



## EDGAR RODRIGUEZ

En la última década, el escenario cervecero independiente ha vivido transformaciones importantes en España. Las tiendas y bares especializados han crecido, pero la cerveza artesana también ha llegado a bares de toda la vida y restaurantes, gracias al trabajo de muchos cerveceros, hosteleros y también de gente como Edgar Rodríguez, beer sommelier en el restaurante El Racó d'en Cesc y coautor del libro "Nuevas Sensaciones Gastronómicas"

Edgar lleva más de diez años como sumiller de cervezas en el restaurante, que es referencia en España en maridaje con cerveza, donde se puede probar un menú-degustación completo con cerveza y que también ofrece al cliente la posibilidad de elegir una (o varias) de sus 150 referencias, de las cuales alrededor de 50 son españolas.

No hay dudas del crecimiento y avance del sector, pero, según Edgar, todavía queda un largo recorrido por delante, especialmente en lo que se refiere a la formación en la hostelería y al acercamiento de la cerveza a la gastronomía.

Para trasladarnos todo esto, y mucho más, es uno de nuestros profesores en nuestro curso de cata, evaluación y sumillería de la cerveza.

