



PATAGONIA

DESEMBARCA EN NORDELTA CON UN NUEVO REFUGIO

Recientemente inaugurado en el Centro Comercial Nordelta, el pequeño bar invita a probar distintas variedades de cervezas inspiradas en Bariloche. Allí se puede probar desde el emblemático estilo IPA hasta las últimas novedades, Macondo y Bang Bang.

Buena música, grandes amigos, una comunidad gastronómica y variedades de cervezas inspiradas en Bariloche es lo que uno puede encontrar en los Refugios de Patagonia. La experiencia llegó, a través de un *container*, al Centro Comercial Nordelta. De martes a domingo, desde el mediodía hasta pasada la medianoche, se puede disfrutar de cerveza tirada y uno puede sentirse más cerca del sur del país.

Los Refugios son pequeños bares en donde Patagonia busca acercar las innovaciones de su cervecería, ubicada en el km 24,7 de Circuito Chico, en Bariloche. En esta ciudad, ampliamente reconocida como polo cervecero, se instaló una microcervecería de última generación, donde el maestro cervecero Diego Bruno crea nuevas variedades de cerveza y experimenta con distintas recetas junto a su equipo. La cervecería está ubicada a orillas del Lago Moreno, en medio de un paisaje imponente. Cuenta con su

propio bar, donde la gente se deleita con rica comida, prueba diferentes cervezas y aprende el proceso de elaboración cervecero.

En Buenos Aires ya se abrieron seis Refugios como el de Nordelta, en los que se puede encontrar cerveza tirada, porrones para llevar, copas y vasos de Patagonia, y distintos souvenirs. Una particularidad de estos lugares son los *growlers*, botellones de dos litros, pensados para llevar a asados, eventos o cenas especiales. Es la forma más sustentable de tomar cerveza porque el recipiente se lava, se "sanitiza" y se vuelve a llenar en el Refugio con un equipo especial que garantiza las mejores condiciones de frescura. Al acercarse al Refugio, uno puede comprar *snacks*, llevar su propia comida o pedir algo para picar en los restaurantes que están alrededor. Patagonia incluye esta última opción en su menú para facilitarle a la gente las diferentes opciones para comer.

Frente al auge de las cervecerías, cada vez más gente se anima a probar cervezas más fuertes y complejas. Patagonia no se conforma con las cervezas tradicionales y ofrece descubrir nuevas variedades. Entre las novedades, se puede encontrar la cerveza Macondo, una *Coffee Stout* cuya receta fue co-creada con la cervecería artesanal más importante de Colombia: Bogotá Beer Company. Los cerveceros colombianos viajaron a Bariloche y compartieron el cocimiento con los cerveceros de Patagonia. Otra nueva variedad que debe ser probada es la Bang Bang, que fue creada con dos mostos diferentes y frutilla agregada en la etapa de maduración. No se puede saber de antemano qué variedades van a estar pinchadas en las "chopperas" del Refugio. Es sólo cuestión de ir y sorprenderse con una cerveza de trigo, una Porter, una Dark Barley Wine o la próxima creación en la que se encuentren trabajando en Bariloche.