

Las experiencias gastronómicas YAAAS presentan las ‘Cenas del Lúpulo’ en los campos de lúpulo de Estrella de Levante en Caravaca

El concepto revolucionario de experiencias gastronómicas YAAAS, el Ayuntamiento de Caravaca, Estrella de Levante y el Instituto de Turismo de la Región de Murcia organizan las ‘Cenas del Lúpulo’ en los campos de cultivo de Estrella de Levante en Caravaca de la Cruz.

Las ‘Cenas del Lúpulo’ proyecta dos cenas temáticas los días 14 y 21 de julio y tres visitas guiadas los días 18, 19 y 20 de julio.

Estrella de Levante colabora junto al Ayuntamiento de Caravaca, el Instituto de Turismo de la Región de Murcia y la agencia Lalumier, para la organización de las experiencias las ‘Cenas del lúpulo’, un proyecto que nace con el objetivo de dar a conocer y poner en valor los campos de cultivo de lúpulo de la cervecera murciana, en Caravaca de la Cruz.

De esta manera, coincidiendo con el momento en que la cosecha de lúpulo se encuentra en el punto más álgido, se celebrarán dos cenas temáticas, organizadas por la agencia Lalumier, bajo su nueva marca de experiencias gastronómicas YAAAS; así como tres visitas guiadas a las plantaciones para el acercamiento y conocimiento del cultivo, y del proceso de elaboración de la cerveza.

“Tras el éxito de la cena llevada a cabo en 2021 junto a Lalumier, decidimos hacer crecer este evento, de la mano del Ayuntamiento de Caravaca y del Instituto de Turismo de la Región de Murcia, para convertirlo en toda un experiencia lúdica y veraniega en torno a esta plantación de lúpulo en el noreste de la Región”, explica Yayo Delgado, responsable de Comunicación de Estrella de Levante.

El jueves 14 de julio a las 21h se celebrará la primera cena bajo el título ‘Smiley’, relacionada con el emoticono popular de la cara sonriente, tendencia de los años 80/90 que este año celebra su 50 aniversario; y estará encabezada por el menú y coctelería del restaurante Conjugoo.

La segunda cena se celebrará el jueves 21 de julio bajo el nombre ‘Sion’, basada en la ciudad ficticia de la película de Matrix, la última ciudad humana del planeta Tierra. Esta

experiencia pone en valor el concepto del poder de las máquinas representado en la película pero, en este caso, asociándolo al poder de la tecnología aplicada a la agricultura.

En las cenas el factor sorpresa es clave, aunque se irán revelando algunos secretos en las redes sociales de YAAAS (@yaaas_gastro). Como adelanto, ambas, que se celebrarán en plena naturaleza, incluirán maridaje y actuación en directo.

Por otro lado, las tres visitas guiadas se realizarán el lunes 18, jueves 19 y miércoles 20 con salidas en autobús desde la Plaza Paco Pim (Elíptica) a las 19.30 horas. Los participantes tendrán la oportunidad de conocer el proyecto de cultivo de lúpulo de primera mano, así como degustar las diferentes cervezas de Estrella de Levante junto a un pisco.

Las entradas se podrán adquirir a través de la página web www.yaaas.es y contarán con un precio de 5 euros para las visitas guiadas y de 65 euros para las cenas temáticas YAAAS.

Las 'Cenas del Lúpulo' cuentan con el patrocinio de Ayuntamiento de Caravaca, Estrella de Levante, el Instituto de Turismo de la Región de Murcia y Vinos Jumilla, y con la colaboración de Fonet, Barita Estudio y Ya Vino.

Hacia una cerveza Kilómetro 0

En 2018 Estrella de Levante comenzó un proyecto para impulsar el cultivo de lúpulo en la comarca Noroeste de la Región con el objetivo de, en un futuro, utilizar la totalidad de materias primas de proximidad en el proceso de elaboración de cerveza, convirtiéndose así en una cerveza kilómetro 0.

Este proyecto comenzó en una primera fase experimental en el Centro de Demostración Agraria 'Las Nogueras' de la Comunidad Autónoma que, ya en 2020, comenzó a dar resultados óptimos para su producción a gran escala. A partir de este momento, varios agricultores de la zona se sumaron a la iniciativa que, a día de hoy, ya cuenta con 5 hectáreas de cultivo distribuidas en tres fincas - dos en Caravaca de la Cruz y una en Moratalla - dedicadas a la producción de lúpulo, que es empleado para la elaboración de cerveza.

El lúpulo aporta el grado de amargor y aromas que la cerveza requiere por el contenido en lupulina, sustancia formada por aceites esenciales que dan los diferentes aromas a la cerveza, y por resinas que proporcionan los alfa-ácidos, responsables de su sabor amargo. Además, también contribuye en la formación y estabilización de la espuma de la cerveza.