



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

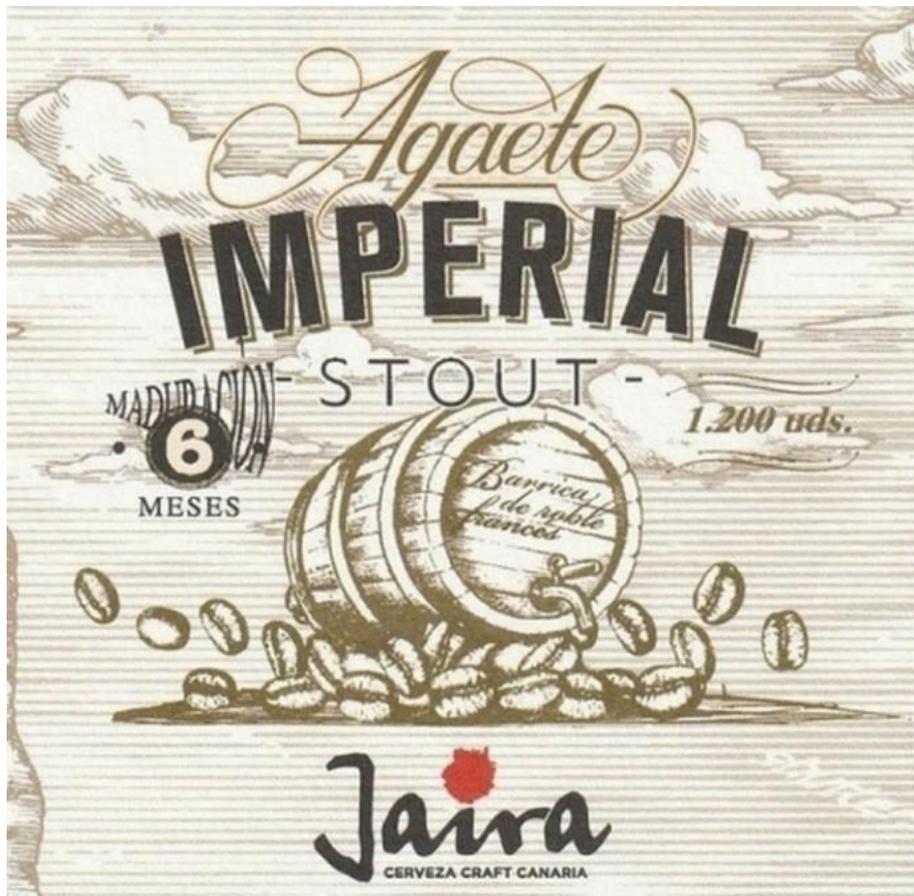
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## DOMINGO, 17 DE MARZO DE 2019

### LA PROVINCIA

#### **LA CERVEZA CON CAFÉ DE AGAETE TRIUNFA EN LA BARCELONA BEER FESTIVAL**

El producto de Jaira logra la medalla de bronce en la categoría Wood-Aged Beer en la ciudad condal



La marca grancanaria Jaira está de enhorabuena. Por segundo año consecutivo su participación en el Festival de Cerveza Artesana más importante del sur de Europa, el Barcelona Beer Festival (BBF), tiene premio. En este caso la cerveza especial y edición limitada elaborada con Café de Agaete ha sido condecorada con la Medalla de Bronce, un premio que pone en valor su elaboración lenta con más de 6 meses de envejecido en barrica de roble francés nuevo y 2 meses en botella, el sabor auténtico y especial de uno de los pocos cultivos de café de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

todo el continente y su exclusividad, con tan solo una producción limitada de 1.200 botellas al año.

La feria internacional del sector más importante del sur de Europa ha premiado a la Agaete Imperial Stout dentro de la categoría Wood-Aged Beer, que contempla cerca de un centenar de propuestas de cerveza artesana, como una de las categorías con más demanda entre los profesionales y aficionados a la cerveza artesana.

La Agaete Imperial Stout es para Jaira y para los amantes de la cerveza, una variedad muy especial, ya que se trata de una receta exclusiva con sabor a Gran Canaria, gracias a la colaboración con la Bodega Los Berrazales y Finca de La Laja. En el municipio de Agaete los maestros cafeteros cultivan a los pies de los riscos de Tamadaba y bajo centenarios pinares canarios y entre naranjos, mangos, guayabos, aguacates este café único en el continente europeo y recogido a mano de forma tradicional.

Con cerca de un año de trabajo, la producción de 1.200 botellas de Agaete Imperial Stout de 2018 se comercializaron en apenas 5 días, y llegó a duplicar su precio debido a su gran demanda en bares y restaurantes especializados.

La Agaete Imperial Stout se elabora con un proceso de envejecido de 6 meses en barrica de roble francés, comprada para este fin en el país europeo, con un grano molido a dos grados por 24 horas. Tras este periodo de mimo y cariño se le añade el ingrediente estrella, una infusión de café frío mediante el sistema Cold Brew, más saludable y que mantiene las propiedades, sabores y aromas del grano del municipio grancanario.

Esta variedad de Jaira, elaborada según la filosofía "Local Craft Beer" y de forma natural, sin filtrar ni pasteurizar, volverá a comercializarse en el mes de diciembre, con una producción exclusiva y una tirada limitada. La receta de 2019 ha incorporado varios cambios y mejoras, que prometen sorprender a los amantes de la cebada, que encontrarán en esta nueva tirada un sabor novedoso de acuerdo a la temporada.

Jaira cerveza artesana es la única empresa canaria que ha subido al podio la cuarta edición del Barcelona Beer Challenge, certamen enmarcado en el BBF 2019 con alcance internacional y que ha contribuido a situar la cerveza de calidad en un nuevo escalón de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

reconocimiento y visibilidad, y que cumple con su objetivo de servir a la promoción y visualización del sector en el sur de Europa. El evento durante los últimos tres días ha acogido a cerca de 32.000 asistentes, además de más de 1.500 profesionales de todo el mundo, 100 tiradores y más de 500 marcas.

Durante todo el fin de semana, Jaira ha estado representando el sabor de los productos grancanarios de sus cervezas artesanas como grifo fijo de la feria, un privilegio que se ha otorgado a apenas 20 marcas de las 500 del Festival, y en la que Jaira repite por segundo año por su proyección internacional ofreciendo su cerveza artesana de tuno indio canario y poniendo este ingrediente isleño en el panorama internacional.

La octava edición del Barcelona Beer Festival (BBF) ha seleccionado por calidad, estilo y proceso de elaboración a las mejores cervezas del mercado en cada estilo, entre las más de 1.000 inscritas dentro del Barcelona Beer Challenge. Los premios son entregados por el reconocido Beer Judge Certificate Program (BJCP) y corresponden a 3 grandes bloques con premios a las mejores cervezas por estilos, a la mejor cervecera y mejor cervecera novel.

Esta distinción funciona como herramienta de distinción, garantizando un alto estándar de calidad, para servir de palanca para el reconocimiento y la visibilidad de las mejores cervezas artesanas a nivel internacional.

#### Sobre Jaira Cerveza Artesanal Canaria

Jaira nació en el municipio de Agüimes, Gran Canaria, en febrero de 2016 como un apuesta emprendedora de un pequeño grupo de profesionales dedicados durante más de 30 años al sector de la distribución minorista en Gran Canaria y Tenerife.

Siguiendo su filosofía y valores desde el primer día hasta hoy, el equipo grancanario de Jaira cumple con su premisa de un producto de calidad con un control exhaustivo de todas las fases del proceso, desde la compra de las materias primas hasta la entrega en el punto de venta, buscando la diferenciación, la innovación, la mejora continua y la puesta en valor de los sabores de la isla.

La marca adopta su nombre de su propia idiosincrasia canaria, haciendo referencia a la cabra que marca la diferencia dentro del rebaño, rebeldía que ha sido inspiración de un negocio alejado de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

convencionalismos y que aporta color a un mercado donde predomina el gris.

La dedicación de esta pequeña empresa cervecera les ha hecho crecer exponencialmente en apenas tres años, ampliando su equipo y su fábrica, para dar cobijo a los amantes de la cerveza en su taproom, el primero de la isla. Con el compromiso por aportar algo realmente nuevo, desde la experiencia, el esmero, la calidad, la pasión por la cerveza y por Gran Canaria, Jaira se ha posicionado como marca referente del mercado de la cerveza artesana, no solo en Canarias sino a nivel nacional e internacional.

### Filosofía "Local Craft Beer"

Las cervezas de la marca Jaira siguen la filosofía "Local Craft Beer", que no usa ningún producto químico en todo el proceso de elaboración, es una cerveza natural, sin filtrar ni pasteurizar. Se trata de un proceso totalmente artesanal, focalizado en la calidad organoléptica del producto final en pro de la calidad y no de la cantidad, con trabajadores especializados y cualificados en la elaboración cervecera.

La marca grancanaria ha hecho real el "Kilómetro 0" ya que el producto consumido siempre corresponde al último lote, recién salido de fábrica y cercano. Además, la cerveza artesana Jaira es la única elaboradora en Canarias que garantiza en todo momento la conservación de sus productos en frío.

## **CANARIAS 7**

### **EL QUESO LE GANA LA PARTIDA A LA CUEVITA**

Ni las curvas ni la lejanía fueron un hándicap. Artenara y su feria arrastraron a 5.000 personas. Hubo puestos que casi se quedaron sin mercancías. Este domingo se espera una afluencia mayor. Le esperan 35 stands con los mejores quesos de Europa

Entre corte y corte Pablo Matoso confesaba este sábado que se dejó llevar por las apariencias. «Cuando subíamos hasta aquí y veíamos lo lejos que está de todo, nos dijimos: ¿pero subirá la gente?, pues vaya que sí sube», soltó con esa gracia tan propia de los gaditanos. Sus quesos de cabra payoya, una especie de la sierra de Cádiz, en Andalucía, se vendieron como rosquillas. Se trajo 100 kilos. A ver



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

cuánto le duran. Varios queseros se vieron haciendo cálculos. Ayer se vendieron 2.000 kilos de queso. Solo El Cortijo de Pavón, 160, y la Torta del Casar, 140. Artenara está lejos, tras muchas curvas, pero en Gran Canaria la gente se echa a la calle los fines de semana, la Cumbre, y este bonito pueblo, siempre es excusa para un paseo, más si hace sol, como ayer, y si, para colmo, el reclamo es la Feria Europea del Queso, la afluencia está garantizada.



### Muestra internacional

El sábado el queso le ganó la partida a las fiestas de la Virgen de la Cueva, el acto multitudinario por excelencia de Artenara. Su alcalde, Jesús Díaz, calcula que se acercaron entre 4.000 y 5.000 personas.

El queso le gana la partida a La Cueva

Había algo menos de gente que en Moya, en la primera edición de este evento que organiza la Mancomunidad de Municipios del Norte, pero había mucha. Por momentos costaba moverse en los pasillos que quedaban entre los puestos de la feria. Eso sí, por la tarde aflojó un poco. En total, había 35, dispuestos en la plaza de San Matías y alrededor de la iglesia del casco. La mayoría eran de quesos, de todas las islas, de la península y de Portugal o Italia, pero también los había de pan, vino (uno tinto de Acusa), fresas de Valsequillo, turrónes o cervezas artesanas, como la Caraperro, de la que, por cierto, se habían vendido 400 botellines al mediodía. Tuvo que reponer.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

### No todo fue comer

A la feria no faltaron los políticos. En la inauguración, Díaz se vio arropado por casi todos los alcaldes de la mancomunidad, menos su presidente, Hipólito Suárez, que disculpó su ausencia, pero también subieron el vicepresidente del Gobierno canario, Pablo Rodríguez, y varios consejeros del Cabildo, entre ellos, el del ramo, Miguel Hidalgo, de Soberanía Alimentaria.

Pero no todo fue comer. Había stands para degustaciones y otro para talleres en los que, quien quiso, pudo aventurarse a hacer queso. Samuel Bolaños, de la quesería Las Lajas, de Artenara, hizo de monitor. Tenía la cuajada lista. Los que se animaban solo tenían que desuerar. Claudia y Dania, de 5 añitos, apretaban sin miedo. Quien sabe si ayer el queso hizo cantera. Ojalá.

## CANARIAS AHORA

### **UNA CERVEZA DE LA MARCA JAIRA HECHA CON CAFÉ DE AGAETE GANA UN TERCER PREMIO EN LA BARCELONA BEER CHALLENGE**

La feria internacional ha premiado a la Agaete Imperial Stout dentro de la categoría Wood-Aged Beer, que contempla cerca de un centenar de propuestas de cerveza artesana y que es una de las categorías con más demanda entre los profesionales

Jaira es la única marca canaria que ha subido al podio en la cuarta edición del Barcelona Beer Challenge, certamen enmarcado en el BBF 2019 y con alcance mundial

La receta aporta un exclusivo "sabor a Gran Canaria" gracias a la colaboración de la bodega Los Berrazales y finca de La Laja

La cerveza especial y edición limitada elaborada con café de Agaete de la marca gracanaria Jaira ha sido condecorada con la Medalla de Bronce en el Barcelona Beer Festival (BBF), la feria de cerveza artesana más importante del sur de Europa.

Según ha informado la compañía, se trata de un premio que valora su elaboración lenta con más de seis meses de envejecido en barrica de roble francés nuevo y dos meses en botella.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El galardón también destaca el sabor auténtico de uno de los pocos cultivos de café de todo el continente, además de su exclusividad, con una producción limitada de 1.200 botellas al año.



De esta manera, la feria ha premiado a la Agaete Imperial Stout dentro de la categoría Wood-Aged Beer, que contempla cerca de un centenar de propuestas de cerveza artesana y que es una de las categorías con más demanda entre los profesionales y aficionados a la cerveza artesana.

Jaira ha explicado que la Agaete Imperial Stout contiene una receta exclusiva "con sabor a Gran Canaria" gracias a la colaboración de la bodega Los Berrazales y de finca de La Laja.

Así, en el municipio de Agaete los maestros cafeteros cultivan a los pies de los riscos de Tamadaba, bajo centenarios pinares canarios y entre naranjos, mangos, guayabos y aguacates, este café único en el continente europeo y recogido a mano de forma tradicional.

Con cerca de un año de trabajo, la producción de 1.200 botellas de Agaete Imperial Stout de 2018 se comercializaron en apenas cinco días y llegó a duplicar su precio debido a su gran demanda en bares y restaurantes especializados.

Este producto se elabora con un proceso de envejecido de seis meses en barrica de roble francés con un grano molido a dos grados por 24



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

horas. Tras este periodo se le añade una infusión de café frío mediante el sistema Cold Brew.

Jaira cerveza artesana es la única empresa canaria que ha subido al podio la cuarta edición del Barcelona Beer Challenge, certamen enmarcado en el BBF 2019 con alcance internacional y que ha contribuido a situar la cerveza de calidad en un nuevo escalón de reconocimiento y visibilidad y así cumple con su objetivo de servir a la promoción y visualización del sector en el sur de Europa.

## RTVC

### **ANTONA: "LA SINGULARIDAD CANARIA ESTÁ EN POLÍTICA AGRARIA COMÚN GRACIAS AL PP"**

Esta semana se ha conocido también la incorporación de 3 millones de euros más aprobados por la Unión Europea para el POSEI



El presidente de los populares en las islas, y candidato a la Presidencia del Gobierno de Canarias, Asier Antona, ha trasladado su apoyo al sector primario durante la feria europea del queso de Artenara, en Gran Canaria.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Antona aseguró que gracias a la defensa de Canarias en el Parlamento Europeo, por parte de su partido, se ha conseguido que las singularidades de esta comunidad autónoma, como región ultraperiférica, se hayan incorporado a la nueva negociación de la Política Agraria Común.

Asier Antona también ha resaltado que "el éxito de esta Feria se comprueba por la presencia de hasta 1,5 toneladas de queso de 35 queserías procedentes de todas las islas, así como de la Península, Portugal e Italia".

Además, el dirigente popular indicó que "gracias a la defensa del PP de los intereses de Canarias, esta semana se ha conocido también la incorporación de 3 millones de euros más aprobados por la Unión Europea para el Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI)", algo que calificó como "fundamental" para el sector primario isleño.