



LUPULO
AL
VASO!

¡CERTAMENTE DE
CERVEZA ARTESANA



Dado el auge y extraordinario crecimiento que ha experimentado en los últimos años la cerveza artesanal tanto a nivel nacional como en la provincia de León desde el ayuntamiento de Carrizo en colaboración con la Asociación de cerveceros Caseros leoneses se plantea la celebración de un evento en la que se dé cabida a la cerveza artesana.

Esta sería la quinta edición de este certamen de cerveza artesana en la que tiene al lúpulo como eje central de todo el evento.

Carrizo situado en la provincia de León es considerado la cuna del lúpulo ya que en esta zona **se cultiva la práctica totalidad del lúpulo en España**, desde hace décadas el lúpulo de Carrizo a surtido a las cerveceras nacionales desde la implantación en los años cincuenta la sociedad anónima española del lúpulo en la localidad de Villanueva de Carrizo.

Es por ello que se plantea la realización de un evento totalmente único en España ya que **se va a hacer en el lugar donde se cultiva el lúpulo, elemento imprescindible para la realización de la cerveza.**

Dentro del certamen en si se quiere potenciar turísticamente el lúpulo **con visitas a fincas y explotaciones de procesado, muestras de las variedades de lúpulo etc.**

Actualmente a finales de julio o principios de agosto se viene desarrollando desde hace 14 años una feria de carácter multisectorial en la que se cuenta con los grandes grupos cerveceros de España, debido al carácter de esta feria, la cerveza artesana no tiene cabida y por eso se plantea este evento, donde el Lúpulo es el verdadero protagonista.

En el año 2017 se produjo la primera edición que se desarrolló en el pabellón polideportivo municipal el 2 y el 3 de diciembre, y en la que contó con un **gran éxito de público.**



Para este año 2023 se plantea el certamen de Cerveza artesana Lúpulo al vaso para el **último fin de semana de agosto del 25 al 27 de agosto.**

El funcionamiento que **inicialmente** se plantea es servir cerveza en **vaso del certamen (30 cl)** que se podrá adquirir por 1 euro cada cervecera ofrecerá una cerveza del certamen al precio de 2,2 euros la cual podrá ser valorada por el público para el **premio de mejor cerveza del certamen.**

FECHAS

Para la quinta edición del certamen de cerveza artesana “lúpulo al vaso” se han elegido unas fechas más acordes con la zona donde tiene lugar ya que se va a desarrollar el **fin de semana de 25 al 27 de agosto.**

Se han escogido estas fechas ya que nos encontramos en los inicios de la **campana de recogida del lúpulo** y así todos los visitantes podrán vivir y observar todos los procesos que tienen lugar alrededor del lúpulo en esas fechas.

Se toma como referencia otras zonas productoras de lúpulo mundiales que realizan este tipo de eventos coincidiendo con la recogida del lúpulo.

Dentro de las actividades programadas aprovechando estas fechas se podrá ver todo el **proceso de recogida y procesado del lúpulo, prácticamente el único lugar de toda España donde se puede observar este proceso tan característico y delicado para obtener un lúpulo de calidad.**

Así se plantean concursos alrededor del lúpulo en la que mediante la recolección de este producto se muestre las diferencias de las diferentes variedades.



RECINTO E INFRAESTRUCTURA

Al igual que la última edición se ha escogido un parque situado en pleno centro de Carrizo, es el denominado **parque de la Negrillera**, se trata de un recinto cerrado con muros de piedra, con arbolado suficiente para dar sombra y con un encanto único para la celebración de un evento de estas características.

<https://www.google.es/maps/@42.5829518,-5.8305858,97m/data=!3m1!1e3?hl=es>

Las características del recinto posibilitan su cierre en horario en el que el certamen no esté abierto.

En el recinto **se habilitarán mesas con bancos así como iluminación y decoración acorde**. Así mismo se procederá a la instalación de **baños portátiles**.

En este recinto se habilitarán las **acometidas eléctricas necesarias** para la correcta disposición de los puestos de cerveza correspondiente.

Se dispondrá de un **escenario central** que será utilizado básicamente para las actuaciones musicales, así mismo en un lugar más apartado se habilitará un **recinto donde tendrán lugar las charlas técnicas, encuentros entre los profesionales del sector, así como los concursos del lúpulo**

Se habilita una zona expositiva con diferentes variedades de Lúpulo que se cultivan en la comarca,

Todo el recinto contará con equipo de sonido para habilitar tanto la música ambiente como cualquier exposición de productos que los expositores quieran realizar.



Se procura a instalar en las entradas del recinto cartelera donde se muestre las distintas ubicaciones de las cerveceras, así como de las distintas clases de cerveza que se podrán degustar.

COMUNICACIÓN

Se procede a la realización de una **imagen corporativa** del evento en la que lógicamente el lúpulo tiene un papel protagonista.

Se realizará **cartelera** y pegada de la misma por toda la provincia de León en la que se incluya las imágenes de las cerveceras que participen en el certamen.

Se procede a la difusión del evento en **redes sociales** tanto de la asociación de cerveceros caseros leoneses como del ayuntamiento de Carrizo

Se realizará y envía **nota de prensa** a todos los medios

Se realizan **folletos informativos** del certamen con todas las actividades programadas y cerveceras participantes.

Se procede a la inserción publicitaria en diversos medios como prensa, prensa digital y televisión local.



PERSONAL

Se contará **con personal de seguridad para la vigilancia del recinto toda la noche.**

En todo momento habrá **personal técnico disponible** para subsanar cualquier incidencia que pueda surgir.

En todo momento **habrá personal en el recinto** tanto del ayuntamiento como de la asociación disponible para subsanar cualquier situación tanto para el público como para los expositores.

ACTIVIDADES

Habrá **actividades para todo tipo de público** que se acerque hasta el recinto donde se celebrará el certamen de cerveza artesana lúpulo al vaso.

Actividades infantiles, habrá un monitores que estarán entreteniendo a todos los niños que querían participar, con diversos juegos y actividades...

Conciertos de música en el escenario central en horario nocturno.

Charlas y conferencias en un lugar apartado que permite intercambiar impresiones entre profesionales del sector.

Concurso alrededor del Lúpulo, mostrando las diferencias entre las variedades de este producto

Catas de cerveza de las distintas cerveceras participantes.

Visitas al proceso de recogida y procesamiento del lúpulo, cabe recordar que debido a las fechas de celebración se permite la realización de estas visitas.



RESUMEN

Durante el fin de semana del 25 al 27 de septiembre en la localidad leonesa de Carrizo tendrá lugar el V certamen de cerveza artesana “Lúpulo al vaso”.

Carrizo está situado a 20 kilómetros de león capital en plena comarca del Órbigo y es considerada la cuna del lúpulo ya que la prácticamente totalidad del lúpulo de España sale de esta comarca.

En esas fechas se está produciendo la campaña de recogida del lúpulo lo que posibilita la realización de visitas a explotaciones de procesamiento y recogida del lúpulo siendo un atractivo único que sólo puede ofrecer la comarca del Órbigo.

En el recinto se podrá degustar cerveza artesana de las distintas cerveceras participantes, así mismo también habrá diversos de comida y bebida sin alcohol.

El recinto es ideal para la realización del certamen y permite la utilización de varias zonas para albergar intercambios profesionales del sector. Este será habilitado con la infraestructura necesaria para la adecuada realización del certamen.

En todo momento habrá personal tanto técnico como de organización en el recinto, así como de seguridad en horario nocturno.

Se diseñan un conjunto de actividades para todo el público para que así sea atractivo visitar el certamen.

Cabe destacar el énfasis que se pondrá en las charlas conferencias alrededor del lúpulo para así dar a conocer todo lo que está detrás de esta planta denominada en la zona como el oro verde.