



Bierfest Santiago le Gana al Calor y Arrasa en su Octava Versión

Por: Luciano Guzmán N.

No hay por qué cambiar una buena receta cuando el plato queda exquisito cada vez que lo pruebas. Esto lo saben muy bien los organizadores del festival de la cerveza Bierfest Santiago, que este año cerró con éxito su octava versión.

En esta oportunidad, igual que en años anteriores, vivimos la perfecta combinación de múltiples variedades del preciado brebaje de origen europeo, sumado a los clásicos foodtrucks y stands de comida, más el rock de siempre, lo cual parece nunca fallar.

Así lo explica Ricardo Price, productor del evento, “el público ya nos conoce, saben que cada Enero estamos acá presentes para capear el calor. Agüita, cerveza, comida, parque, viento y sombra es la combinación que nosotros ofrecemos y a la gente le gusta. Pasar una tarde agradable, con música que te gusta –considerada en las bandas tributo- y una cerveza bien helada”.

Dentro de las novedades, Price destaca las paletas de helado –sabor michelada, por ejemplo- junto con las maceraciones realizadas con frutos típicos de la región

sudamericana como lo son el piñón y la quínoa.

Ahondando más, encontramos la cerveza ahumada de cervecería Paisa, con un sabor digno para acompañar tablas y tapas a la española, muy particular. La sensación es prácticamente que tienes un trozo de jamón serrano en la boca y tus fauces se transforman en el ahumador que la prepara por horas para su posterior consumo con celeridad. José Miguel Mejía, dueño de la cervecería, comenta la buena llegada que ha tenido el producto. “Es poco común y ha tenido mucha aceptación de la gente. Nosotros ahumamos el grano sin ningún aditivo y deja un sabor de boca parecido al costillar ahumado. Está pensada para compartirla con ceviche y crudos, porque finalmente eso es lo que la gente está buscando ahora, una cerveza que puedan combinar con ciertas comidas para ensalzar su sabor”.





A un costado, se encontraba Angélica Canales junto a su madre María, dueñas de cervecería La Gloria, quienes contaban con una propuesta frutal de fabricación nacional. Frambuesa, arándanos, miel y chocolate son algunos de sus sabores, los cuales, para sorpresa de muchos son preferidos por los hombres. “Con mi mamá siempre queríamos tomar cerveza y nunca nos gustaron las típicas rubia, ámbar o negra, por lo que quisimos probar algo distinto. Trabajamos con pulpa natural y rompemos con el mito de que las cervezas dulces son de mina, porque lo que más vemos son hombres, algunos bien rudos con poleras rockeras y felices al probar nuestra cerveza”, relata Canales.



Tampoco podemos dejar de mencionar la exquisita variedad frutal de cervezas belgas traída por Delirium: de manzana, plátano, frutilla o mango/maracuyá estuvieron a la altura del furor que causaron sus gorritos de elefantes rosados, sí, esos mismos que vemos cada vez que se nos pasan las copas.



Ahora, pasando a la comida, que si bien no es el centro de atención del evento, hubo un stand que capturó nuestra atención: Charrúas Foodtruck, que ofrecía una exquisita milanesa y el típico “Chivito”, ambos acompañados de unas crujientes papas fritas. “Nos dimos cuenta de que la comida uruguaya no es muy común acá y quisimos traerla de forma más atractiva en forma de foodtruck. El Chivito, que le ha gustado harto a la gente, es una carne de vacuno acompañada de tocino, huevo duro, lechuga, tomate y mayonesa”, detalla Francisca Silva, dueña del local.

Por supuesto, todo esto acompañado del mejor rock. Sin dejar de lado la novedad de este año que fue la participación de Villa Cariño, Porech estuvo presente en la jornada donde se presentó Lemon, banda con vasta trayectoria interpretando los clásicos de U2 desde el 2001.



Si hacíamos el ejercicio de cerrar los ojos, nos transportábamos a los ochenta, ya saben, las mujeres llenas de colores brillantes y bisutería y los hombres con los clásicos pantalones de paracaidistas, todo acompañado por la única e incomparable voz de Bono, es decir, Andrés Zúñiga, quien si bien no se parece físicamente en nada al icono irlandés, su calidad y registro vocal nos hace hasta confundirlos.