

Nace primera maltera mexicana para abastecer a cerveceros artesanales

imagenagropecuaria.com/2018/nace-primera-maltera-mexicana-para-abastecer-a-cerveceros-artesanales

ERNESTO PEREA



- *Quieren reducir dependencia casi total del producto importado*
- *Abastecerá 30% de la demanda de las 700 cerveceras artesanales*
- *Malteras oportunidad de negocio ante crecimiento de industria de cerveza artesanal*

Oriental, Puebla.- Los productores de cerveza artesanal, cuya industria crece a doble dígito por año, tendrán la opción de comprar malta a la primera empresa mexicana de este insumo, con lo que reducirán paulatinamente la dependencia de las importaciones que hoy son del 98 por ciento.

En este municipio se inauguró la Maltería Mexicana Central Altiplano, que en forma inicial producirá 60 toneladas de malta, pero que para fin de año estima alcanzará mil toneladas, lo cual representa 30 por ciento del consumo de las 700 cerveceras artesanales que hay en el país, afirmó el director general de Maltería Central Altiplano, Carlos Bencomo.

Hoy, las cerveceras artesanales dependen casi en su totalidad de la malta importada que se ha encarecido a la par del dólar, por lo que el abastecimiento nacional es una oportunidad para tener un insumo de calidad a precio competitivo, afirmó la directora de la Asociación de Cerveceros Artesanales de México (ACERMEX), Paz Austin.



Carlos Bencomo destacó que la nueva maltera integrará a los productores de cebada, quienes recibirán del 15 al 20 por ciento más del precio promedio en la región por la calidad de su cebada.

En el marco de la inauguración de la planta, el empresario precisó que la maltera requirió una inversión de 30 millones de pesos –con apoyo de la Sagarpa por 2.5 millones– y generará 50 empleos, entre directos e indirectos, y contempla integrar a 25 agricultores de la región.

Crecimiento constante

En entrevista con www.imagenagropecuaria.com, Paz Austin destacó que el *boom* artesanal inicio desde 2013 y cada año hay un crecimiento a doble dígito y en la actualidad ya es importante el consumo de este tipo de cerveza en México, que significa 0.1 por ciento del total. La meta es seguir el ritmo de crecimiento y consolidar esta industria, recalcó.

Durante una breve charla, apuntó que 98 por ciento de insumos para elaborar la cerbeza artesanal se importan y se pagan en dólares y euros, lo que encarece el producto en la misma proporción que se mueve la paridad. Por ello, agregó, esta maltera es una oportunidad de hacer cervezas más accesibles en precio, en estar en punto de venta y de ofrecer extraordinaria calidad para el consumidor mexicano.

Comentó que al haber mayor demanda de cerveza artesanal existe la necesidad de una nueva cadena productiva y así es como nace la primer maltera independiente, pero también hay empresas que se dedican a hacer equipo cervecero a baja escala, laboratorios especializados y proyectos de lúpulo mexicano.

Paz Austin aseguró que en México tenemos la capacidad necesaria para sembrar la cebada necesaria y abastecer a la industria artesanal, “pero necesitamos más gente que le apueste a las malteras, porque esta es una una realidad, la industria crece, vamos muy rápido y bien”.

En tanto, la directora general de Cerveceros de México, Maribel Quiroga, destacó que con la nueva maltera se busca proveer con insumos mexicanos a los cerveceros artesanales y “queremos quitarnos esa dependencia de la importación de insumos que tenemos desde el exterior, porque además se genera un beneficio directo a los agricultores mexicanos y en la creación de empleo en toda la cadena de valor”.

Al respecto, recordó que también Grupo Modelo y Heineken anunciaron que para el 2020 la totalidad de la cebada que utilicen para producir los casi 110 millones de hectolitros que procesan en México serán con cebada nacional.

La Maltería Central Altiplano abastecerá de cebada malteada a los cerveceros artesanales lo cual brindará una mayor competitividad e impulso al sector”, subrayó

Maribel Quiroga auguró el mejor escenario para la industria cervecera artesanal en el futuro, “porque hay muchas variedades y un conocimiento profundo de lo que es la cerveza; los cerveceros artesanales son emprendedores que tienen mucho talento y pasión por las cervezas bien hechas en México”.

