



Grupos de amigos y familiares disfrutan las noches de Cullera en la IV Feria de la Cerveza.

Francisco García

Cullera se llena de espuma

La IV Feria de la Cerveza, como en Munich

S. Melià.

Cullera

En un excepcional marco geográfico, entre mar y montaña, situada en el parque de San Antonio de la playa de Cullera, se celebra la IV Feria de la Cerveza de Cullera, una fiesta que no quiere ser una copia de la que se celebra en Munich ni es tan impresionante como aquella. Es una alternativa de ocio que ofrece el Consistorio con el fin de dar a conocer Cullera entre los turistas alemanes cuyos destinos turísticos en la Comunidad Valenciana se centran en la Costa Blanca.

La Feria de la Cerveza alemana contagia alegría en la noche de la playa de Cullera. Los grupos de amigos acuden a las instalaciones para disfrutar de unas cervezas bien frías y salchichas alemanas aderezadas con las salsas bávaras.

Las cervezas corren de mesa en mesa, a ritmo de música tradicional germana, pero sin ningún ritmo marcial. Todo es alegría y jolgorio, una buena opción para disfrutar desde las nueve de la noche hasta las dos de la mañana del día siguiente.

Especialidades

En la Feria se ofrece a los visitantes una gran variedad de cervezas acompañadas por la degustación de especialidades gastronómicas alemanas y música en directo.

Se pueden degustar hasta 25 tipos de cerveza, de barril y de botella, elaboradas conforme a la "Ley de Pureza de 1.516 de Alemania".

También se sirve cerveza de barril cuya elaboración es exclusiva para la Feria de Cerveza de Cullera.

Pero no solamente de cerveza se



Atraer al turismo

Cullera es el municipio del litoral de la provincia de Valencia que más está trabajando para que los turistas disfruten sus vacaciones en la playa. A los acontecimientos culturales organizados por el Consistorio se une esta IV Feria de la Cerveza, una continua fiesta al más puro estilo alemán cuyo propósito también es atraer al turismo germánico. Será el domingo cuando se clausure.

vive en esta feria, sino que las personas que asistan pueden degustar salchichas, ensaladas y numerosos platos típicos alemanes.

Y todo ello amenizado por una Orquesta típica alemana: la Mürnberger Spitzbub'm y la solista

alemana Rita Berg. La música española también sonará en la Feria a cargo del dúo musical l'Expressió.

La feria estará abierta al público hasta el domingo 23 en horario desde las 21 horas hasta las dos de la madrugada.

Al acto inaugural celebrado asistieron el diputado provincial y alcalde de Tavernes de la Valldigna, Eugenio Pérez; el concejal de Turismo, Manuel López; el alcalde de Cullera, Ernesto Sanjuan, y el representante de la empresa de cervezas alemanas Jens Witthaus.



Cullera se llena

La IV. Feria de la Cerveza de Cullera es un reclamo para los visitantes ocasionales y no sólo para los turistas. Vecinos de las poblaciones de alrededor van cada noche a disfrutar de la gastronomía alemana y de la cerveza germana. Lo que está claro es que todos disfrutan de lo lindo.

Rubia y muy espumosa

25.000 personas, en la Fiesta de la Cerveza

S. Meliá
Cullera

¿Le gusta la cerveza? Si ha respondido afirmativamente a esta pregunta y quiere satisfacer sus deseos de refrescarse con el líquido rubio sólo tiene que acercarse hasta Cullera. Eso sí, hágalo hoy o mañana, de lo contrario habrá llegado tarde. Que dónde tiene que ir. Al parque urbano de San Antonio en Cullera, entre las nueve de la noche y las dos de la madrugada. No quedará defraudado.

El público así lo atestigua. "Venimos todos los años", asegura un grupo de jóvenes de Sueca. "Aquí se pasa bien, cenamos, probamos buena cerveza y además nos divertimos con la música que ponen. Es una de las cosas más originales que se encuentran por la zona".

Llegar a Cullera y buscar este lugar supone, según nos explica un joven de Alzira "ver cómo cuando llega la hora de abrir una procesión de gente va hacia el parque". A partir de ese momento "lo difícil es aparcar".

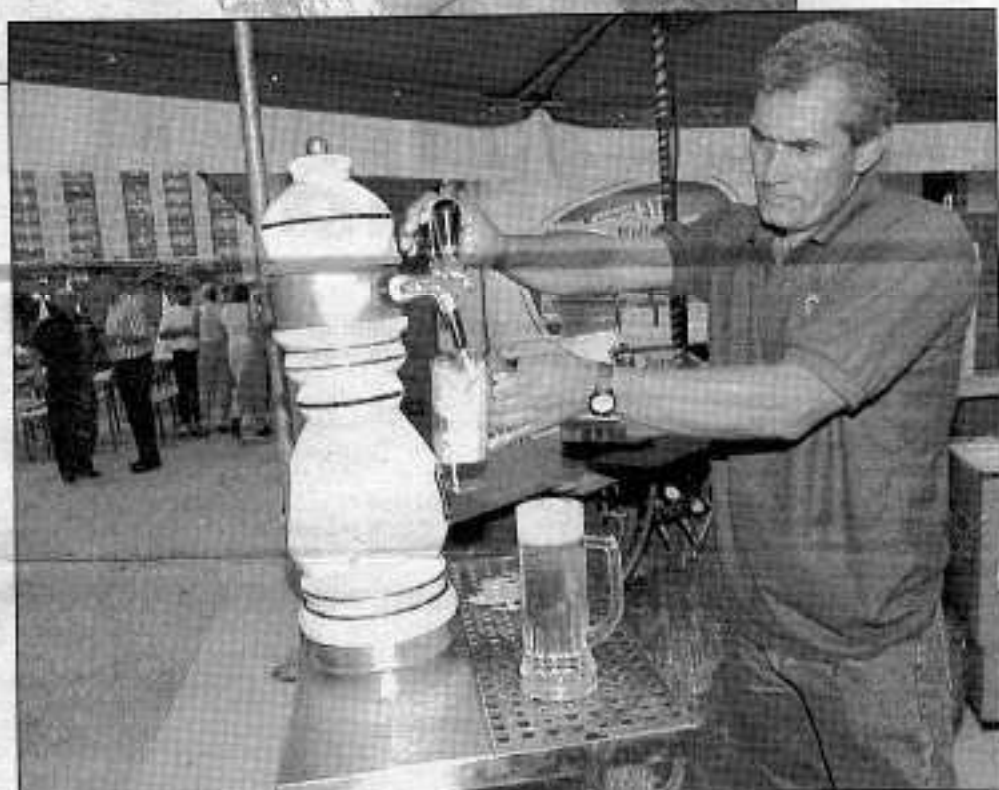
El recinto ferial está lleno de mesas que se ven repletas de turistas españoles y muchos extranjeros que no quieren perderse la oportunidad de disfrutar de cerveza y comida alemanas, pues no sólo se sirve cerveza. Quienes llegan a la hora de cenar pueden con

los tickets que han adquirido en la entrada degustar en los distintos stands de la feria las delicias que ha preparado el restaurante alemán Fass de Madrid, para la Feria.

Salchicha Bratwurst o la salchicha roja asada, costillas a la cerveza, codillo alemán, chucrut, puré de patatas y como novedad de este año la Brocheta de Solomillo pueden encontrarse en la carta que se completa con un amplio surtido de postres alemanes como son el enrollado de Manzana con helado de vainilla y los crêpes con Rote Grütze.

Beber, siempre con moderación y comer, también de forma moderada, son verbos que se conjugan muy bien con divertirse y ello lo puede hacer compartiendo su tiempo con gente de Cullera, Alzira, Sueca, Algemesi, Madrid, Barcelona y de los más variados orígenes internacionales. "Si vienes con amigos lo pasas muy bien y si somos pocos puedes conocer a gente de cualquier sitio. Aquí llegan de todas partes. ¿Es un sitio turístico, no?", explicaba el joven de Alzira a quien le gusta "probar comida distinta a la que habitualmente encuentras por ahí".

Además de disfrutar de todo lo que ya hemos contado pueden bailar al ritmo de la música que interpreta la orquesta alemana Münberger Spitzbub'm, la famosa solista alemana Rita Berg y el dúo español L'Expressió.



Para todos los gustos

Witthaus: "En España toman la cerveza demasiado fría"

S. M.
Cullera

estando tan fría se saboree mejor y que parezca más fuerte pero la graduación es la misma según la variedad que se tome".

Jens Witthaus, experto en cerveza alemana, representante del grupo cervicero patrocinador de la feria Brau und Brunnen ha ofrecido algunos detalles sobre cómo tomar la cerveza. Advierte que los españoles tomamos la cerveza como refresco. "muy fría, demasiado fría al gusto alemán. De esta forma, la cerveza pierde valor para el paladar. Además, aquí se comercializa mayoritariamente la variedad Pils. Solo cambia en ellas el típico sabor de cada marca", afirma.

Witthaus comenta que normalmente en España la cerveza se sirve a 5 ó 6 grados y en Alemania de 8 a 10 grados. "Esta diferencia de temperatura hace que no

Para embarazadas y de sabores

En Cullera encontrará las más variadas clases de cerveza. Si usted está embarazada puede encontrar una adecuada: Cerveza de malta sin alcohol, una rubia dulce y muy nutritiva y recomendada para las gestantes. Si no es su caso, no se preocupe, la oferta atiende además a quienes gusten de una cerveza lejana al sabor amargo con frescas jarras de la espumosa bebida que trasladará hasta su paladar sabores como el de arándanos, frambuesa, finas hierbas, naranja, plátano o maracuyá.