

# Tximitxurri

En Tximitxurri Cocina encontrarás además de nuestras recetas, nuestros lugares preferidos, y nuestros productos estrella.

jueves 26 de abril de 2012

## MATEO & BERNABE

Como os anunciábamos ayer, hoy hemos acudido a la presentación de la primera cerveza artesanal de la Rioja **Mateo & Bernabe**.



La cita era en la "Casa de los Periodistas" en Logroño.

Según nos han contado en la presentación, durante los últimos años están floreciendo las "microfactorías" cerveceras en España, pues la tendencia es que cada vez valoramos más los productos artesanos y naturales. Por otra parte, es común en otros países que cada cervecería o pub nos presente sus propias cervezas de este tipo, elaboradas por ellos mismos.

Nos definen este tipo de cervezas con las características de que *"tienen más cuerpo y carácter, amargor más duradero, no hay pasteurización, no se añaden conservantes o aditivos, y el carbónico (y la espuma) se obtiene de forma natural"*.

**Mateo & Bernabe** convierten a la Rioja en una "tierra de buena cerveza".

Nos dicen: *"queremos ser una alternativa al consumo habitual de cerveza y aportar más elementos que complementen a los conocidos productos y recursos gastronómicos que ya existen en la Rioja, basados en la calidad y la tradición"*.



*"Mateo & Bernabe es una apuesta empresarial atrevida y una ilusión que quiere trasladar, por primera vez, todo ese saber hacer vitivinícola que sitúa a la Rioja en la vanguardia mundial, al mundo de la cerveza. De ahí nuestro nombre, **Mateo & Bernabe**, **Mateo** por el Santo que bautiza la Fiesta de la Vendimia, y **Bernabe**, patrón de Logroño"*.

Esta presentación culmina un largo camino que comenzó hace siete años su creador **Alberto Pacheco**, artesano cervecero, donde en estos tiempos difíciles ha arriesgado, y desde su convencimiento de que es

TXOTX 2012



Estamos en plena temporada de las Sidrerías Gipuzkoanas

## QUIENES SOMOS

### Tximitxurri

Somos Yaquelin y Ricardo. La cocina es nuestra profesión y nuestra pasión.

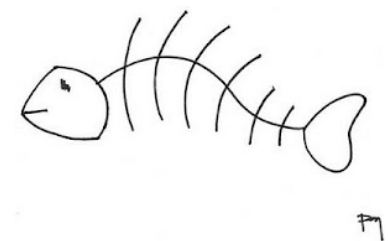
[Ver todo mi perfil](#)

## NUESTRA DIRRECCION DE CORREO

si quieres ponerte en contacto con nosotros, o enviarnos algún mensaje, este es nuestro correo:

[tximitxurricocina@gmail.com](mailto:tximitxurricocina@gmail.com)

La raspa de Carlos de "Cuarto Oscuro"



## SEGUIDORES

Participar en este sitio

Google  
Friend  
Connect

"tiempo de arriesgar y soñar" y tras estos años de trabajo e investigación, nos presenta estas cervezas basadas en el "trabajo constante, la cercanía y la calidad".

Como dice el propio **Alberto** "Tenemos muchas ideas pero nuestro principal objetivo ahora es crear una cerveza artesanal digna de un lugar que es referente gastronómico, apreciado por paladares exigentes de riojanos y de cualquier sitio, descubrir sabores, sensaciones,..."

Hoy han presentado sus dos cervezas **Mateo** y **Bernabé**, que dan nombre a la marca, pero esto, nos anuncian, es solo el comienzo de "una extensa variedad de cervezas artesanales de autor".



La presentación es cuidada, elegante, con un diseño icónico y atractivo. En la etiqueta de **Mateo** luce la fecha **21** y un **corquete**, símbolo de la vendimia, mientras que en la de **Bernabé** lleva la fecha **11** y un **pez** en recuerdo de los peces de la festividad de San Bernabé.

Una etiqueta colgada en el cuello de la botella nos indica las peculiaridades de las dos cervezas, y de la propia marca.

**Alberto Pacheco** nos ha presentado sus cervezas, nos las ha dado a probar y nos ha realizado una cata de las mismas. Para no extendernos hoy más, mañana os presentaremos las dos cervezas.

Nos ha gustado la presentación, nos ha gustado **Mateo & Bernabe** y su creador artesano **Alberto Pacheco**. Nos gusta su filosofía, su apuesta, su trabajo y su artesanía. Y por supuesto nos han gustado sus dos cervezas, **Mateo** y **Bernabé**.

Te deseamos éxito. La "bola ha comenzado a rodar". Mucha suerte **bendito amigo**.



## MATEO & BERNABE

Polg Cantabria. Calle Soto Galo, nº 3 - 26009 LOGROÑO - La Rioja

Tf: (0034) 600 333 179

www: [mateoybernabe.com](http://mateoybernabe.com)

E-mail: [alberto@mateoybernabe.com](mailto:alberto@mateoybernabe.com)

Publicado por Tximitxurri en 12:17

+2  
Recomendar

## 0 comentarios:

Publicar un comentario en la entrada

## EL TOP 10



### MANITAS DE CERDO EN SALSA DE ALMENDRAS

Hoy os ofrecemos esta receta que cocinaba la madre de Ricardo, y que es típica de la zona de Aragón. En fechas venideras os daremos una rece...



### TEMPORADA DEL TXOTX 2012 EN GIPUZKOA

Ya se ha abierto la temporada de sidrerías 2012, o como se denomina en Gipuzkoa, la "Temporada del Txot 2012". En esta provincia las sidr...



### Bodegas FERNANDEZ DE PIEROLA

Este viernes pasado, día 13 de Abril, visitamos las Bodegas Fernández de Piérola que se encuentra ubicada en el pueblo de Moreda, en la pr...



### CARRILLERAS DE CERDO IBERICO AL PEDRO XIMENEZ

INGREDIENTES 800 grs de carrilleras de cerdo ibérico 1 Cebolla 1/2 Puerro 1 Zanahoria Una copita de brandy 200 ml de Pedro Ximenez 250 ml ...



### BAR PAGANOS

Nos encontramos en un bar de "los de siempre" en la calle Laurel, de Logroño. Un bar de los de toda la vida, ya que desde 1960 lo regent...



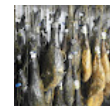
### CALLOS EN SALSA

Esta receta se la dedicamos a nuestro buen amigo Peio "kaserito" de San Sebastián, que es un tipo al que le gusta con devoción este plato. ...



### PIZZA - COCINANDO CON HERNAN

Hoy comenzamos una nueva sección del blog que se llama "Cocinando con". Nuestro primer invitado es nuestro amigo Hernán, aficionado a la c...



### JAMON LOS ROMEROS - JABUGO

Con esta entrada empezamos una serie que la denominamos "Nuestra Despensa". En ella os mostraremos productos que a nosotros nos parecen exc...



### ALUBIAS ROJAS CON BERZA

INGREDIENTES 500 grs de alubias rojas 1 Berza mediana 500 grs más o menos 1 Tira de tocino de cerdo 2 Trozos de chorizo 250 grs de costilla...



### MATEO & BERNABE

Como os anunciábamos ayer, hoy hemos acudido a la presentación de la primera cerveza artesanal de la Rioja Mateo & Bernabe. La ...

## Dudas y sugerencias

Puedes dejarnos en cada receta tus dudas, sugerencias sobre la misma, o simplemente un comentario. Gracias por tu colaboración.