



Beer Palma: стенды расположены у подножия кафедрального собора (слева). На фестивале можно попробовать более 70 сортов пива со всего мира (справа).  
Фото: М.М., УН



## Большой пивной праздник в Пальме

Beer Palma, с 26 апреля до 5 мая: 70 сортов пива, 40 стендов, и закуски, прямо у кафедрального собора

М.М.

Почти одновременно со Всемирным днём пива (23 апреля) Майорка стала местом проведения международного пивного фестиваля Beer Palma. На празднике представлены продукты пивного производства со всего мира: Amstel, Foster's, König Ludwig Weißbier или Coronita, Sol и Paulaner. У подножия кафедрального собора, рядом с исторической крепостной стеной (Dalt Murana) с 26 апреля можно продегустировать более 70 видов пива со

### «На фестивале – ТОЛЬКО ПИВО И ВОДА»

всего света. Остерегаться надо «тяжеловесов» – предательского бельгийского, более крепкого сорта пива марки Judas с 8,5% содержанием алкоголя. Те, кто не хочет рисковать, могут перейти на менее крепкий и малокалорийный сорт Witburger Drive. Или попробовать Radler – самый популярный немецкий слабоалкогольный коктейль из пива и лимонада в соотношении 50/50 или 60/40. В Испании его аналог называется Shandy. Пивные коктейли с лимонадом без газа именуют Clara. Это единственные освежающие напитки, которые «допустили» на мероприятие. «На фестивале неслучайно представлены только



Ассортимент фестиваля: от крепких сортов пива до слабоалкогольных пивных коктейлей с лимоном.

пиво и вода», – прокомментировал особенность проекта заместитель мэра Пальмы Альваро Хихон (Alvaro Gijón) во время презентации 24 апреля.

К счастью, подобный аскетизм коснулся только напитков, кулинарный же ассортимент достаточно разнообразен. Администрация Пальмы и организаторы туристического проекта «Palma 365» сотрудничают с ведущими производителями сви-

ны, а именно иберийской ветчины, разумеется с маркировкой происхождения товара. Отведать различных изысканных продуктов можно там же, у городской стены. Самые лакомые кусочки подадут из рук чемпиона мира по нарезке ветчины Флоренсио Санчидриана (Florencio Sanchidrián) и его майоркинского ученика Хосе Мариа Абеяна (José María Abellán). Отменный окорок они нарезают на тончай-

шие ломтики.

Закуски по цене от 1 до 3 евро предлагают стенды шести ресторанов, принимающих участие в фестивале, например Amor de Madre, La Bodega, S'Esponja. Высококласный шеф-повар Колдо Ройо (Koldo Royo), владелец ресторана Aquilara, специально в честь праздника создал слоган «El Perrito Cervесего». На своём стенде испанец будет предлагать сосиски

(perritos) во всевозможных вариантах.

Совместный стенд зарезервирован для четырёх маленьких пивоваренных заводов Майорки: Galatzo, Tramuntana, Sullerica и Mauryca. Продукты этих сельскохозяйственных предприятий оценивают как весьма удачные, но некоторые из них всё ещё в процессе разработки.

Во время фестиваля можно принять участие в лекциях для гастрономов и

любителей на тему розлива пива и нарезки ветчины. В музее Ses-Voltes проводится большая выставка пива, оригинальных пивных кружек и принадлежностей для пивоварни.

*Время работы: с 26 апреля до 5 мая, с 11:00 до 16:00 и с 18:00 до 23:00 (в последний день – только до 16:00). Цены на пиво – 2-3 евро (0,33 л). Оплата пластиковыми жетонами по 1 евро.*