

# FermentAR

ENCUENTRO NACIONAL DE CERVECEROS ARTESANALES



**FermentAR es el 1er encuentro nacional de cerveceros artesanales itinerante, que tiene como fin ser el nexo entre el productor de cerveza, los proveedores y organismos privados y estatales; generando un valor agregado a la industria.**

Nos proponemos instalar el concepto de la *Revolución Cervecera*, brindando cursos de elaboración por la Clase Combativa Cervecera de Zona Norte (CCCZN) acercando la actividad a la gente.

De esta manera generar cultura del buen tomar y de manera responsable. Apuntando a la calidad y no la cantidad.

Resaltar el producto Marca Argentina.

**Nos acompañan expositores nacionales e internacionales, referentes del mercado y cámaras afines. Así como distintos agentes del Estado, Científicos del CONICET y Ministerios.**

**Formando una sinergia que tiene como fin el desarrollo del mercado.**



Queremos extender la propuesta a una alternativa que pueda involucrar y acercar herramientas a los cerveceros.

Es por eso que llamamos a esta etapa FermentAR. ***Encuentro de productores cerveceros artesanal de la Argentina.***



El encuentro se dará en el marco del Festival Gastronómico Raíz, que se realizará en el Parque del Bicentenario, *TECNOPOLIS*.

Del 1 al 4 de Octubre de 12 a 20hs.

# Ubicación



Proponemos el espacio de referencia en imagen. Frente al Patio Cervecerero de Raíz





# Contenido

- Feria de Proveedores



- Capacitaciones y Rueda de negocios







Capacitaciones y Charlas para la producción de la actividad Cervecera.

Invitados internacionales a  
confirmar:



**Boris de Mesones, Ingeniería Cervecera, España.**  
**Samuel Calvatti, Cerveceria Bodebrown, Brasil.**



# Oradores



**Lúpulos:** Hernán Testa de Lúpulos del Bolsón. Generando valor agregado con productos autóctonos.



**Levaduras:** Diego Libkind especialista en levaduras. Investigador y reciente descubridor de la cepa "lager Patagonia" única en el mundo.

# Oradores



**Marcelo Cerdán:** pionero del movimiento cervecero artesanal argentino. estabilidad de la cervecera



**Max Libedinsky:** Crecimiento de la cerveza artesanal argentina.

# Oradores



- **Senador Pichetto.** Ley de nacional de Lúpulo. La importancia de la intervención del estado

- **Alan Sullivan.** La revolución Cervecera. Donde estamos a donde vamos.
- **Procal:** Definición de Cerveza Artesanal, incorporación al código alimenticio argentino.



# Oradores



Bruno Ferrari: Brewmaster BERLINA  
PATAGONIA BREWERY

- Anmat. Consejos para habitar una cervecería artesanal.
- Cámara cervecera: La importancia de cooperar y generar cultura.

# Capacitación



- Curso básico de elaboración de cerveza. 8 hs a cargo de CCCZN (clase combativa cervecera de Zona Norte)





# Capacitación



- Como degustar una cerveza. **Edwin Harvey** juez internacional de cerveza.



## Rueda de negocios (one one one)



Un espacio destinado para el intercambio de ideas, conocimientos y experiencia entre los productores. Promoviendo el desarrollo y buen desempeño de la actividad.

## Feria de Proveedores:



Contaremos con una numerosa participación de proveedores Marca Argentina.



## Proveedores:



- **Inoxidables Argentina:** Equipos, Choperas
- **Affer:** Choperas, Bancos de fríos, Chilers
- **Malteria TaiPan:** Maltas bases y maltas especiales.
- **Saitsa:** Intercambiadores de calor a placas, choperas, banco de fríos, chilers
- **Lúpulos de la Patagonia:** Lúpulos.





## Proveedores:



- **Intecerv:** Accesorios Generales.
- **Minicerveceria:** Insumos generales
- **Rossi:** Accesorios Generales
- **Infinity:** Fabricante de Fermentadores Plásticos.
- **Stämm Levaduras:** Levaduras
- **Fermentis:** Levaduras.
- **Vixoz:** internet marketing & e-commerce.
- **Rotoking:** Fabricante de Fermentadores Plásticos.



## Evento de cierre:

- **Sorteos:** Los proveedores podrán donar productos y serán sorteados entre todos los participantes.
- **Degustación de cerveza:** Las cervecerías podrán donar cantidad de litros.
- **Sorteo de merchandising**
- **Bandas en vivo**



# FermentAR

ENCUENTRO NACIONAL DE CERVECEROS ARTESANALES

