IMAGEN : [https://static.comunicae.com/photos/notas/1187903/1497349314\_sanferbeerbanner.jpg](http://imagen/)

# Llega la primera Feria de Cerveza Artesana de Pamplona con la Sanferbeer

## Dieciséis productores de Navarra y País Vasco protagonizan la I Feria de Cerveza Artesana de Pamplona Sanferbeer Jaialdia, que se celebrará el primer fin de semana de julio en Geltoki y donde podrán degustarse más de 60 cervezas de diferentes estilos

Sanferbeer Jaialdia, la I Feria de Cerveza Artesana de Pamplona, se celebrará el primer fin de semana de julio con la participación de dieciséis productores navarros y vascos. Será, en concreto, los días 30 de junio, y 1 y 2 de julio, con entrada abierta al público que, para degustar las más de 60 variedades de cerveza que se ofrecerán, deberán comprar el vaso conmemorativo de la feria por 3 euros. Pamplona Actual es uno de los patrocinadores de esta Sanferbeer.

Como representación navarra acudirán Morlaco Beer, organizador del evento, y otros cinco productores: Naparbier, Biribil, Brew and Roll, Sesma Brewing y Xorta. Por parte del País Vasco, se contará con la asistencia de Mala Gissona, Bidassoa Basque Brewery, Gar and Gar y Mattinada, todos ellos guipuzcoanos. De Bizkaia, La Txika de la Cerveza, Urbanbeer y Tito Blas. Por último, por parte de Álava estarán Byra, Udabeer y Garagart. Además, habrá un puesto de comida artesana a cargo de The House Beer.

Como es habitual en las ferias de cerveza artesana, se celebrará un concurso para elegir las 3 mejores elaboraciones aunque esta vez será algo diferente ya que el jurado estará formado por 9 jueces profesionales y certificados BJCP (Beer Judge Certification Program). El público también podrá elegir sus variedades preferidas a través de una aplicación para el móvil / página web (beer wars), y se sortearán diferentes regalos entre aquellos que participen.

El recinto contará con un escenario por el que pasarán grupos locales de distintos estilos: rock, folk-celta, metal, pop, rancheras Para aquellos que acudan con niños pequeños, se podrá utilizar la zona de juegos infantiles que está habitualmente abierta en el andén número 2 de la antigua estación.

Además, se ha elaborado una cerveza Sanferbeer que se comercializará y pinchará en varios locales de la zona los días previos y posteriores a la feria, como Manneken, Katakrak, El retrogusto es mío, Restaurante el colegio y el bodegón en Burlada.

Nos parecía que Pamplona se merecía tener una cita como esta, eventos de este estilo ya se celebran en otras ciudades cercanas y el ambiente cervecero navarro lo estaba esperando. Hasta ahora no había cuajado, aunque había habido algunos intentos, y queríamos intentarlo. Agradecemos al Ayuntamiento de Pamplona su buena disposición cuando les presentamos la propuesta y a todos los patrocinadores y colaboradores por implicarse en esta primera edición, explica David Salinas Lizaso, uno de los socios de la cervecera artesanal Morlaco Beer.

La apuesta por el producto local y de calidad es una de las máximas de la cita, que pretende mostrar el dinamismo de un sector en auge, que cuenta ya con alrededor de medio centenar de firmas solamente en Navarra y País Vasco. Por ello, esperan atraer al público más cervecero, al ya familiarizado con el producto artesano, pero también a aquellos que todavía no han sentido la necesidad de probar cosas nuevas, añade Salinas.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

SFJ SANFERBEER JAIALDIA 2017 I FERIA DE CERVEZA ARTESANAL DE PAMPLONA

30 de junio, 01 y 02 de julio 2017

Horarios:

30 junio de 17:00 a 23:00 h

01 de julio de 11:00 a 23:00 h

02 de julio de 11:00 a 21:00 h

Geltoki: Antigua estación de autobuses

Entrada libre, pero para consumir hay que comprar el vaso conmemorativo de la feria por 3 euros.

16 productores de cerveza artesanal de Navarra y País Vasco:

NAVARRAGIPUZKOAARABABIZKAIAMorlacoMala GissonaByraLa txika de la cervezaNaparbierBidassoa Basque BreweryUdabeerUrbanbeerBiribilGar BlasBrew RollMattinada

Sesma Brewing

Xorta

Organiza: Morlaco Beer

Patrocinan: The House Beer, El Dromedario Records, Navarmusic, Diario de Navarra, El Retrogusto es mio, Pamplona Actual, Restaurante El Colegio y Beer Kupela.

Colaboran: Ayuntamiento de Pamplona, Aspace, definde.com, Manneken beer, Revista El Mono, localbier.com, Casa Gurbindo, Katakrak, ikuspuntu, solo artesanas, lupulu.com, Rastal, Ricardo Molina.