

SEMANA DE LA CIENCIA 2025 EN EL CCHS

CHARLA-TALLER “LOS SABORES ANTIGUOS DE LA CERVEZA. HISTORIA DE LA CERVEZA Y SUS PROCESOS QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS COMPARADOS CON PRODUCTOS ACTUALES”

En esta actividad se recrearán los sabores antiguos de la cerveza acompañada por introducciones históricas y explicaciones de los procesos químicos y biológicos, comparando con productos actuales.

Descripción. En la Antigüedad, la cerveza era sinónimo de civilización. En la antigua Mesopotamia, el país entre los dos ríos Éufrates y Tigris (que cubre aproximadamente el actual país de Iraq), la cerveza constituyó uno de los alimentos básicos de la población. Raciones de cerveza e ingredientes para su fabricación constituían, por ejemplo, el sueldo de los trabajadores a lo largo de su historia. Es en Mesopotamia del Sur, en el país de Súmer, donde se han encontrado los primeros testimonios de la producción de cerveza, fechados a mediados del IV milenio a.C.

¿Cómo fabricaron los sumerios su cerveza? ¿Cuáles fueron las técnicas utilizadas y cómo sabía la bebida? ¿Cuáles son los procesos químicos de la cerveza y cuáles son las moléculas que proporcionan sabor? ¿Cómo podemos obtener diferentes variantes? Son éstas las cuestiones que se pretenden abordar en esta actividad, que se llevará a cabo conjuntamente entre historiadores de la antigua Mesopotamia, químicos y cerveceros. La colaboración de la fábrica de cerveza “La Caníbal” completará la charla elaborando esta receta y comparándola con las cervezas de hoy.

Organizan: Barbara Böck (ILC-CSIC), Carmen Fernández (CIB-CSIC) y Marta Jiménez (CCHS-CSIC).

Colabora: Vicente Álvarez (La Caníbal – Fábrica)