

Stella Artois busca en Madrid al mejor tirador de cerveza

Stella Artois ha celebrado, en un club privado de El Viso (Madrid), la segunda sesión de Draught Masters, el reto con el que se pretende encontrar a la mejor tiradora o al mejor tirador de cerveza de nuestro país

Ayer se celebró en un club privado de El Viso (Madrid) la segunda sesión de Draught Masters, el reto de Stella Artois con el que se pretende encontrar a la mejor tiradora o al mejor tirador de cerveza de nuestro país.

En el evento, al que acudieron las 100 mejores embajadas de Stella Artois a nivel nacional, los asistentes recibieron, a mano de Joaquín Santos González, una formación sobre el ritual de tiraje de cerveza servida en cáliz, de vital importancia para la marca.

Tras una masterclass única, los asistentes pudieron degustar un menú diseñado especialmente para maridar con Stella Artois. Los artífices fueron Carles Gaig, jefe de cocina de Can Gaig, distinguido con una estrella Michelin desde 1993 y Premio Nacional al Mejor Jefe de Cocina por la Real Academia Española de Gastronomía, y Juan Antonio Medina, chef madrileño y jefe de cocina del estrella Michelin A'Barra desde 2017, famoso por su menú del revés; se comienza con las propuestas más contundentes para acabar con los platos más ligeros.

La experiencia gastronómica comenzó con un entrante diseñado por Carles Gaig: vieiras, papada ibérica, remolacha y celeri (apio nabo). A este lo siguió un primer plato, flor de alcachofa confitada a baja temperatura con crujiente de jamón. El principal, diseñado por Juan Antonio Medina, quien, además, asistió al evento para presentar su receta, consistió en pichón ahumado, salsa de cerveza, cebada y aire de cerveza. El broche de oro lo añadió el postre, tarta de queso con alcachofa.

El fin de la comida dio paso a Diego Coquillat, investigador del proceso de transformación digital en la industria de los restaurantes y la hostelería y, además, el primer no cocinero que ha inaugurado Madrid Fusión. Con su formación "Transformación digital en el sector hostelero", el alicantino animó a los asistentes a reflexionar sobre el impacto digital en el sector y conocer las herramientas y nuevas técnicas que ayudan a generar más beneficios gracias a la tecnología.

La historia de Stella Artois

Las raíces cerveceras de Stella Artois se remontan al año 1366. En ese entonces, se estableció la cervecería Den Hoorn en Leuven, Bélgica. Como establecimiento cervecero reconocido mundialmente, Den Hoorn sentó las bases de la calidad, el sabor y el nivel por el que hoy se conoce a Stella Artois. En su honor, la botella muestra orgullosa el símbolo de la cervecería.

Más tarde, en 1708, Sebastián Artois se convirtió en su maestro cervecero. Y solo nueve años

después, tal como se había comprometido, pudo comprar la cervecería a la que puso su apellido, que finalmente figura en cada botella de Stella Artois en todo el mundo.

Dado que la Cervecería Artois era muy respetada tanto a nivel internacional como local, se elaboró un lote especial como regalo de Navidad para los patrones leales. Este lote especial fue el primero que incluyó oficialmente “Stella” en su denominación. “Stella”, que significa estrella en latín, rinde homenaje a esta ocasión original, acompañado por una estrella en cada botella.

Datos de contacto:

Sergio Barreda Coy
656984447

Nota de prensa publicada en: [El Viso \(Madrid\)](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#) [Universidades](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>