

Un original curso de la Usal destierra el tópico de que la cerveza engorda

El organizador del ciclo, que se celebra en la Facultad de Biología, explica que «la barriga cervecera es sólo una leyenda urbana más»

RICARDO RÁBADE /GMCYL

SALAMANCA. España siempre ha sido catalogado como un país vinícola por excelencia. Nadie lo discute, dada la calidad de nuestros caldos, pero en los últimos años los tintos, los rosados y los blancos están siendo sustituidos, a la hora de poner la mesa y el mantel, por cervezas que encandilan al paladar. De hecho, el consumo del apreciado líquido espumoso está acercándose, y casi igualando, a los parámetros a la hora de beber vino en España. Esta idea ha quedado patente en el original curso que, desde el pasado día 21 y hasta este jueves 31 de octubre, se celebra en el edificio Dióscorides, de la Facultad de Biología en el Campus Miguel de Unamuno.

‘El mundo de la cerveza’ es el nombre de este curso, donde se está instruyendo tanto en los procesos necesarios para la fabricación artesanal de la cerveza, como en los diferentes aspectos de sus características organolépticas y las diferencias entre los distintos tipos de esta bebida. Además, en el curso se profundiza en la historia de la cerveza, sus propiedades nutricionales y las diferencias que mantiene con respecto a otros caldos, como el vino.

Félix Torres González, vicedecano de Estudiantes y Extensión Universitaria de la Facultad de Biología, organiza este curso, que alcanza su segunda edición. Las diferentes modalidades existentes, como cervezas malta, tostada, de cebada, de grano y otras son objeto de aná-



Un momento del curso sobre la cerveza que organiza la Facultad de Biología. :: ALMEIDA

sis en el curso, el que se ponen sobre la mesa los valores alimenticios de la cerveza. Así, Félix Torres señala que, en contra del tópico dominante en la sociedad, la cerveza no engorda por lo que «hablar de barriga cervecera sólo es una leyenda urbana más».

Pese a que el consumo de cerveza ha experimentado un notable crecimiento en los últimos tiempos, lo cierto es que en España no aflora el rico bagaje cultural que hay en otras naciones en torno a la cerveza. El profesor Félix Torres se refiere en este sentido a los países centroeuropoeos como un magnífico escenario geográfico de tradición cervecera. Naciones como Alemania, la República Checa, Francia y Bélgica, por ejemplo, atesoran décadas y hasta siglos de profundo maridaje con la

El consumo del preciado líquido espumoso en España se acerca ya a las altas cifras del vino

cerveza, que se mantiene también en los tiempos actuales.

No faltan tampoco en el curso catas de las diferentes modalidades de cerveza. En los últimos años, además, se registra un fenómeno especialmente interesante, como es la elaboración de cervezas artesanales, según subraya Félix Torres. Incluso a través de internet se pueden localizar en la red los datos precisos para la fabricación artesanal de cervezas, cada vez más en boga.

En realidad, este curso surgió a partir de la idea de varios antiguos alumnos de la Facultad de Biología, que han constituido su propia empresa. Además, está previsto que en diciembre se celebre otro curso más, en este caso dedicado al mundo del vino y que, al igual que con la cerveza, alcanza su segunda edición.