

**NUEVA
EDICIÓN**

El mundo de la cerveza artesanal



La elaboración y el consumo de cerveza artesanal han crecido de foma exponencial durante la última década, al punto que hoy constituyen una realidad plenamente consolidada. *El mundo de la cerveza artesanal* reúne en un volumen práctico y atractivo todo lo que hay que saber sobre este fenómeno, desde todos los puntos de vista, con todos los actores que intervienen en él.

Gracias a esta obra se puede:

- Saber qué es la cerveza artesanal, cómo se fabrica, cuáles son los ingredientes principales (y otros tan singulares como el plancton), en qué se diferencia de la cerveza industrial y cómo es su proceso de elaboración, paso a paso.
- Aprender de forma simple a elaborar cerveza artesanal en casa. Cuáles son los ingredientes e instrumentos necesarios y cómo conseguirlos de modo sencillo y barato.
- Conocer una selección de 50 de las mejores microcervecías españolas, agrupadas por comunidades autónomas, con información de primera mano sobre los tipos de cerveza que ofrecen, las curiosas historias que encierran, la posibilidad de visitarlas...

La obra se completa con un glosario, unas hojas de cata y un índice de «buenas direcciones», con asociaciones, tiendas especializadas, festivales, etc., que permite acceder a centenares de marcas más y a todos los productos necesarios para elaborar o degustar cerveza artesanal.

Sobre los autores

Sergi Freixes (Barcelona, 1971), diseñador gráfico, y Albert Punsola (Barcelona, 1966), periodista, fueron pioneros de la divulgación de la cerveza artesanal en España, cuando salió la primera edición de *El mundo de la cerveza artesanal*, en 2014. Cuatro años después, siguen con igual atención la consolidación de este fenómeno.

Número de páginas: 256

Formato: 19 x 23,5 cm

Encuadernación: Rústica hilo

Código: 2646136

ISBN: 978-84-17273-11-8

Precio: 17,5 €

Edición: 3ª edición / 2018

Clasificación: Gastronomía

LAROUSSE