

FERIA DE LA CERVEZA ARTESANA Y EL QUESO

La
Cibata





MÁS DE 60
VARIEDADES
DE CERVEZA
Y 20 DE QUESOS...
TODOS DIFERENTES...



PRODUCCION DE ESPECTACULOS



A continuación se presenta “La Cibata”, la auténtica feria de la cerveza artesana y del queso. Un evento gastronómico con fines culturales, turísticos y comerciales en el que se rinde un homenaje sin precedentes a dos productos únicos, la cerveza artesana y el queso.

Las mejores micro cervecerías del país dedicadas a la elaboración de cerveza artesanal, elaborada exclusivamente con los cuatro ingredientes básicos (agua, malta, levadura y lúpulo) se dan cita en una de las mas innovadoras ferias de tipo gastronómico con dos productos totalmente en auge y que juntos maridan a la perfección. Se podrán degustar mas de 60 variedades de cerveza diferentes y mas de 20 de quesos.

En las páginas siguientes, se mostrará como en un mismo evento conviven dos productos, con objetivos comerciales pero también festivos y gastronómicos de un sector, el quesero que cuida la calidad de sus productos sobre todas las cosas y de otro cervecero, artesano e innovador, de reciente creación en nuestro país pero que tendrá como ya ha ocurrido en el resto de Europa y EEUU una fuerte expansión e importancia en los próximos años.

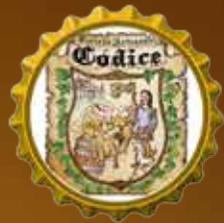
Las características del evento que se presenta lo convierten en un excelente reclamo turístico-gastronómico y festivo. “La Cibata”, feria de la cerveza artesana y el queso es un acontecimiento que si duda como ya ha ocurrido en su presentación en Salamanca tendrá un éxito seguro y será del total agrado de los visitantes.

La cerveza artesana se convertirá en los próximos años en un sector de gran crecimiento como ya ha ocurrido en el resto de Europa y en EEUU, debido principalmente a que es un producto totalmente natural con procesos naturales y sin aditivos ni pasteurización. Además, la combinación de los múltiples tipos de levaduras, lúpulos y maltas hacen infinitas las variedades de cerveza, cada una con sus matices, su color, su aroma y su sabor, todas únicas y todas diferentes....



Un producto exclusivo dirigido a un público interesado por las nuevas tendencias gastronómicas y maridajes





PRODUCCION DE ESPECTACULOS

Una selección de los mejores quesos y de las mejores denominaciones de origen para este exquisito producto. Cabra de Huesca, Cabrales, Mahón, Torta del Casar, Parmesano, Gruyere, Tetilla Gallego, Ideazabal y muchos más...



En “La Cibata” podremos degustar ambos productos por separado, la cerveza y el queso o maridarlos...

Toda una nueva experiencia gastronómica de productos de muy alta calidad al alcance de todos





La Cibata



PROGRAMA

Viernes día 21 de Marzo

- 18:30 Apertura de la feria.
- 19:30 Inauguración oficial de la feria.
- 20:00 Concierto grupo "Perretes".
- 23:00 Concierto grupo "Teniente Morgan".
- 01:00 Cierre.

Sábado día 22 de Marzo

- 12:00 Apertura de la feria.
- 12:30 Presentación oficial del libro "El mundo de la cerveza artesanal" a cargo de su autor Sergi Freixes. Larousse editorial.
- 13:00 Charla- Conferencia dirigida a los asociados de Hostelería de Salamanca y Aesco sobre la "Iniciación a la cata de la cerveza artesanal". Ponente Daniel Anegón. Reserva de plazas y acreditación profesional a través de las asociaciones.
- 18:00 Charla- Conferencia dirigida al público interesado sobre la "Iniciación a la cata de la cerveza artesanal". Ponente Daniel Anegón. Coste 3 €. Plazas limitadas. Reserva de plazas en la carpa de la organización desde una hora antes.
- 19:00 Taller de iniciación a la elaboración de cerveza artesana en casa. Coste 3 €. Plazas limitadas. Reserva en la carpa de la organización desde una hora antes.
- 20:00 Concierto grupo "The Bernardas".
- 23:30 Concierto grupo "Paranoid Fish".
- 01:00 Cierre.

Domingo día 23 de Marzo

- 12:00 Apertura de la feria.
- 13:00 Entrega de premios del jurado profesional a la mejor cerveza de la feria.
- 16:00 Cierre y clausura de la feria.

**Zona infantil con ludoteca durante todo el horario de la feria.*



PRODUCCION DE ESPECTACULOS

A parte de la propia degustación de las cervezas y quesos, en “La Cibata” también podrás disfrutar de conciertos de música diarios



Y actividades paralelas como talleres de maridaje de cerveza y queso, elaboración de cerveza artesanal en casa o iniciación a la cata entre otras... Siempre impartidos por profesionales del mundo cervecero como es el caso de Daniel Anegón, Rubén Gonzalez del blog Visual Beer, Ricardo de Hummus Lúpulus o David Gago de Labirriorium..



PERFIL DE LOS ASISTENTES

Mayores de edad entre 20-60 años
Público interesado en la gastronomía
Público interesado en la innovación y nuevos productos de calidad

Público familiar
Público de clase social media y media-alta



ESPACIOS IDEALES

Ciudades de más de 100.000 habitantes

Pabellones y Centros Multiusos con programación habitual de actividades y céntricos.

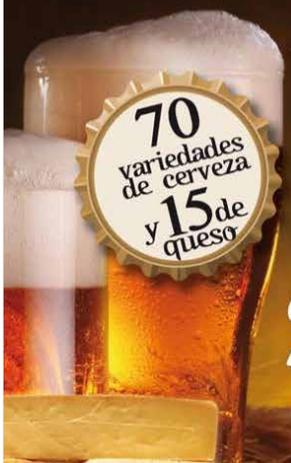
Espacios céntricos al aire libre para los meses de verano exclusivamente





1ª FERIA DE LA CERVEZA ARTESANA Y EL QUESO

21, 22 y 23 de marzo de 2014 en Salamanca



La Cibata

Viernes **21** de 19:00 h. a 01:00 h.

Sábado **22** de 12:00 h. a 01:00 h.

Domingo **23** de 12:00 h. a 16:00 h.

Lugar:
Multiusos Sánchez Paraíso

<https://www.facebook.com/cibata>

Organiza:  MUSICAL SPORT TEATRO

Colaboran:  BIZARRA 



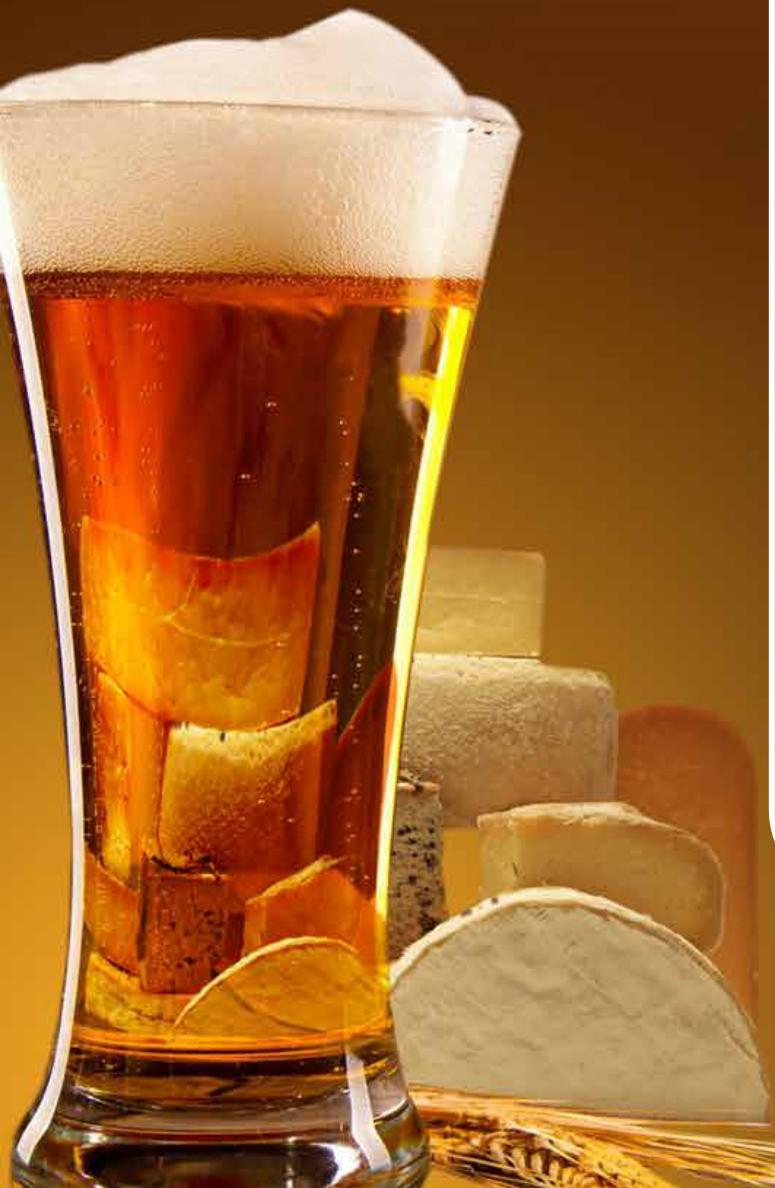
- 2.000 carteles con la imagen de la feria
- Vaso oficial de la feria con logotipo serigrafiado
- 20.000 guías impresas con toda la información
- Más de 20 banners informativos
- Colaboración de asociaciones de empresarios de hostelería
- 80.000 flyers buzoneados



Creación de una página de Facebook específica con más de 15.000 visitas las semanas previas a la celebración de la Feria.

Aparición en los más importantes blogs cerveceros del país.

En muchos de ellos se considera a “La Cibata” como la mejor feria a la que han asistido felicitando por ello a la organización.

A screenshot of the Facebook page for 'La Cibata Comunidad'. The page features a cover photo with the text 'VEZA ARTESANA Y EL QUESO' and 'La Cibata' in a stylized font, accompanied by images of beer glasses and wheat. The profile picture is a logo with wheat and the text 'La Cibata'. The page has a search bar at the top, a 'Páginas' dropdown menu, and navigation tabs for 'Biografía', 'Información', 'Fotos', 'Me gusta', and 'Más'. The 'Información' tab is selected, showing a section titled 'Acerca de La Cibata' with a table of information.

Información de la página	INFORMACIÓN DE LA PÁGINA
	Descripción breve
	1ª Feria de la Cerveza y el Queso Artesanos en Salamanca "La Cibata" 21, 22 y 23 de Marzo de 2014 20 microcervecerías y 10 queserías artesanas

TU BLOG
DE INFORMACIÓN
CERVECERA

Visual Beer



Est. 2013

BLOG DEDICADO A LA PRESENTACIÓN DE CERVEZAS QUE VAMOS PROBANDO, MÁS Y MENOS CONOCIDAS, INDUSTRIALES Y ARTESANALES, DE TODO EL MUNDO, DE TODOS LOS ESTILOS, COLORES, SABORES...

jueves, 20 de marzo de 2014

1ª FERIA DE LA CERVEZA ARTESANA Y EL QUESO, LA CIBATA (SALAMANCA)



LAS MEJORES
CERVEZAS, AL
MEJOR PRECIO, EN:



INFORMACIÓN
MICROCERVECERAS

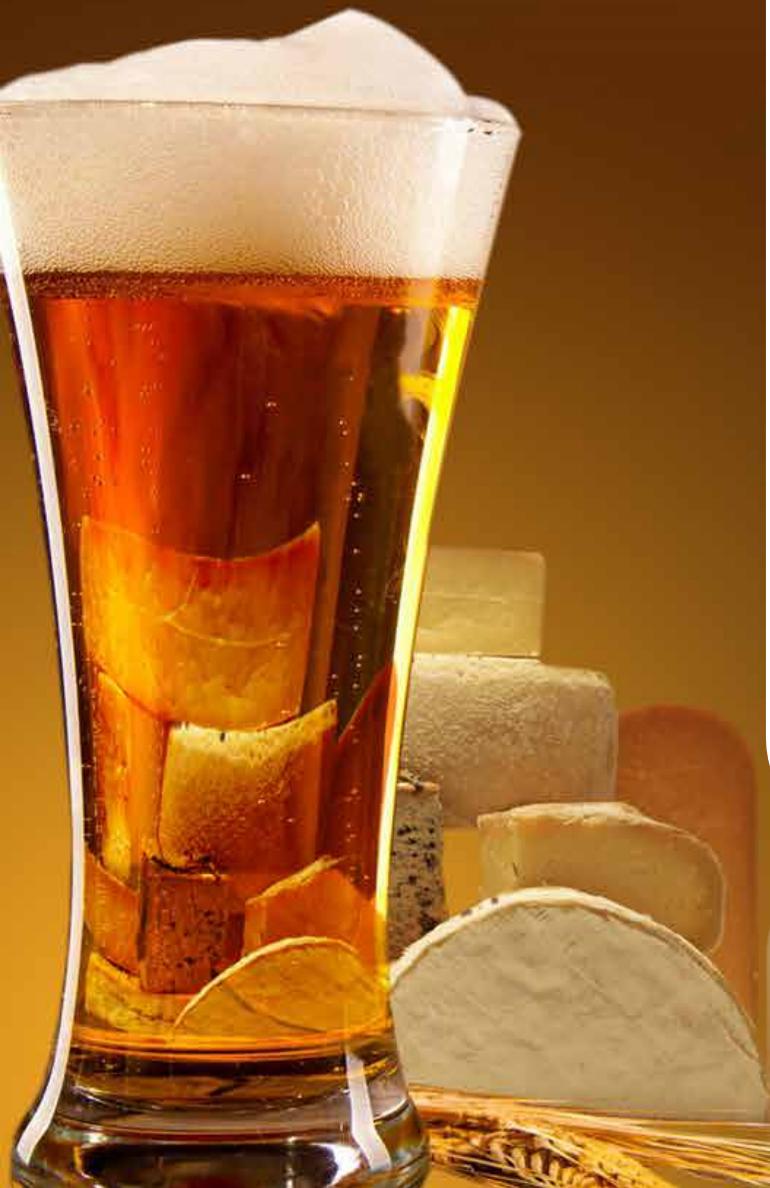
Seleccionar...

Translate

Seleccionar idioma



PRODUCCION DE ESPECTACULOS



Bresañ
CERVEZA ARTESANA

INICIO BRESAÑ VARIEDADES TIENDA ONLINE ACTUALIDAD CONTACTO

FERIA LA CIBATA, SALAMANCA

17 de marzo de 2014 en Eventos

1ª FERIA DE LA CERVEZA ARTESANA Y EL QUESO

21, 22 y 23 de marzo de 2014 en Salamanca

HABLEMOS DE CERVEZA

JUEVES, 20 DE MARZO DE 2014

LA CIBATA: 1ª FERIA DE LA CERVEZA ARTESANA Y EL QUESO

Este fin de semana los salmantinos tienen una cita muy importante con la cerveza y el queso, en La Cibata, 1ª FERIA de la Cerveza Artesana y el Queso...

Inicio Cervezas Taller de Pruebas Eventos Lugares Cerveceros Cerveceros Otros Contacto Sobre el Blog

Búsqueda: escribir, pulsar intro

HUMULUS LUPULUS

Crónica de la 1ª Feria de la Cerveza Artesana y el Queso La Cibata

Publicado por Benjamin en 31 marzo, 2014 25 comentarios

El fin de semana del 21, 22 y 23 de este mes se celebró en el Mulsos Sánchez Paraiso, de Salamanca, la 1ª feria de una y el queso, denominada La Cibata. Allí se reunieron veinte productores de cervezas nacionales, y una docena de quesos distintos, alguno que era extranjera. Cabe decir que la organización de mejores que he visto hasta el momento. En la instalada junto a la entrada, podías adquirir el la feria por el módico precio de 3,50 €, algo más cto a otros eventos similares, pero esta vez, el nte de lucir un bonito diseño y una marca que...

70 variedades de cerveza y 15 de queso

Viernes 21 de 19:00 h. a 01:00 h.

Sábado 22 de 12:00 h. a 04:00 h.

Domingo 23 de 12:00 h. a 04:00 h.

Redes Sociales: Facebook, Twitter, YouTube, Google+, Instagram

Club de Cata: CLUB DE CATA PRIVADO, ZUMO DE LUPULUS

cervezasnacionales.es

Cerveza y Salud Marcas La Cerveza La cerveza en España Fiestas de la Cerveza Tiendas Cerveceros especializados

Categorizado: Fiestas y Ferias de la Cerveza

La Cibata

Salamanca se enfrenta con las ferias de cerveza artesana. Esta provincia de Castilla y León ya dispone de tres fábricas de cerveza artesana y como suele ser habitual en estos casos, se organizan ferias en sus lugares de origen. El evento va de la mano del queso y tendrá lugar en el Centro...

cervezasnacionales.es

Categorizado: Fiestas y Ferias de la Cerveza

La Cibata

Salamanca se enfrenta con las ferias de cerveza artesana. Esta provincia de Castilla y León ya dispone de tres fábricas de cerveza artesana y como suele ser habitual en estos casos, se organizan ferias en sus lugares de origen. El evento va de la mano del queso y tendrá lugar en el Centro Mulsos Municipal.

Sánchez Paraiso
Av/ De los Capones s/n
37104 Salamanca

Oje deje relación de productores artesanos de cerveza que asistían y el cartel del evento.

El Jardín del Lúpulo

Un blog para amantes de la cerveza

Inicio Glosario Cerveceros Diccionario de Mismas Calendario de Eventos Sobre el Blog y los Autores

Hoy: La Cibata, en Salamanca

Hoy nos pilláis de feria. Vuelven los eventos cerveceros a Castilla y León, así que aprovechamos y nos desplazamos a Salamanca, donde desde ayer (y hasta mañana, así que aún tenéis tiempo de sobra) se celebra "La Cibata".

Una feria que busca unir la cerveza y el queso artesanos, cosas que nos gustan ambas. Y nuestro Rodrigo...

Cerveza rudimentaria

Feria La Cibata, Salamanca

05/03/2014 - Cerveza Rudimentaria

Aunque muchas veces hago referencia a mis raíces asturianas, también tengo una buena parte de mi familia en Salamanca, concretamente, toda mi familia paterna 😊 Y es que durante los días 21, 22 y 23 de marzo se va a celebrar allí una gran feria de cerveza artesana, y además, justo al lado de la casa de mis abuelos, por lo que se me están poniendo los dientes cada vez más largos. Y si a esto le sumamos que la feria no va solo de cerveza, sino que también se podrán disfrutar buenos quesos, se hace todavía más apetecible.

Entradas recientes: FERIA DE LA CIBATA, Salamanca

salamanca24.com

El público responde a la llamada de La Cibata 2014. Hasta el domingo en el Mulsos Sánchez Paraiso y organizada por Musical Sport, S.L. Permite degustar mas de 60 variedades diferentes de cerveza artesana y 10 de queso

Multitud de salmantinos pasaron hoy por las instalaciones del Mulsos Sánchez Paraiso para disfrutar de la primera edición de Feria de la cerveza artesana y el queso de Salamanca "La Cibata" 2014, organizada por Musical Sport S.L. Información en www.feriacibata.com/cibata

Hasta el domingo se podrán degustar mas de 60 variedades diferentes de cerveza artesana y 10 de queso. La feria se iniciará la jornada del viernes día 21 a las 19:00 y se alargará hasta la madrugada para continuar durante el sábado 22 desde las 12:00 del mediodía y de forma inintermitente de nuevo hasta la madrugada. El domingo día 23 el horario será desde las 12:00 hasta las 16:00. La entrada es libre según aforo. Para degustar las diferentes cervezas solamente habrá que adquirir en la carpa de la organización el pack oficial al precio de 3.5 euros y que consiste en un vaso de cristal sensorializado y una...

Tweets: Salamanca24horas.com, Salamanca24horas.com

MUSICAL SPORT TEATRO

PRODUCCION DE ESPECTACULOS



La Cibata en cifras

- Más de 13.000 visitas en tres días
- 20.000 guías impresas de la feria
- 80.000 flyers buzzoneados
- Más de 200 reseñas en blogs cerveceros
- 200 cuñas de radio
- 60 variedades de cerveza diferentes
- 15 variedades de queso
- Más de 15.000 visitas a la página Facebook





La Cibata



**MUSICAL
SPORT
TEATRO**

PRODUCCIÓN DE ESPECTÁCULOS

C/ Vertical primera, nave 7 • Pol. Ind. Montalvo III
37188 Carbajosa de la Sagrada (Salamanca)

Tfno.: 923 186 801 • Fax: 923 186 832
Móvil: 670 251 832 - 670 441 445

musicalsport@musicalsport.com
www.musicalsport.com