

Evaluación de las cervezas artesanales de producción nacional y su maridaje con la cocina ecuatoriana

Evaluation of national production craft beers and their pairing with Ecuadorian cuisine

María Dolores Quintana Lombeida

Universidad Tecnológica Equinoccial, Ecuador

Jairo Aguilar Herrera

CTS Culinary Trainer School, Ecuador

Autor para correspondencia: chefjairoaguilar@gmail.com, maria.quintana@ute.edu.ec

Fecha de recepción: 01 de agosto de 2018 - Fecha de aceptación: 30 de agosto de 2018

Resumen: Ecuador es considerado un país con alto consumo cervecero, por sobre otras bebidas de moderación y es que el Convento de San Francisco es conocido como la primera cervecería en Sudamérica, según Peralta Paredes (2013). La presente investigación hace referencia a dos variables, la primera nace con el creciente surgimiento de la producción de cervezas artesanales en el Ecuador, que según datos del diario Expreso (2017), esta manufactura cubre el 5% de la demanda de la bebida; se ha planteado identificar los perfiles sensoriales de este producto premium mediante un estudio aleatorio, descriptivo - correlacional con el uso de instrumentos de recolección de datos como paneles de expertos y observación. En cuanto a la segunda variable de análisis, referente a la cocina nacional y sus platos representativos; se realizó una investigación bibliográfica, aleatoria, analítica y deductiva que clasificó a las preparaciones de acuerdo a su origen y popularidad para su posterior descripción organoléptica. Por medio de escalas de medición aplicadas a sommeliers certificados se eligió por métodos teóricos tres cervezas, y de estas la combinación más adecuada entre la cerveza artesanal y el plato tradicional ecuatoriano. Los resultados hallados identificaron a veintidós cervezas artesanales de producción local adecuadas para el maridaje con el mismo número de platos representativos de la gastronomía del Ecuador, donde se toman en cuenta a tres de las cuatro regiones naturales del país y las preparaciones de sus respectivas provincias identificando la unión íntima y aromática entre estos dos productos.

Palabras claves: cervezas artesanales, maridaje, cocina ecuatoriana

Abstract: Ecuador is considered a country with high beer consumption, over other moderation drinks and is that the San Francisco Convent is known as the first beer in South America, according to Peralta Paredes (2013). The present investigation refers to two variables, the first generation with the growing emergence of the production of craft beers in Ecuador, which according to data from the newspaper Expreso (2017), this manufacture covers 5% of the demand for the beverage; It has been proposed to identify the sensory profiles of this premium product through a random, descriptive - correlational study with the use of data collection instruments such as expert panels and observation. Regarding the second variable of analysis, referring to the national cuisine and its representative dishes; a bibliographic, random, analytical and deductive research was carried

out that classified the preparations according to their origin and popularity for their later organoleptic description. By means of measurement evaluations, Sommelier certificates were applied to choose the theoretical methods of three beers, and of these the most appropriate combination between craft beer and the traditional Ecuadorian dish. The results found identified a twenty-two craft beers of local local production for pairing with the same number of dishes representative of the cuisine of Ecuador, where three of the four natural regions of the country and the preparations of their respective provinces are taken into account. The intimate and aromatic

Key Words: low case, comma, paper template, abstract, keywords, introduction.

Introducción

En los últimos años se ha visto un creciente despunte en la producción de cervezas llamadas artesanales en el país; la producción de esta bebida ha pasado de ser un hobby a ser un negocio, pues según El Comercio (2014), se produce en el Ecuador aproximadamente 60000 litros mensuales.

La producción de la cerveza artesanal se encuentra centralizada principalmente en la ciudad de Quito y Guayaquil, es así que en la capital se encuentra al menos la mitad de las 42 microempresas productoras (Enríquez, 2014).

Ante esta creciente demanda de cerveza artesanal, se realiza un listado de maridajes de cervezas artesanales de producción nacional con platos representativos de gastronomía ecuatoriana.

El método de la sección describe en detalle cómo se llevó a cabo el estudio, incluyendo las definiciones conceptuales y operacionales de las variables utilizadas en el estudio, diferentes tipos de estudios se basan en diferentes metodologías; Sin embargo, una descripción completa de los métodos utilizados permite al lector a evaluar la idoneidad de los métodos y la fiabilidad y la validez de sus resultados, sino que también permite a los investigadores con experiencia para replicar el estudio, si su manuscrito es una actualización de un curso o anterior el estudio y el método ha sido publicado en detalle en otra parte, es posible que remitir al lector a esa fuente y simplemente dar una breve sinopsis del método de esta sección.

Métodos

Se desarrolló una revisión bibliográfica para un posterior estudio empírico por medio de encuestas, observación y análisis sensoriales correlacionales aleatorios a una muestra de 103 personas.

A través de dos variables se analizó; la primera variable por la selección de platos representativos de la gastronomía ecuatoriana, seleccionándolos por provincia, y de acuerdo a su popularidad y representatividad. Una segunda variable con cervezas artesanales, las mismas que se seleccionó de acuerdo a su comercialización, popularidad, accesibilidad para el consumo y principalmente por su evaluación sensorial. Una vez analizadas las variables se realizó el trabajo de maridaje.

Participant (Subject) Characteristics

Identificación adecuada de participantes en la investigación es fundamental para la ciencia y la práctica de la psicología, en particular para la generalización de los resultados, hacer comparaciones entre repeticiones, y el uso de la evidencia en la síntesis de la investigación y el análisis de datos secundarios. Si los seres humanos participaron en el estudio, informe de los criterios de elegibilidad y de exclusión, así como las restricciones basadas en las características demográficas.

Revisión Bibliográfica

Reseña Histórica de la Cerveza

“La cerveza es la prueba de que Dios nos ama y quiere que seamos felices” (Benjamín Franklin).

La cerveza es uno de los productos más antiguos de la civilización. Los historiadores creen que ya existía en Mesopotamia y sumeria en el año 10.000 a.C. En 1981 se encontró una tablilla de piedra que describe un tipo de cerveza elaborada en Babilonia en el 6.000 a.C.

En la antigüedad, los chinos también elaboraban cerveza, del mismo modo que las civilizaciones precolombinas de América, que utilizaban maíz en lugar de cebada. De manera similar, en la antigua Britania se elaboraba cerveza a base de trigo malteado antes de que los romanos introdujeran la cebada.

La materia prima principal en la elaboración de la cerveza es la cebada; se sabe que la existencia de este cereal se remonta a tiempos tan antiguos como el 3.000 a.C. Como la cebada se cultiva mejor que la uva en climas fríos, los países nórdicos como Alemania o Inglaterra favorecieron la producción de cerveza frente a la del vino, y estas regiones se convirtieron en renombradas productoras de cervezas. En efecto, la producción de cerveza se tomó muy en serio, tanto allí como en el Nuevo Mundo, donde esta bebida era uno de los componentes principales de la dieta de los primeros colonos.

Con respecto a América se conoce que la primera cervecería fue construida cerca de la ciudad de México por Don Alfonso de Herrera en el año de 1544, así mismo en Norteamérica los Peregrinos (Pilgrims) trajeron consigo la cerveza y su forma de elaborarla. Originalmente, las cervezas se solían hacer con un cereal llamado espelta. Pero se prefería el trigo y la cebada en la cervecería.

La Cerveza en el Ecuador

Convento de San Francisco la primera cervecería de Sudamérica.

Se considera al Convento de San Francisco como la primera cervecería de Sudamérica. Es en este claustro donde cada 15 días los monjes franciscanos elaboraban cerveza en el área noroccidente del mismo, rodeados de toneles de roble, palas gigantes, corchadoras, compresoras de aire, bombas de mosto y una que otra chancleta para su fabricación. (Peralta Paredes, 2013).

Según (Grupo El Comercio, 2012) Esta infraestructura se inauguró oficialmente en 1566 como la primera cervecería de Sudamérica, que se ubicó en la ciudad de Quito, fueron justamente los misioneros Fray Jodoco Rique y Fray Pedro Gocial fundadores de la iglesia quienes se radicaron en Quito en 1534, trayendo consigo espigas de cebada y trigo e introdujeron sus costumbres, entre ellas las de tomar cerveza. "Los hermanos franciscanos venían de Flandes, la actual Bélgica, y ahí existía la costumbre de acompañar los alimentos con cerveza, por eso la construyeron".

Los monjes fabricaban cerveza ligera de poca fermentación para calmar la sed, pero también hacían cerveza negra con mayor grado alcohólico la misma que era destinada a las festividades. Para la fabricación de la cerveza los monjes recorrían las afueras de Quito en busca de agricultores generosos que les obsequiaran parte de su cosecha de cebada, así como también usaban parte de su propia cosecha de cebada para este fin. Esta bebida era de exclusivo consumo de los frailes por lo que pocos pudieron deleitarse de la cerveza franciscana.

En los comienzos del siglo XX se empezó a fabricar menos esta bebida hasta que en el año de 1977 muere el hermano Lucero y con él, la producción de la cerveza. Por lo que se reemplazó la cerveza por agua mineral que se hacía a base de hierbas medicinales.

Gastronomía Ecuatoriana

¿Será la conquista del fuego el punto de partida de esa historia? Sabemos que la domesticación del fuego, junto con el tabú del incesto, marca el paso definitivo de la naturaleza a la cultura. Los hombres se despiden para siempre de los monos y empiezan a modificar la naturaleza y a conquistar el instinto, ese otro fuego interior: así va naciendo la sociedad humana. No en vano Sigmund Freud dirá, muchos miles de años después, que la historia del hombre es la historia de su represión. En parte sí. Pero es también la historia de los instrumentos, de los símbolos, de los deseos satisfechos. Por ello, aunque siguiendo otro camino, los investigadores de la gastronomía arriban a la misma conclusión: la historia de la cocina es tan antigua como la humanidad. El argumento final se alza claro y contundente como la luz del sol: sin fuego no hay cocina. (Cuvi, 2001)

Según (Valdez Roman, 2013) El Ecuador al igual que la mayoría de los países latinoamericanos fue conquistado por los españoles, que a su arribo trajeron consigo sus costumbres, su religión, y por sobre todo su gastronomía. Este encuentro además de impactante para ambas culturas, produjo una mixtura de las mismas. La cocina indígena tenía como base pocos productos, entre estos, el maíz, las papas, el fréjol, algunos mariscos y carnes de cuy y llamas, entre otras locales, a diferencia de los visitantes con los cuales se comenzó el intercambio de diferentes elementos de origen africano, europeo, y luego asiático, como cerdos, reses, ovejas, pavos, gallinas, ajos, cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos, caña de azúcar, especias, y un sinnúmero de elementos más.

Enriquecida con estos nuevos elementos, la cocina pudo desarrollar propios platos típicos, a lo que se llama también cocina Criolla, la misma que se desarrolló en cada región. Con el paso del tiempo y la ayuda de la creatividad característica de los pueblos latinos, se produjeron

platos para el alimento diario de las familias ecuatorianas, por casi tres siglos, haciendo de la cocina ecuatoriana una gastronomía rica y variada digna de ser degustada.

Es por esto que la comida ecuatoriana actual, es pues, el resultado de la combinación de varias culturas culinarias y productos de casi todo el continente, mezcladas sabiamente con la aceptación del gusto popular.

La gastronomía de un país, es la herramienta perfecta mediante la cual se puede interiorizar su cultura, descubrir sus costumbres y tradiciones populares, sus productos, su tecnología y el desarrollo de su pueblo; pero de manera especial conocer, sentir su espíritu y el alma de su gente.

Ecuador gracias a su privilegiada ubicación en el planeta cuenta con diversos climas, una tierra fértil que ha dado lo mejor de sus frutos, y sobre todo por su gente trabajadora, amable y creativa, quienes han logrado plasmar en su cocina la alegría y pluralidad de su pueblo. Se cuenta con productos únicos que se sabe trabajar como el verde y la yuca, que tienen una base rica en nutrientes y sabor, además de ser parte esencial y característica de la cultura del litoral y amazonia.

Por otra parte en la cocina andina, destacan las variedades de papas, granos y cereales perfectamente combinados en preparaciones llenas de sabor e historia.

De vuelta al litoral no se puede dejar de mencionar productos como el cangrejo de manglar, único en el mundo, camarones y pescados. El Ecuador se encuentra dividido naturalmente en cuatro regiones, cada una con diferente producción, cultura y tradiciones; que si bien cuentan con matices similares con respecto a lo social, su cocina tiene diferencias marcadas en cuanto a técnicas y productos.

Es así que, existen especialidades muy localizadas por zonas y provincias del Ecuador. La cocina ecuatoriana es diversa, y varía con la altitud y las condiciones agrícolas y climáticas. En la mayoría de las regiones siguen la tradición de tres platos; la sopa (caldo), el segundo (segundo plato), que incluye arroz y una proteína como pollo, cerdo o pescado, finalizar el menú con un postre y café es habitual, para complementar.

El Cerdo, pollo, carne de res y cuy son populares en la región andina y se sirven con una variedad de guarniciones, ricas en carbohidratos, especialmente, el arroz, el maíz y las papas. Un plato delicioso y conocidísimo es el hornado, que consiste en cerdo asado, servido con tortillas de papa o llapingachos. La rica fritada, el cuy, las humitas y tamales, el locro de papas con aguacate y queso, las chugchucaras, el lomo saltado y el churrasco, el mote pillo, el yahuarlocro, son ejemplos de lo más apetecido en esta región.

Es la costa una región increíblemente fértil por los ríos que la surcan, la calidad del suelo y un clima tropical cuyos rigores se equilibran con los vientos frescos que trae del sur la corriente marina de Humboldt, próxima al perfil costanero desde mayo hasta noviembre. Luego arriban las aguas cálidas de El Niño, desatando la temporada invernal... fue justamente en esta zona donde floreció la cultura Valdivia, a partir del

año 3200 AC. Famosa por sus venus de cerámica, la gente de Valdivia basó su desarrollo en el cultivo estable del maíz, la yuca, el ají y el algodón, a los que se agregaban los recursos del mar. (Cuvi, 2001).

En la Región Amazónica encuentra, a diferencia del resto de regiones, lo más exótico de la comida ecuatoriana. Por la gran multiplicidad de productos y especias, animales y frutas, esta región ofrece una cultura gastronómica poco conocida por el extranjero pero muy popular entre los nativos.

Las frutas exóticas del oriente ecuatoriano incluyen: arazá, cocona, borojó, chonta, entre otras. Los animales más consumidos son mono, tortuga, guanta, chontacuro (gusano de chonta), hormigas culonas, serpientes, las cuales se combinan con yuca o plátano. El seco de guanta es el alimento típico de las regiones amazónicas. Sus ingredientes principales son la carne de guanta (roedor grande de la región), el guineo, el ajo, acompañados de arroz o papas. El zarapatoca es otra comida ecuatoriana muy singular de esta región que se prepara con carne de tortuga. La uchumanga por otra parte, es un plato minucioso que se sirve con una variedad de intestinos de animales silvestres. También el cazabe, o pan de yuca rallada que se encuentra también en las grandes ciudades de Ecuador. (Valdez Roman, 2013).

Desarrollo

Para identificar los gustos y preferencias de los consumidores actuales de cerveza artesanal se aplicó tres fases; encuesta al consumidor, la segunda selección de las cervezas artesanales y tercera fase selección de los platos de cocina ecuatoriana. La primera se realizó una encuesta de 10 interrogatorios como muestra aleatoria de 103 personas, por medio digital a los cuales se les formuló las siguientes preguntas;

Tabla. N.1 Encuesta al consumidor

1. ¿Ha tomado cerveza artesanal alguna vez?
<ul style="list-style-type: none"> • Si • No
2. ¿Cuál es su sexo?
<ul style="list-style-type: none"> • Masculino • Femenino
3. ¿Qué edad tiene?
<ul style="list-style-type: none"> • 18 - 25 años • 26 - 35 años • 36 - en adelante
4. ¿De las siguientes marcas de cervezas artesanales cuál le parece conocida?
<ul style="list-style-type: none"> • Páramo • Andes • Sabai • Ninguna
5. ¿En qué momento del día prefiere tomar cerveza?
<ul style="list-style-type: none"> • Con el almuerzo • Al atardecer • Con la cena

-
- 6. ¿Qué tipo de gastronomía la acompañaría con cerveza?**
- Japonesa
 - Peruana
 - Ecuatoriana
 - Francesa
 - Italiana
-
- 7. ¿En qué situaciones consume cerveza?**
- Con amigos
 - Reuniones familiares
 - Oficina
 - En todo momento
-
- 8. ¿Qué característica piensa usted que es indispensable en una cerveza?**
- Acidez
 - Amargor
 - Dulzor
 - Cuerpo
 - Frescura
-
- 9. Según su criterio, ¿cómo se debe tomar cerveza?**
- Sola
 - Acompañada de comida
-
- 10. ¿Qué tipo de cerveza prefiere?**
- Roja
 - Rubia
 - Negra
-

Elaborado por autores

Resultados

Pregunta N.1

El porcentaje de personas que han consumido cerveza es representativo pues corresponde al 56%.

Pregunta N.2



Figura 1. Resultados pregunta 2

Son similares el porcentaje de encuestados hombres como el de mujeres.

Pregunta N.3



Figura 2.Resultados pregunta 3

Esto da una referencia de que los datos siguientes son más confiables debido al alto porcentaje de adultos que respondieron la encuesta.

Pregunta N.4

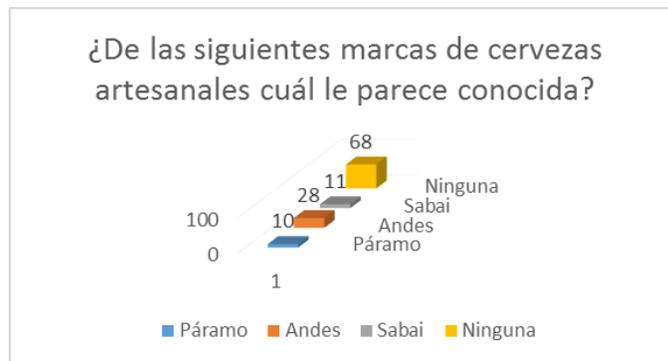


Figura 3.resultados pregunta 4

Se concluye mediante estos resultados que la mayoría de los encuestados no conoce las marcas de cervezas artesanales que serán insumo de este trabajo; lo que certifica la premisa. Luego se señalar un número de 28 personas de los encuestados que conoce la marca Andes, que es la más popular entre los mismos.

Pregunta N.5

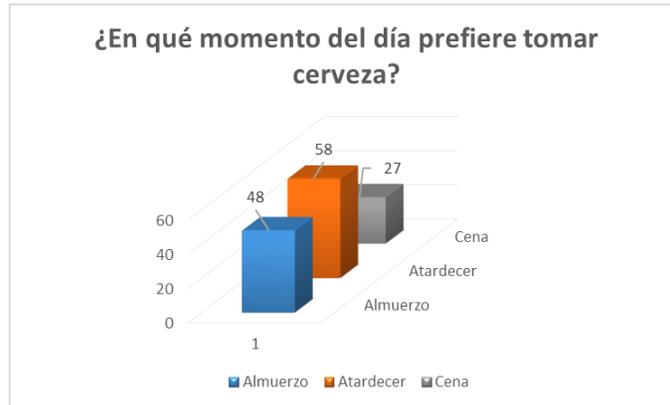


Figura 4. Resultados de la pregunta 5.

Los encuestados prefieren consumir cerveza en el atardecer y en el almuerzo; lo que ayuda a confirmar la idea de que se puede maridar la cerveza con platos de comida que se sirvan en el almuerzo.

Pregunta N.6

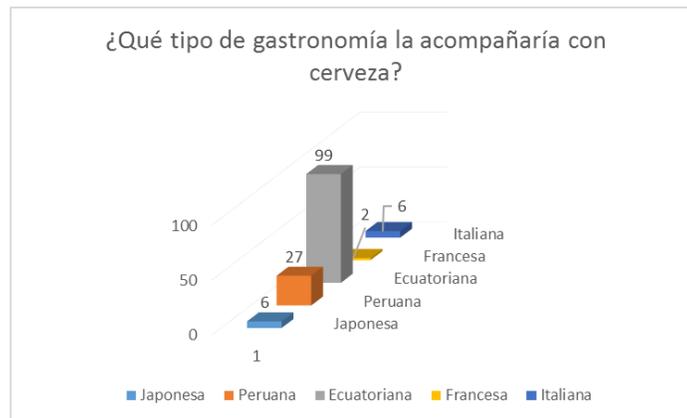


Figura 5. Resultados pregunta 6.

La gran mayoría de los encuestados prefieren consumir cerveza con gastronomía ecuatoriana, de lo cual se concluye que las personas tienen interiorizada la idea del maridaje cerveza – cocina ecuatoriana.

Pregunta N.7

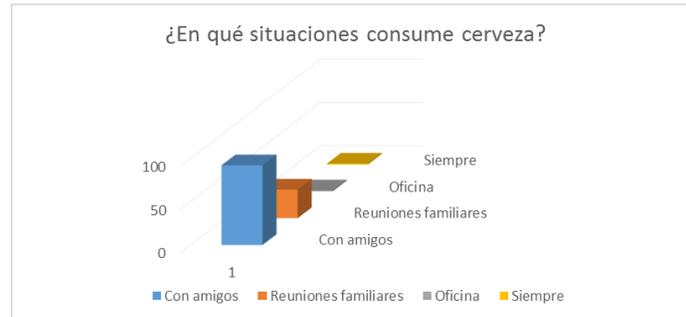


Figura 6. Resultados pregunta 7.

Los resultados de esta pregunta confirman el supuesto de que la cerveza es una bebida social, pues de acuerdo a los encuestados, la preferencia es beberla con amigos o en familia.

Pregunta N.8

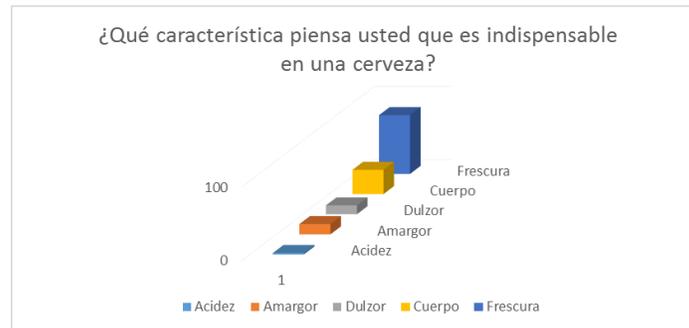


Figura 7. Resultados pregunta 8.

Según datos de la encuesta, para los ecuatorianos la característica principal de una cerveza debe ser su frescura, la misma que puede estar dada por la temperatura de servicio o por el nivel de gas carbónico que contenga. Además, de estos resultados se deduce que las cervezas más fuertes y con mayor amargor no son del gusto de los consumidores locales.

Pregunta N.9



Figura 8. Resultados pregunta 9.

La pregunta nueve muestra que la visión de tomar cerveza con alimentos está dividida, en porcentajes casi iguales. Pero, las personas quizá consideren que no es necesario el maridaje con alimentos para el consumo de esta bebida, aunque no lo descartan por completo.

Pregunta N.10

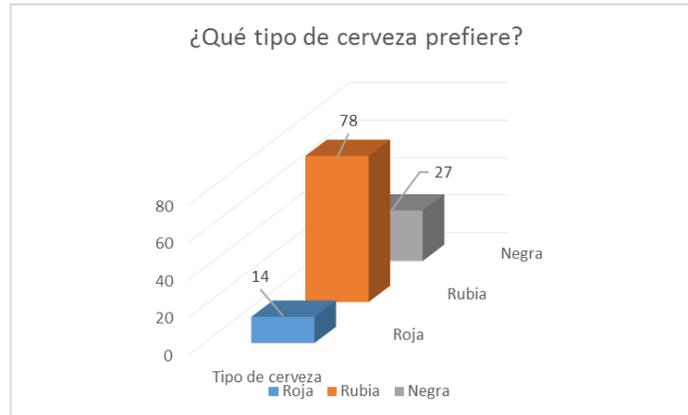


Figura 9. Resultados pregunta 10.

De acuerdo a los encuestados la cerveza de preferencia local es la cerveza rubia.

La segunda fase consistió en la selección de cervezas artesanales más adecuadas para el maridaje;

Selección de cervezas para los maridajes

(Boteler, 2009), define a las Cervecerías Artesanales o micro cervecerías a aquellas que producen una cantidad limitada de cerveza, que son mucho más pequeñas que las cervecerías corporativas a gran escala y sus dueños son independientes. Este tipo de cervecerías se caracterizan generalmente por su énfasis en el sabor y la técnica de fermentado.

Según (Enriquez, 2014), en artículo publicado por El Comercio; el negocio de las cervecerías artesanales en el Ecuador es próspero y se encuentra en pleno desarrollo, tanto así que en el año 2014 ya existían en el país 42 cervecerías artesanales registradas, que llegarían a 150 de acuerdo a proyecciones de la Sociedad Ecuatoriana de Cerveceros Artesanales, SECA.

Es por este motivo que se decidió seleccionar a las cervezas que tengan en la actualidad la mayor accesibilidad; se seleccionaron tres marcas de cervezas artesanales de producción local;

- Cerveza Andes
- Cerveza Páramo
- Cerveza Sabai.

Las mismas que se encuentran en las perchas de las principales cadenas de supermercados de Quito en sus principales variedades.

Y, la tercera fase en la selección de platos de la cocina ecuatoriana;
Selección de platos de la cocina Ecuatoriana

Luego de inmiscuirse en la realidad de la gastronomía ecuatoriana, se procede a seleccionar platos de la gastronomía tradicional ecuatoriana bajo parámetros de representatividad, popularidad y accesibilidad, para este fin se tomó la división política del país, y se buscó preparaciones con características específicas de cada provincia.; es así que, mediante un método de observación y deducción y ayudados de una lectura exhaustiva de fuentes bibliográficas; se han seleccionado los siguientes manjares.

Tabla 2. Platos seleccionados para maridaje

PROVINCIA	PREPARACIÓN
Esmeraldas	Encocado de pescado
Manabí	Empanada de Verde
Los Ríos	Ceviche de camarón
Guayas	Encebollado
El Oro	Tigrillo
Carchi	Hornado Pastuso
Imbabura	Carne colorada
Pichincha	Locro con queso
Cotopaxi	Fritada
Chimborazo	Cuy asado
Bolívar	Tripas con morcilla de sal
Santo Domingo de los Tsáchilas	Sancocho
Tungurahua	Llapingachos
Cañar	Cascaritas
Azuay	Mote pillo
Loja	Tamal lojano
Sucumbíos	Seco de Guanta
Napo	Chontacuros
Orellana	Maito de cachama
Pastaza	Volquetero
Morona Santiago	Ensalada de palmito
Zamora Chinchipe	Ayampaco

Las preparaciones han sido seleccionadas por representatividad y variabilidad de cada provincia.

El Maridaje

La unión íntima y armónica entre dos elementos; según lo dice su definición enciclopédica; es importante tomar en cuenta que la gastronomía lleva consigo un sinfín de matices, de percepciones, de aromas y de gustos, que la convierten en uno de los mejores medios de comunicación; esto hace difícil hablar con exactitud de reglas inamovibles para maridaje, en este caso específico con cerveza artesanal.

Pero más allá de esta definición enciclopédica, se esconde el verdadero sentido del placer de la degustación gastronómica. La combinación perfecta que permita saborear y disfrutar con los cinco sentidos tanto la bebida como la comida. No existen reglas, ni explicaciones

científicas, ni razonamientos técnicos que expliquen por qué muchas combinaciones pueden ser gloriosos puntos de encuentro entre el placer de comer y el placer de beber. Sin embargo, y aun atendiendo a la norma más sencilla y tradicional, que es la de dejarse llevar por la intuición y el gusto personal de cada uno... (Cerveceros de España, 2015).

Tabla 3. Maridajes de gastronomía ecuatoriana con cerveza artesanal.

Platos representativos de la Gastronomía ecuatoriana	Cervezas Artesanales de producción local
Encocado de pescado	Sabai Black IPA
Empanada de Verde	Páramo Weissbier
Ceviche de camarón	Sabai Roja doble
Encebollado	Páramo Altbier
Tigrillo	Páramo Wiessbier
Hornado Pastuso	Andes Bismarck
Carne colorada	Páramo Pale Ale
Locro con queso	Páramo Golde Ale
Fritada	Sabai Roja Doble
Cuy asado	Páramo Oatmeal Stout
Tripas con morcilla de sal	Andes Pale Ale
Sancocho	Páramo Golden Ale
Llapingachos	Sabai Roja Doble
Cascaritas	Andes Pale Ale
Mote pillo	Andes Blonde Ale
Tamal lojano	Páramo Altbier
Seco de Guanta	Sabai Roja Doble
Chontacuros	Páramo Oatmeal
Maito de cachama	Andes Blonde Ale
Volquetero	Páramo Pale Ale
Ensalada de palmito	Andes Blonde Ale
Ayampaco	Andes Bismarck

Elaborado por: autores

Conclusiones

Si bien la información de los medios, así como los comentarios populares hablan de que el consumo de cerveza artesanal está en boga, todavía el consumo de esta bebida no se encuentra en el nivel que debería, pues son pocos quienes optan por esta bebida como primera opción; y esto podría tener varias causas, una de ellas puede ser su elevado precio en comparación a las cervezas industriales.

La cerveza artesanal es ideal para acompañar preparaciones culinarias donde el vino ha perdido su poder de maridaje, o como reemplazante del mismo. Es justamente la característica amarga y el contenido carbónico que neutralizan los golpes ácidos y grasos de los alimentos lo que resalta los sabores naturales, permitiendo disfrutar cada bocado del alimento.

Los productos que mejor maridan con la cerveza son aquellos que posean elementos ácidos en su composición, debido a que encuentran un equilibrio entre el dulzor de la malta y el amargo del lúpulo. Los alimentos muy condimentados y picantes encuentran en la cerveza su mejor aliado, porque proporciona frescor al paladar, permitiendo disfrutar la comida.

La cerveza artesanal es el complemento ideal para la gastronomía ecuatoriana, principalmente en cervezas rubias o rojas, con nivel de amargor bajo y cuerpo medio; es decir las tipo Ale; pues las tipo Stout o IPA son muy potentes para combinarlas con nuestra gastronomía.

Bibliografía

- Avilés Pino, E. (10 de septiembre de 2015). *Enciclopedia del Ecuador*. Obtenido de <http://www.encyclopediadelecuador.com/temasOpt.php?Ind=2663>
- Bascur Palacios, G. (2013). *Plan de Negocio de una cervecería artesanal en la región metropolitana*. Santiago de Chile.
- Boteler, A. (2009). *The Gourmet's Guide to Cooking with Beer: How to Use Beer to Take Simple Recipes from Ordinary to Extraordinary*. Quarry Books.
- Cerveceros de España. (10 de septiembre de 2015). *Elaboración de Cerveza*. Obtenido de Cerveceros de España: <http://www.cerveceros.org/elaboracion.asp>
- Cerveceros de España. (10 de septiembre de 2015). *Los Maridajes de la Cerveza y la Gastronomía; guía práctica para encontrar las mejores combinaciones*. Obtenido de Cerveceros de España: <http://www.cerveceros.org/>
- Club de Cervezas del Mundo. (7 de septiembre de 2015). *Tipos de Cerveza*. Obtenido de Club de las Grandes Cervezas del Mundo: <http://www.cervezasdelmundo.com/pages/index/tipos-de-cerveza>
- Costa, F., & Costa, A. (2013). *Cocina de Autor elaborada con Cervezas Artesanales Ecuatorianas y su maridaje*. Quito.
- Cuvi, P. (2001). *Recorrido por los Sabores del Ecuador*. Quito: Nestlé Ecuador S.A.
- Enriquez, C. (20 de septiembre de 2014). Las Cervezas Artesanales se multiplican. *El Comercio*.
- Grupo El Comercio. (24 de febrero de 2012). La primera cervecería está en un convento. *Últimas Noticias*.
- Hidalgo Hidalgo, L. S. (2014). *Propuesta para la creación de una micro-empresa productora de creveza artesanal sin alcohol*. Guayaquil.

- López Deluque, Y., & Ochoa Gómez, E. L. (2010). *Estudio de Factibilidad y Puesta en Marcha de Una Microcervecería Artesanal en Bucaramanga y su área metropolitana*. Bucaramanga.
- Navés , B. (2010). La cerveza.
- Peralta Paredes, P. B. (2013). *Usos culinarios de la Cerveza*. Cuenca.
- Redacción Grupo El Comercio. (25 de enero de 2014). La cerveza hecha en casa puede ser más que un 'hobby'. *El Comercio*.
- Sociedad Ecuatoriana de Cerveceros Artesanales. (25 de agosto de 2015). *Sociedad Ecuatoriana de Cerveceros Artesanales*. Obtenido de SECA: <http://secaecuador.es.tl/Home.htm>
- Valdez Roman, F. P. (2013). *Investigación y Diagnostico de las viñas del Ecuador y Maridaje con la gastronomía de Ecuador*. Guayaquil.