresa, ha manifestado que tienen capacidad para producir 1.500 litros diarios, aunque en un principio, están fabricando 1.000 litros semanales que se distribuirán en vinotecas, tiendas gourmets y negocios de restauración de la provincia de Málaga.

Montes ha destacado que desde el molido de la malta hasta el embotellado, todo se realiza de forma natural, sin añadir aditivos o gas como sí se hace con las cervezas industriales, y ha precisado que actualmente se está produciendo un "boom de la cerveza artesanal" que está calando por su sabor.

Otro de los objetivos a largo plazo de esta empresa es poder poner en marcha un punto de venta directa en el que los clientes puedan contemplar todo el proceso de elaboración de la cerveza antes de su consumo. "Queremos que la gente pueda ver al maestro cervecero trabajando y disfrutar del olor de la malta y todo el ritual para conseguir la cerveza", ha añadido.

En cuanto al nombre elegido para la cerveza, Murex, constituye otro guiño al pasado histórico de Vélez-Málaga, ya que es el nombre de los moluscos que empleaban los fenicios para obtener tintes.

Por su parte, el alcalde de Vélez-Málaga, Francisco Delgado Bonilla, ha felicitado a los dos empresarios por su apuesta por este producto artesanal, que ya cuenta con el distintivo "Sabor a la Málaga" de la Diputación Provincial.

Redacción