



LANZAMIENTO CERVEZA 27

CERVECERÍA Y MALTERÍA QUILMES

Análisis de gestión

LANZAMIENTO CERVEZA 27

1. **RESUMEN EJECUTIVO**
2. **GRÁFICOS DE GESTIÓN**



1.1. Resumen ejecutivo

- **92 periodistas asistieron** al evento lanzamiento
- **156 repercusiones** en dos meses y medio en medios nacionales y redes.
- ROI de inversión estimado **\$42.305.769**
- Cantidad de lectores alcanzados **18.412.473**
- El **88%** de las repercusiones fueron en **medios nacionales.**
- El **96%** fueron **exclusivas de 27.**
- Cobertura de la noticia en **todos los medios nacionales destacados:** La Nación, Infobae, Clarin, El Cronista, TN, Ámbito Financiero, BAE Negocios, Iprofesional, Revista Forbes, Revista Mercado. Entrevistas en Canal 13, Radio Mitre, Radio Metro, CNN, entre otros.
- Cobertura en principales **medios de sustentabilidad:** ComunicaRSE, Economía Sustentable, Gerencia Ambiental, Bioeconomía, Visión Sustentable, entre otros.
- Cobertura en **otros medios de nicho:** Cerveza (Pulso Cervezero, Mundo Cerveza), MKT y Publicidad (Dossier, Adlatina, Latin Spots, Puro Branding, Insider Latam).
- Repercusión en **medios del interior** del país y algunos de alcance internacional.

ALGUNAS REPERCUSIONES GESTIÓN 2022

Rock & business. Charly Alberti debuta a lo grande como empresario cervecero



El músico y baterista de Soda Stereo se lanza a lo grande como empresario cervecero con la creación de la marca 27 Eazy, una cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa.



Charly Alberti lanzó una marca de cerveza sustentable



UTOPÍA

Desarrollaron cerveza con malta de agricultura regenerativa



El músico y baterista de Soda Stereo se lanza a lo grande como empresario cervecero con la creación de la marca 27 Eazy, una cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa.



Charly Alberti se lanza como emprendedor es su apuesta sustentable



Charly Alberti. Se mete de lleno en la cerveza "sustentable"

El músico y baterista de Soda Stereo se lanza a lo grande como empresario cervecero con la creación de la marca 27 Eazy, una cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa.



LA NUEVA CERVEZA HECHA DE MALTA DE AGRICULTURA REGENERATIVA

El músico y baterista de Soda Stereo se lanza a lo grande como empresario cervecero con la creación de la marca 27 Eazy, una cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa.

Cómo es la cerveza sustentable que lanzó Charly Alberti



Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes lanzan 27 Eazy

El músico y baterista de Soda Stereo se lanza a lo grande como empresario cervecero con la creación de la marca 27 Eazy, una cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa.



Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes lanzan 27 Eazy

El músico y baterista de Soda Stereo se lanza a lo grande como empresario cervecero con la creación de la marca 27 Eazy, una cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa.



Lifestyle y sustentabilidad: el ambicioso plan de Charly Alberti para cuidar la salud de la Tierra

El músico y baterista de Soda Stereo se lanza a lo grande como empresario cervecero con la creación de la marca 27 Eazy, una cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa.



Charly Alberti y CMQ presentaron 27 Eazy, hecha con malta de agricultura regenerativa



Charly Alberti tiene un nuevo y ambicioso proyecto y no es musical: de qué se trata

Charly Alberti tiene un nuevo y ambicioso proyecto y no es musical: de qué se trata



El músico y baterista de Soda Stereo se lanza a lo grande como empresario cervecero con la creación de la marca 27 Eazy, una cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa.



UTOPÍA

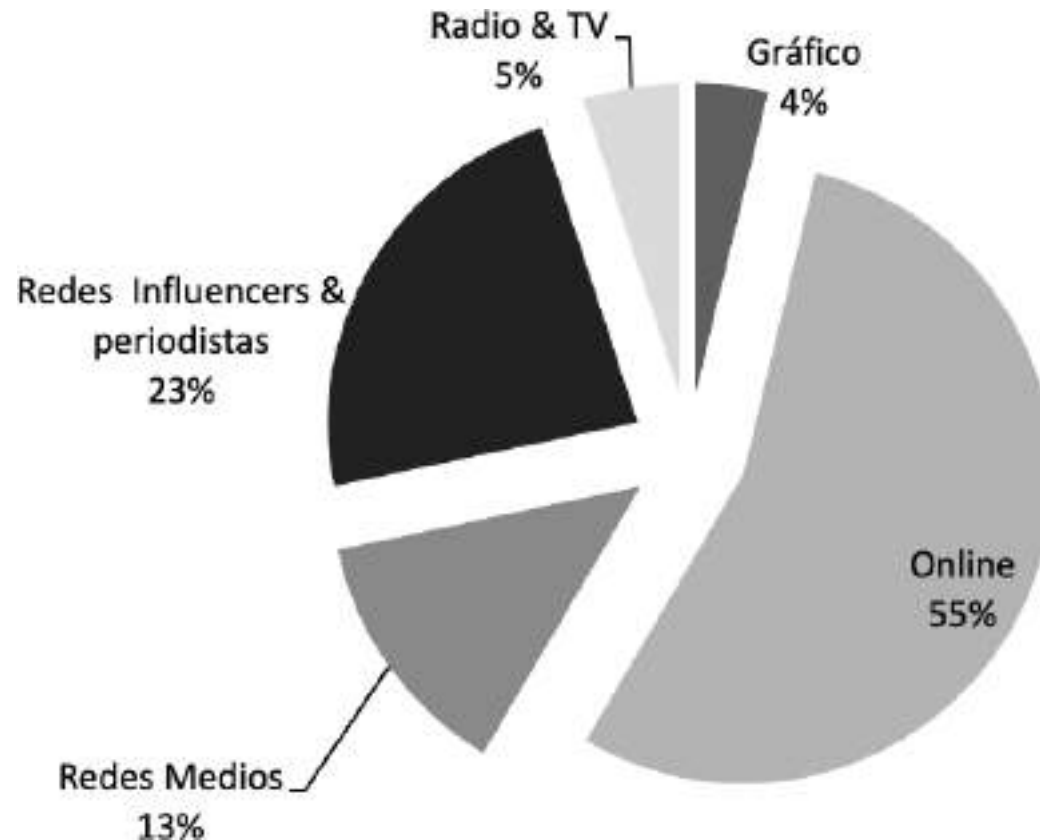


Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes presentan 27 Eazy

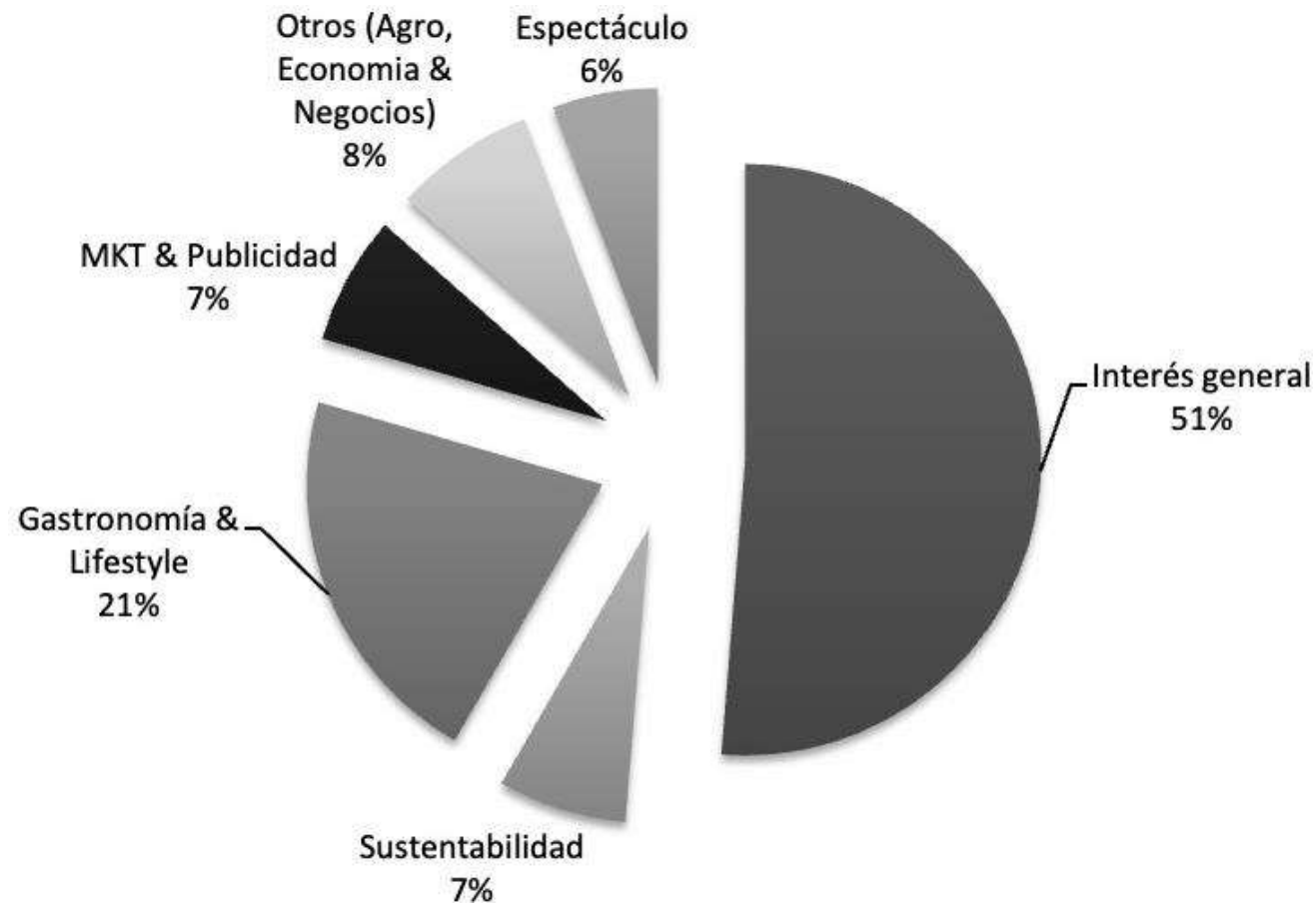
La primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa nace como parte de una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables

Distribución según tipo de medio

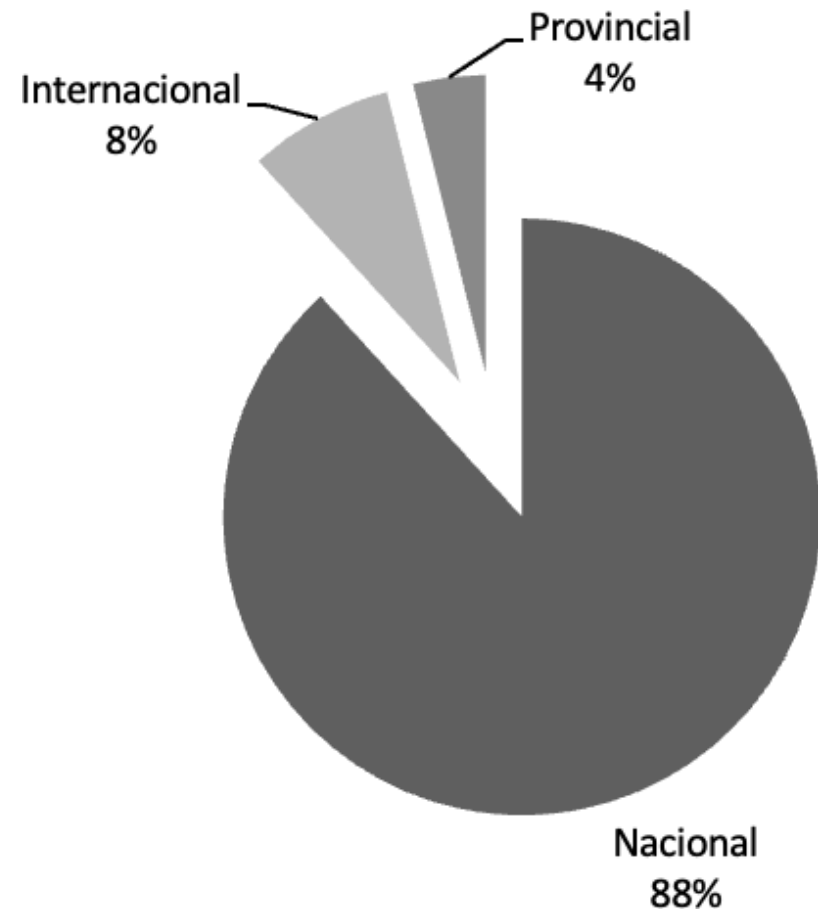
- El 55% responde a medios online
(Lanacion.com; clarin.com, infobae.com, Filonews.com, elcronista.com, ámbito.com y diferentes medios online)



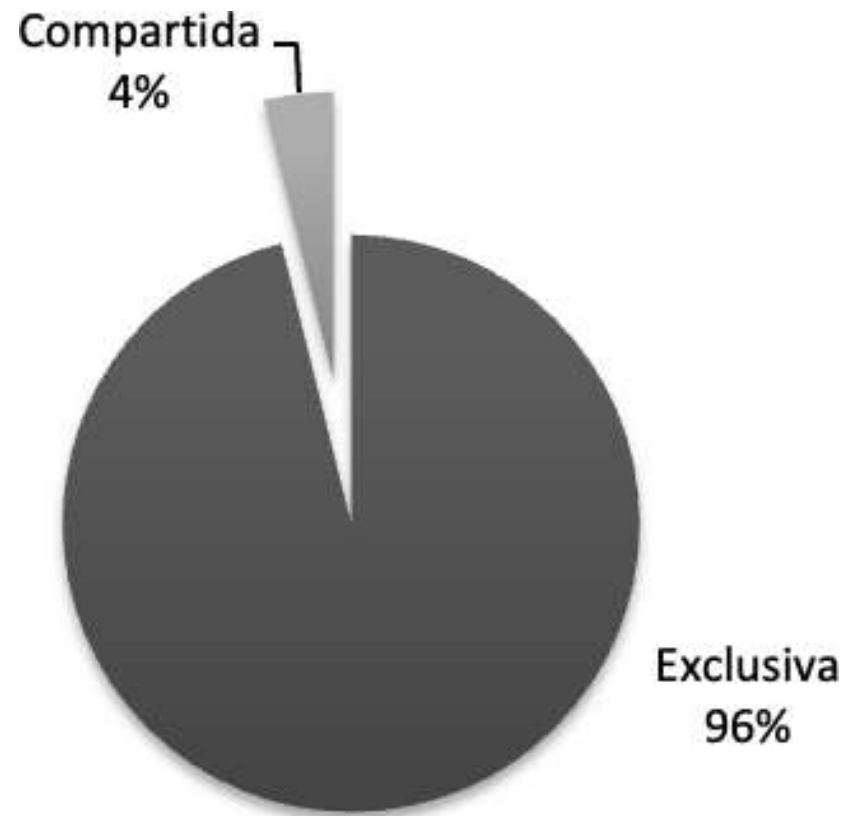
Distribución según enfoque de medio



Distribución según alcance



Nota exclusiva / compartida



REPERCUSIONES DE PRENSA

Infobae Lifestyle Estilos Salud Fitness Deco & Design Turismo Ciencia Innovación Autos Discapacidad RSE & Sustentabilidad Mascotas Series y Películas

Regístrate gratis | Iniciar sesión

Lifestyle y sustentabilidad: el ambicioso plan de Charly Alberti para cuidar la salud de la Tierra



Desde el 28/9 al 3/10

40
Productos
Corajudos

PROCESOS
Corajudos

\$100 c/u
Arroz, Galletitas,
Café, Gaseosas,
Tepalcates de empanadas,
Detergentes,
Buzos y más!

DESCUBRI TODAS
LAS PROMOCIONES

Ver reglas en el sitio
Almacén de Charly 1000+ más
Almacén de Charly 1000+ más

TENDENCIAS

Lifestyle y sustentabilidad: el ambicioso plan de Charly Alberti para cuidar la salud de la Tierra

El músico y ambientalista se metió en el mundo de la cerveza a través de la agricultura regenerativa. En una charla con Infobae, contó cómo son las buenas prácticas que aplica y qué impacto tienen en el medio ambiente. "Se nos está acabando el tiempo para cuidar el planeta", dice.



Agustín Gallardo



El baterista de R21 tiene ahora un nuevo proyecto para cuidar el medio ambiente. "Esta no es una cerveza ecológica, pero sí tiene buenas prácticas", define.

"Lo estamos empezando a sentir, el cambio es por las buenas o por las malas". Charly Alberti sabe de lo que habla y responde sin pelos en la lengua cuando se le pregunta por el cambio climático que vive el planeta. El baterista de la legendaria **banda Soda Stereo**, fundador de **R21**, la fundación con la que se propone **contribuir al desarrollo sustentable de América Latina** a partir de la **educación sobre el cambio ambiental global**, no anda con vueltas y reconoce con orgullo el camino transitado. "Me vengo a dar cuenta que hace 10 años venía diciendo lo que está pasando hoy", suelta a **Infobae** vía zoom.

Inquieto, siempre curioso de hacer nuevas cosas, el músico está amigable de un **nuevo proyecto** con el que desea **calar a nivel global**. Se trata de **27 Easy**, una **cerveza** con la que propone el **desarrollo de productos innovadores** y de **gran calidad con prácticas sustentables** pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

Pero esto no es una cerveza cualquiera: se trata de una **cerveza lupulada** hecha con **malta de agricultura regenerativa** que abre un camino novedoso en el modo de elaborar la bebida. La agricultura regenerativa es un **método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono**. La técnica consiste en **procurar suelos siempre verdes**, rotación de cultivos en una misma parcela, y la **reducción progresiva en el uso de insumos externos**.

En su elaboración, **27 Easy**, **apoya el proyecto de 23 productores que aman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires**, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo, contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.



El baterista de Soda Stereo y fundador de R21, Charly Alberti, sostiene una caja de 27 Easy, una cerveza que apoya la agricultura regenerativa.

Alberti dice que es **"un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas"**. Quizás, el éxito de todo lo que emprende, radica en que ese convencimiento va acompañado de **sus deseos**. "Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una **mirada consciente del futuro**", afirma.

Hace unos diez años se encontraba disfrutando de la Patagonia, inmerso en la comunidad cervecera de **Bariloche**, quizás **el epicentro de todo lo que después vendría con la explosión de las cervecerías artesanales**. El músico se fue haciendo amigos, curioseando y metiéndose en los procesos, viendo cómo cocinaban, yendo a las plantaciones de lúpulo. "Esta es una conexión también con algo tan puro porque básicamente el hecho de hacer cerveza, está cuestión del ingrediente, los detalles, la verdad me hizo sentir fascinado", cuenta.

Una tarde, tomando una cerveza junto al lago, se preguntó por qué no buscar un producto que lo ayude a financiar a su fundación. Si bien, aclara, ese no fue el fin, sí se trató de un comienzo para aquello con lo que soñaba. **"Así es como aparece el mundo cerveza dentro de mi cabeza, no como un consumidor, sino como un posible productor**. Lo investigué, me puse a hablar con gente ahí, hice algunas pruebas con algún que otro maestro cervecero en esa búsqueda de una cerveza que a mí me gustara y en la medida que me iba metiendo en los procesos de la producción del lúpulo, **más me gustaba realmente lo que se podía generar**", explica.



El baterista de Soda Stereo y fundador de R21, Charly Alberti, se sienta en un sofá de cuero marrón en un estudio de grabación.

27 de septiembre

Link a la nota

[illegible]

SECCIONES

Q BUSCAR

LA NACION

razones por las que construyen un proyecto de US\$200 millones que ocupará una manzana
Por Mercedes Soriano



impotencia de Emma Faruqi frente a la nueva estrategia de Darthés



AUDIO

asistencia, Juan Manzur encabeza una nueva reunión de Gabinete
Por Cecilia Devanna



Zaira Nara y Jakob Von Plessen.
Un amor que nació por teléfono y se afianzó entre viajes, pero no pudo superar los rumores
Por Liliana Podestà

"Cansado de la vida". Centurión, a corazón abierto: el dramático momento que vive y por qué no lo dejan tener contacto con sus compañeros

Rock & business. Charly Alberti debuta como empresario cervecero
Por Alfredo Sainz

Rock & business: Charly Alberti debuta como empresario cervecero

El histórico baterista de Soda Stereo se alió a Quilmes para lanzar la marca 27, en un proyecto de agricultura regenerativa

27 de septiembre de 2022 • 22:00



Alfredo Sainz
LA NACION



Charly Alberti: "El desafío de arriba fue hacer algo nuevo. Algo parecido que viví con la música".
Twitter

Si hay algo que no se puede negar es que, a la hora de lanzarse a un nuevo proyecto, Charly Alberti siempre apuesta a lo grande. Ya sea como baterista de Soda Stereo o como pionero de Internet en los 90, el músico y emprendedor no se anda con medias tintas y ahora acaba de presentar su marca de cerveza asociada nada menos que con la compañía líder de la Argentina.

Después de cuatro años de trabajo, Alberti está presentando en sociedad a 27, una plataforma para el desarrollo de "productos innovadores con políticas sostenibles" y en la que está asociado con Cervecería y Maltería Quilmes. El debut de la plataforma se concretó con la presentación de 27 Easy, una cerveza bupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que promete abrir un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza en el país.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo creía que un producto que surge de una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a la idea de 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió, para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi cuatro años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", aseguró el histórico baterista de Soda Stereo.

Alberti viene trabajando desde hace décadas en el tema ambiental y de hecho cuenta con su propia fundación, Revolución 21, cuyo objetivo es difundir la crisis medioambiental global, aprovechando su capacidad para alcanzar a millones de personas. Por otro lado, también se reconoce como un apasionado de la cerveza y hace más de diez años empezó a interesarse en el tema de las cervezas artesanales. El proyecto 27 llegó para unir esos dos mundos.

"Conoci el boom de las cervezas artesanales hace unos años estando en Bariloche y a partir de ahí me empecé a interesar por el tema. Pero siempre tuve como utopía desarrollar una cerveza de muy buena calidad con un alto impacto social y ambiental", asegura.



Charly Alberti: "Desarrollar una cerveza innovadora involucra una actitud en sociedad y a largo plazo contribuir a mejorar la vida. Hay cosas que creo deben cambiar para tener una mejor calidad con un alto impacto social y ambiental".
Twitter

Para el proyecto de 27, Alberti se asoció con Quilmes, que lidera el mercado cervecero argentino y es la pata local de la multinacional AB InBev, el jugador número de la industria a nivel global. "El desafío de arriba fue hacer algo nuevo. Algo parecido que viví con la música. No es lo mismo hacer dos cervezas en el Campo de Polo que un show en La Trastienda. Los dos son muy difíciles, pero a mí siempre me interesó tener en alto el hombro. Bajo esta idea, empecé a buscar un socio y terminé encontrando en Quilmes, una compañía gigante, pero que tiene un programa ambiental muy serio, no se trata de greenwashing, sino de un trabajo a largo plazo", aseguró el flamante empresario cervecero.

Alberti destaca que la asociación con un jugador como Quilmes le da una escala al proyecto que surti a años luz de los emprendimientos de cerveza artesanal que en los últimos años se multiplicaron en el mercado local.

"Para este proyecto conté con todo el networking que tiene Quilmes y la idea se transformó en una verdadera comercial. De entrada, el producto ya se está vendiendo en Buenos Aires y la Patagonia, pero la idea es crecer a todo el país. Además, ya no sólo puede ser distribuido en Colombia, México y otros países y se nos van a ir abriendo", explicó Alberti.

Agricultura regenerativa

La nueva marca se presenta como una cerveza "modesta", de bajo azúcar y solo 9% de alcohol. El producto se elabora respetando las normas de la llamada agricultura regenerativa, un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

"Como compañía, estos proyectos tienen para el consumidor e incluso está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos empujó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros veníamos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que queríamos hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad", explicó Eugenio Ruffo, vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

Para su elaboración, 27 Easy aglutina el proyecto de 27 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, generándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa. "A estos productores les aseguramos la compra y le pagamos un poco más de manera de compensar los mayores gastos que puede implicar la agricultura regenerativa", destacó Alberti.

Apuesta global

El socio de 27 sueña a lo grande en este campo y asegura que a futuro su aspiración es lograr un cambio en la forma de la elaboración de la cerveza que transforme las frenteras argentinas. "Hoy un cuarto de las cervezas que se venden en el mundo están hechas con cebada argentina y otra utopía mía es lograr que en un futuro toda la cebada del país trabaje con el método regenerativo", agregó.

Desde el lado de Quilmes, la apuesta hacia la agricultura regenerativa se suma en el compromiso que acaba de asumir la compañía de lograr la neutralidad de carbono en 2030.

"La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas", explicaron en la filial local del grupo AB InBev.

Por Alfredo Sainz





Suscribite por \$95 Ingresar



Este jueves 29
Magdalena Kozená, una de las mejores cantantes líricas del mundo, cantará por primera vez en el Colón



Entrevista.
Santiago Mitre, camino al Oscar con Argentina, 1985: "Ricardo Darin es un Beatle"
PABLO G. SCHOLZ



40 AÑOS en Argentina | **40 DÍAS DE FESTEJO**
Carrefour
Del 28/9 al 3/10
40
Productos Corajudos
PRODUCTOS Carrefour
Descubrí precios a la medida



MEJOR CASINO DEL AÑO
BINGOS codere
REGISTRATE >>
Cada día
Puntaje Oficial



Entrevista.
Charly Alberti tiene un nuevo y ambicioso proyecto y no es musical: de qué se trata
MARCELO FERNÁNDEZ BITAR



Streaming.
A Rubia, la película sobre Marilyn Monroe, no la salvan ni las escenas de sexo
PABLO G. SCHOLZ



\$100 c/u
Arroz, Galletitas, Café, Gaseosas, Tapas de empanadas, Detergentes, Suavizantes y más!



DESCUBRÍ TODAS LAS PROMOS ACÁ
Ver reglas en el sitio.
Mencioná al cliente: 0800-444-8484

Charly Alberti tiene un nuevo y ambicioso proyecto y no es musical: de qué se trata

El baterista de Soda Stereo concretó su idea de unir la fabricación de una bebida que además genera un gran impacto ambiental positivo. Y no descarta un futuro show para cerrar el ciclo de Gracias Totales.



Charly Alberti y su nuevo proyecto, la cerveza Eazy 27 de Quilmes. Foto: Andres D'Elia

Durante los primeros 15 años de Soda Stereo, Charly Alberti se convirtió en uno de los bateristas más populares del continente, con un apoyo inédito de las marcas. Tras la separación de *El Último Concierto* de 1997, tuvo éxito en el mundo de Internet y la difusión de temas ambientales.

Ahora muestra otra faceta: la creación de una cerveza con distribución masiva, con cualidades no solo de sabor sino también de todo el proceso de elaboración.

Anoche, Charly lanzó junto a Cervecería y Maltería Quilmes la marca 27 Eazy, que se describió como "la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa".



Charly Alberti y su nueva cerveza Eazy 27. Foto: Andres D'Elia

Clarín – Espectáculos - Marcelo Fernández Bitar

27 de septiembre

En su elaboración, contó 27 laves, aporé a 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo de a un precio mayor de mercado al contribuir a la transformación responsable. Así lo afirma el ingeniero.

Antes de la conferencia, Charly había largo y tendido sobre el proyecto. Recordó que todo comenzó hace diez años, cuando vivía en la Patagonia y vio el boom de las cervezas artesanales.

Entonces se refirió a Soda Stereo y la gira de Guelar Festales, que en su momento al 15 de mayo en México. No descartó una última despedida al año libre, sin fecha todavía. Pero en su vida están creando cosas.

“Es mucho más que una cerveza”

Esto parece ser más que hacer una cerveza propia, como hicieron artistas de rock como AC/DC.

Exacto. A diferencia de artistas que solo ponen su nombre, nosotros más involucrados. Eso no fue, como se lo presentaba AC/DC, hacer una marca y producir, sino que soy yo el que hace todo junto a un gran equipo. Es un proyecto hecho desde cero, desde el inicio y hasta el momento en todos los aspectos, con la conciencia que me llevó diez años que debería. Hoy hace mucho tiempo pensando y pensando esto que es mucho más que una cerveza.



Charly Alberti, fundador de Soda Stereo, hablando en un evento.

“¿Cómo empezó todo?”

El comienzo fue porque estaba viviendo en la Patagonia y estaba intentando la difusión de las cervezas artesanales. De poco a poco que son, me fui suspendiendo en el tema y conociendo a los cerveceros de la zona. Fue algo que me atrajo. En esa etapa estaba viendo cómo financiar un proyecto R&D y se me ocurrió proponerle a alguien hacer una bebida especial y que la ganancia me ayude a bancar la fundación, porque no para de meter plata propia para sostenerla.

“¿Cómo fue tomando forma esa idea?”

Con esa idea noble y sencilla amarré todo. Investigué mucho, estadios, me reuní con varios cerveceros y hoy como todo el proceso. En ese momento pasé tantos comentarios sobre el tema en mis redes sociales y la respuesta fue increíble, con buenos comentarios de todos los países donde agrego a Soda Stereo. También me empezaron a llamar las grandes empresas para saber en qué andaba. Inicialmente, me reuní con todas salvo con Quilmes.

“¿Y qué pasó?”

En todos los casos vi que había algunas cosas que no coincidían con mi idea general del tema. Entonces me estabamos con algunas marcas y podían haber cerrado un acuerdo, pero al final siempre terminaba abortando porque veía que no iba a ser feliz con el resultado.

“¿Cómo llegamos a Quilmes?”

En un momento a unos amigos que me conocían la forma de conectar al público. Y uno me dijo que fuera a ver a la gente de Quilmes. Me fuí con Martín Tichense, que en ese momento era gerente de marketing, le conté todo y me dijo que lo harían. Eso fue hace casi cinco años atrás.

Hace años que trabajo con empresas por el tema de la sostenibilidad, así que empecé a ver qué estaba haciendo Quilmes por el medio ambiente, que estaba en un cambio positivo. Sé que los procesos no se pueden cambiar de un día para otro y después que no estuvieran haciendo “greenwashing”.

Al poco tiempo hicimos un anuncio que me pareció espectacular. Hubieron hecho un video del uso energético que tenía la empresa y habían decidido invertir unos 200 millones de dólares para crear un primer parque eólico. Ese compromiso me terminó de convencer que estaba con la gente correcta haciendo un proyecto que me interesaba.

“Generar un cambio a gran escala”



Charly Alberti tocando la batería en un escenario. Foto: J. Pérez de Arce/Clarín. Soda Stereo, grupo de rock argentino.

“Entonces es más que una cerveza nueva. Es “la primera cerveza hecha con maíz de agricultura regenerativa”.

Por eso digo que esto no es solamente el lanzamiento de una cerveza, porque hay muchas cosas más. Una de las cosas fundamentales que tiene 27 es generar un cambio a gran escala. Eso no lo podía conseguir con una cerveza artesanal.

En la política que estoy, como persona pública y conocida internacionalmente, creo que podía generar un cambio a gran escala. Eso era lo más complejo del proyecto, porque el líquido puede tener sus complejidades para vincular el valor que quería, pero mucho más complejo se cambió la agricultura en la provincia de Buenos Aires.

“Contá cómo es el líquido de esta cerveza.”

Es una cerveza siglo XXI, moderna y con los atributos de todo lo que ha venido pasando en los últimos diez años con las cervezas. Hubo una revolución donde se incorporaron sabores y aromas que hasta hace poco no existían. Las cervezas clásicas tienen 180 años y tienen otro proceso y hasta otra graduación alcohólica. Por eso, el desafío era desarrollar una cerveza diferente, nueva y con un poco menos de alcohol.

Por eso 27 era una apuesta, porque es muy complejo hacer la graduación alcohólica y no perder el gusto. Pero lo logramos y es un producto diferente a lo que hay en el mercado, además de tener una distribución masiva.

“¿Cuál es la otra pata del proyecto?”

El otro desafío era el tema ambiental y la regeneración. Tenemos un planeta con varios problemas con la mayoría de sus suelos, que han sido tremendamente explotados con la agricultura tradicional, tanto por el arado y el monocultivo como los pesticidas.

27 va a regar los campos de cebada en la provincia de Buenos Aires. Hoy, en el mundo, una de cada cuatro cervezas está hecha con cebada argentina, y el mayor productor local es Quilmes. O sea que en años atrás vamos a lugares que una de cada cuatro cervezas está hecha con cebada regenerativa. Es un cambio lento y un desafío enorme.

“¿Por qué el nombre?”

27 siempre fue un número que me acompañó. Si me pedían elegir un número, siempre lo elegía. Después investigué y un montón de cosas buenas hablan del número 27. Tiene una buena energía, es la unión del 2 con el 7, y hay aspectos oscuros y de numerología que vanidos de chico porque me mandaron a la escuela. Ya como tratar de explicar por qué le puse Soda Stereo al grupo. Algunos me preguntaron si era por los músicos de rock que me llevaron a los 27, pero nada que ver.

“¿Te resultó difícil adaptarte a los tiempos de una compañía grande? Con Soda se movían solos y concretaban cosas que les daban.”

Es muy difícil, porque no solo es Charly Alberti pero también la cerveza. Uno que tiene cosas nuevas de Quilmes hacia sus procedimientos. Esto es una apuesta de Quilmes. Alberti es un apuesto jugador. La empresa tuvo un cambio muy grande en su forma de pensar. Hay toda una nueva generación de personas que está liderando la compañía y ve las cosas de otra forma. La está aprendiendo tanto para ellos como para mí.

“La adrenalina de arrancar con algo nuevo”

“¿Este proyecto reemplaza tu actividad musical o va en paralelo?”

Creo que es algo que va a acompañarme. Obviamente mi actividad musical, después de lo que ha tenido con Guelar Festales, tuvo un clima de despedida de los grandes escenarios. Pero quizás yo toque en algunos festivales con mi grupo Nole.

La realidad es que también estoy buscando un cambio en mi vida, y 27 me puede dar situaciones nuevas e interesantes. Tengo mucho muy bueno y comparto un sueño. Me puede llevar a un montón de lugares donde voy a vivir cosas nuevas y diferentes. Ya tuve el gran escenario, ya tuve la fama, logré muchas cosas, y esto tiene la adrenalina de arrancar con algo nuevo.

“Entonces un título podría ser ‘Charly Alberti no deja la música pero se mete de lleno con la cerveza’?”

Eso tiene más que ver con R&D que con la música. Eso es más Charly Alberti de Naciones Unidas y en temas de medio ambiente. Se podría titular “El músico ambientalista que genera cambios”, algo así, no sé, no sé. Estaba temiendo a asumir un show en Instagram cuando que estos días voy a dar muchos reportajes y hablando que la gente advierte cuál será el peor título. Yo apuesto que saldrá alguien que diga que esto es “Bata Stereo” (risas).

3/10



BUSCA DESARROLLAR UNA MIRADA CONSCIENTE DEL CONSUMO

Quilmes lanzó la cerveza sustentable que creó con el músico Charly Alberti

Se llama 27 Eazy y es la primera que se elabora con malta de agricultura regenerativa. La iniciativa involucra a 23 productores bonaerenses.

📍 Cervecería y Maltería Quilmes lanzó 27 Eazy, la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa, elaborada en sociedad con el músico Charly Alberti. Este es el primer lanzamiento que realizan a través de 27, una plataforma desarrollada en conjunto que se propone impulsar productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

Así, 27 nace como una idea original y ambiciosa de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

En su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizandoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia

2040

Es el año que Cervecería y Maltería Quilmes se puso como objetivo para llegar a la neutralidad de carbono.

la agricultura regenerativa.

Esta aguesta se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció su objetivo de llegar a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía va hacia la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlos.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada

consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo lo gré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió para poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es, una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta Charly Alberti, creador de 27.

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasmó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad, venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly se sueño con 27, coincidimos en elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad", explicó Eugenio Raffo, vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

Quilmes lanzó la cerveza sustentable que creó con el músico Charly Alberti

ECONOMÍA | 29 Septiembre 2022 - 00:00

Se llama 27 Eazy y es la primera que se elabora con malta de agricultura regenerativa. La iniciativa involucra a 23 productores bonaerenses.



Cervecería y Maltería Quilmes lanzó 27 Eazy, la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa, elaborada en sociedad con el músico **Charly Alberti**. Este es el primer lanzamiento que realizan a través de 27, una plataforma desarrollada en conjunto que se propone impulsar productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

Así, 27 nace como una idea original y ambiciosa de **Charly Alberti** con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

En su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa. Esta apuesta se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció su objetivo de llegar a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía va hacia la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.



"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió para poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es, una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta **Charly Alberti**, creador de 27.

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasmó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad, venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad", explicó **Eugenio Raffo**, vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

Charlas de quincho

EDICIÓN IMPRESA 03 Octubre 2022 • 00:00



PRESENTACIÓN

Bastante más divertida, y llamativa, fue la presentación de una nueva cerveza, la 27 Easy, a cargo del ex Soda Stereo, Charly Alberti, en la ecléctica galería de arte de Ruth Benzacar en Palermo Hollywood. El baterista, devenido ahora en empresario, se unió nada menos que a Quilmes para elaborar una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura "regenerativa" que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza. El propio Alberti reconoció que le llevó 10 años el desarrollo, tanto del producto en sí, como de la técnica de producción de la cebada que consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

La propuesta captó a la megacervecera que tiene como objetivo llegar a un esquema totalmente "limpio" de producción para dentro de 15 años. Pero, entre chop y chop, también cayeron muchos temas en los distintos corrillos, desde el "éxito" del Plan Soja (aunque no se sepa bien como va a seguir la cosa hoy, ya sin ese programa de dólar a \$200), hasta la amenaza de bomba que hubo en la Casa de Gobierno y que obligó a evacuar totalmente el edificio, aunque parece que solo fue falsa alarma. También las elecciones en Independiente, que finalmente ganó la oposición con Fabián Doman a la cabeza mereció algunos comentarios, pero más por el lado de otro Moyano, Pablo, que de su padre Hugo, hasta ahora a cargo del club.

Forbes^{AR}

Today

Innovación

Liderazgo

Money

Negocios

Lifestyle

Millonarios

Rankings

Summit

Movimiento Inspirador



Intel ya se desplomó un 60% desde los máximos: qué está pasando con el gigante de los semiconductores

Forbes Digital



Charly Alberti se lanza como emprendedor cervecero: cómo es su apuesta sustentable junto a Quilmes

Forbes Digital



El S&P 500 cayó a su nivel más bajo en casi dos años

Forbes Digital



Charly Alberti se lanza como emprendedor cervecero: cómo es su apuesta sustentable junto a Quilmes

Forbes Digital

El exbaterista de Soda Stereo se unió a Cervecería y Maltería Quilmes para crear 27, una plataforma que propone crear productos con prácticas sustentables. El primer lanzamiento es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa.

28 Septiembre de 2022 09:30

Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes se unen para concretar 27, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

27 nace como una idea original y ambiciosa de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo.

El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abas un cambio novedoso en el modo de elaborar cerveza.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré expandirme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió, para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 10 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta Charly Alberti, creador de 27.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos sintéticos.



27 Eazy es una cerveza moderna, dorada y fresca. Con un aroma único a frutas cítricas, tropicales y de caramelo. Una cerveza lupulada, pero de amargor bajo y placentero, con sólo 3% de alcohol. Lleva en su elaboración tres adiciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se extraen distintas propiedades de esta flor. Se usaron procesos contemporáneos como el late hopping y la biotransformación que le dan su gran perfume, eco de sus lúpulos Amarillo, Calypso y Azteca. Al tomarla, se percibe un dulzor frutal y un hint cítrico, dando pie a un amargor amigo (IBU: 18) que la hacen Eazy de tomar. 27 Eazy tiene cuerpo medio y sólo aporta 37 calorías cada 100 ml. Se comercializa en formato lata de 473 ml.

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasmó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad", explica Eugenio Raffo, vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.



En su elaboración, 27 Eazy apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

Con su propuesta, 27 hace parte a sus consumidores de su mirada consciente, colaborando con la regeneración de los suelos y la expansión de un nuevo presente para la agricultura.

Así es 27 Eazy, la cerveza sustentable con la que Charly Alberti debutó como empresario

La presentación ante entusiastas 2700 personas en el estadio en forma de un técnico en agricultura regenerativa no fue su única



Charly Alberti siempre ha estado comprometido con el medio ambiente (Foto: Instagram)

El músico **Charly Alberti** debutó esta semana como empresario gastronómico. Es que, presentó 27 Eazy, una **cerveza** sustentable y "ecofriendly".

Es la primera lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa. Nació con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo.

AGRICULTURA REGENERATIVA: CÓMO ESTÁ HECHA 27 EAZY, LA CERVEZA DE CHARLY ALBERTI



El primer lanzamiento de la marca 27 Eazy (Instagram)

El proyecto lo llevó adelante junto a Cervecería y Maltería Quilmes, y el diseño fue hecho vida a esta iniciativa que propone el desarrollo de productos innovadores, con prácticas sustentables y más amigables con el ambiente.

Según explicaron los fabricantes, 27 Eazy, es una **cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa** y "abre un camino novedoso en el modo de elaborarla".

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que **restablece la salud del suelo**, que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, la rotación de cultivos en una misma parcela, y la **reducción progresiva en el uso de insumos externos**.



"Diez años de dedicación y esfuerzo persiguiendo un sueño. **Diez años que se materializan en este anuncio**", expresó el músico en sus redes, tras el lanzamiento. "El camino nunca es fácil cuando uno va en búsqueda de lo mejor, pero lleno de alegría cuando se concretan", agregó.

Los fabricantes además apoyan el proyecto de 23 productores en 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, a quienes les compran su cosecha a largo plazo.

CÓMO ES 27 EAZY, LA CERVEZA DE CHARLY ALBERTI JUNTO A QUILMES

Se trata de una cerveza lupulada, pero de amargor bajo y placentero, con sólo 5% de alcohol.



La bebida lleva en su elaboración tres adiciones de **lúpulo en diferentes etapas**. En cada una se extraen distintas propiedades de esta flor y se utilizan procesos contemporáneos como el **late hopping** y la **hot transformation**, que le dan un gran perfume. 🍷

29/09/2022 16:30 AGRO-CERVEZA

Categoría: Economía // Redacción: Central // Caracteres: 1870

Desarrollan cerveza elaborada a partir de malta de agricultura regenerativa

El músico Charly Alberti, junto a Cervecería y Maltería Quilmes, desarrolló una cerveza elaborada a partir de malta de agricultura regenerativa, método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo para favorecer la captura de carbono.

La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

El lanzamiento de "27 Eazy" es el primero de "27", plataforma para el desarrollo de productos innovadores con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

"Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro; comencé a darle forma a '27' hace casi diez años", explicó Alberti, al presentar esta cerveza que posee sólo 3% de alcohol y bajas calorías.

En su elaboración, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo para contribuir a la transformación hacia la agricultura regenerativa.

"Venimos trabajando hace años en materia de sustentabilidad y elaborar '27 Eazy' con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer; es un paso más rumbo a la carbono neutralidad", explicó Eugenio Raffo, vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió la empresa cervecera, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040.

La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

Cómo es la cerveza sustentable que lanzó Charly Alberti

El ex baterista lanzó una cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa



Charly Alberti dio su primer paso como empresario gastronómico y junto a la Cervecería y Maltería Quilmes, lanzó **27 Eazy**, una cerveza sustentable con la premisa de hacer un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

Se trata de cerveza lupulada **hecha con malta de agricultura regenerativa** que abre un camino novedoso en la metodología a la hora de elaborar cervezas.

¿Qué es la agricultura regenerativa? Un **método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono**. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.



"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió, para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", manifestó el baterista de Soda Stereo.

27 Eazy es dorada y fresca, tiene aroma a frutas cítricas, tropicales y de carozo. Si bien es una cerveza lupulada, tiene amargor bajo y sólo 3% de alcohol.

El lanzamiento de 27 busca generar una mirada consciente a los consumidores, además de colaborar con la regeneración de los suelos y la expansión de un nuevo presente para la agricultura.

TN – Lorena Maciel y Carlos Prat

28 de septiembre



Charly Alberti presentó su cerveza con cuidado ambiental: "Esta historia comenzó hace 10 años"

Una forma novedosa de elaborar cerveza con malta de agricultura regenerativa.



Charly Alberti, en la presentación de su marca de cerveza (Foto: prensa).

Charly Alberti es famoso por pegarle desde muy chico a los ponches. Como parte de **Soda Stereo** se convirtió en uno de los músicos más respetados del ambiente del rock latinoamericano. Su costado inquieto lo llevó a realizar un nuevo proyecto: la producción de cerveza bajo el nombre **"27 Easy"**. Se trata de una plataforma que propone el desarrollo de **productos innovadores** con prácticas sostenibles y pensados para el cuidado del medio ambiente.

El fundador y director de **R21**, una fundación para difundir la crisis ambiental global, emprendió un nuevo camino sin dejar de lado sus proyectos musicales. **"Esta historia comenzó hace 10 años**. Estaba en la Patagonia, en Bariloche, en pleno auge de la cerveza artesanal", destacó en un evento que contó con la presencia de amigos, periodistas y gente especializada en el mundo de la producción de cerveza.

"En aquellos días me estaba acercando a muchas personas **que estaban en el tema**. Me mostraron los procesos, me gustó esa cosa de cocinar, y esa curiosidad me llevó a buscar más información. Fue algo que me atrapó muchísimo".



Charly Alberti presentando su marca de cerveza (Foto: prensa).

El músico contó que por aquellos días estaba buscando la forma de financiar **R21** y descubrió que sería una posibilidad con la **producción de su propia cerveza**. "La idea llegó cuando estaba tomando una cerveza mirando el lago. Hablé con algunos amigos que estaban con el tema y me hicieron entrar en un camino completamente nuevo. La financiación nunca se dio, seguimos igual, pero me hizo descubrir un maravilloso mundo desde otro lugar", recordó sobre los primeros pasos en la materia.

Su costado obsesivo lo llevó a **estudiar sobre la producción de cerveza**. Viajó por distintos puntos del continente americano para encontrar mayor información. "Quise escuchar qué tenían para proponer. Mi sueño tenía que ver con el **qué y el cómo**, el impacto que tenía. **No me convencieron las propuestas**. Un día me junté con unos amigos para ayudarme a pensar en cómo hacerlo y me sugirieron de hacerlo junto a la cervecera Quilmes".



Charly contó que hasta publicó un posteo sobre la posibilidad de fabricar cerveza y tuvo muy buena respuesta por parte de sus seguidores. En los comentarios le pidieron que llevara sumos a distintos puntos de América”.

“Estoy es una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa. Una forma novedosa de elaborar cerveza. Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo trabajo con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Hace casi cuatro años vengo trabajando para que esta utopía hoy se haga realidad. Es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor”, comentó el baterista.

Los detalles de la agricultura regenerativa

Se trata de un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en producir suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

Según el artista, se trata de “una cerveza dorada y fresca, con aroma a frutas cítricas, tropicales y de especias. Una cerveza lupulada, pero de amargar bajo y placentero, con solo 3% de alcohol”. Lleva en su elaboración tres adiciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se extraen distintas propiedades de esta flor.

Se basa en procesos contemporáneos como el “tata hopping” y la biotransformación que le dan su gran perfume, eso de sus lúpulos Amarillo, Calles y Azules. En su elaboración, le marca espejo al proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándole la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

Charly Alberti y sus proyectos musicales: Soda Stereo y Mole

El baterista estuvo recomendando el continente americano junto a Zeta Bosio con el proyecto “**Gracias Totales - Soda Stereo**”. Una multitud disfrutó en cada presentación de la música del recordado trío. Richard Coleman, Fabián “el Zorro” Von Quintero, Roly Ureta y Simón Bosio completaron la formación, con la presencia de Gustavo Cerati en las pantallas.

Adrián Bángelos, Andrés Echeverri, Benito Cerati, Chris Martin, Draco Rosa, Fernando Ruiz Díaz, Álvaro Henríquez, Gustavo Santibañía, Juanes, Julieta Venegas, León Larregui, Manu Linares, Richard Coleman, Rubén Albarrán y Wela se sumaron con sus voces.



Charly Alberti y Zeta Bosio, sobre el escenario, en uno de los shows de la gira “Gracias Totales” (Foto: Instagram / SodaStereo).

La propuesta tecnológica incluyó una impresionante pantalla LED de 400 metros cuadrados. Por allí pasaron algunos de los invitados, imágenes de la formación completa de Soda y hasta varios momentos inéditos de la historia de la banda.

“Cuando empezamos con la idea de Gracias Totales teníamos muchas preguntas. ¿Teníamos las ganas, pero no sabíamos cómo encararlo. Esta novedad virtual, que al principio parecía rara, ahora es normal. La gente se la pasa haciendo zoom. Es una última vez, aunque quizás en cinco años nos volvemos a juntar a tocar. Es un cierre de un ciclo con la gente que nos acompañó durante muchos años”, contó Alberti a La Viola, antes de su último show en Buenos Aires.



Charly Alberti y Zeta Bosio, sobre el escenario, en uno de los shows de la gira “Gracias Totales” (Fotografía: Soda Stereo).

A casi 60 años de la formación de Soda, Charly Alberti recordó sobre los primeros ensayos: “Son cosas que no se olvidan. Mucho lo reunimos con el Cirque Du Soleil. Tuvimos que volver a escuchar nuestras canciones. Lo importante que Gracias Totales es un recital para adelante. No tiene que ver con la nostalgia. Es algo no nuevo y halla lo que siempre fuimos. Es la mejor producción dentro de la historia del grupo. También, el baterista sigue con su proyecto Mole, junto a su hermano Andrés y Sergio Ruiz, con la salida de varias canciones, en los últimos meses.

A través de un acuerdo con Maltería y Cervecería Quilmes, el músico presentó 27 Eazy, elaborada con malta proveniente de agricultura regenerativa

Charly Alberti lanzó su cerveza para **cuidar el planeta**



Graciela Moreno
@graciela.moreno

Tenía que vender Charly Alberti, el histórico baterista de Soda Stereo, para repensar la forma de hacer cerveza en Argentina e impulsar el cuidado del planeta. El músico vendió los cables y se asoció con la compañía líder para lanzar 27, una cerveza elaborada con malta proveniente de agricultura regenerativa.

Alberti contó que desde hace diez años, cuando vivió en la Patagonia, buscaba una cerveza diferente. "Por ese entonces mi fundación, R21, no tenía un peso y se me ocurrió hacer una cerveza que me ayude a financiarla. La financiación nunca se dio, seguimos igual, pero descubí un mundo maravilloso y mi obsesión me llevó a estudiar, a conocer y un día hice un posteo contando mi sueño. Quería saber qué pasaba con la gente si yo decidía hacer una cerveza. Me dijeron que la llevaba a Estados Unidos, a Perú, me dijeron muchas cosas lindas que me emocionaron. Eso llamó la atención de gente del mundo de la cerveza y empecé a viajar y a escuchar propuestas",

contó el músico y empresario. Un amigo le propuso hablar con Quilmes. "La veía como una empresa muy grande y los procedimientos que yo veía, equivalentemente, no tenían que ver con lo que estaba buscando. Pero a las empresas las hacen las personas, las empresas mismas, acorde a su gente,

La cerveza 27 Eazy tiene solo un 3% de graduación alcohólica y 37 calorías cada 100 ml

Para mí era una empresa querida, la primera página de Internet de Quilmes, la hice con mi empresa de tecnología, los Quilmes Rock, la veía cercana, pero no la creía posible para hacer este sueño. Me terminé asociando, buscando tres ingredientes: una cerveza moderna, con un poco menos de alcohol y quería cumplir una misión ambiental".

Este novedoso cambio para elaborar cerveza en el país abre un enorme potencial. "Una de cada cuatro cervezas del mundo está hecha con cebada argentina. Si logramos esa regeneración de los campos, una de cada cuatro cer-



veza estará hecha con cebadas de agricultura regenerativa", explicó Alberti entusiasmado.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que establece la salud del suelo y fomenta la captura de carbono. La técnica consiste en

procurar suelos siempre verdes, la rotación de cultivos en una misma parcela y la reducción progresiva en el uso de insumos externos. El primer lanzamiento de esta plataforma que piensa en productos elaborados a través de prácticas sostenibles es 27 Eazy, una cer-

veza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa, con 37 calorías cada 100 ml. Se vende solo en lata y tiene un 3% de graduación alcohólica. Según relató Alberti, se comercializará en supermercados y autoservicios y recién el año próximo estará en todo el país.

Uno de los fundadores de Soda Stereo confesó que lo más importante del proceso fue la invitación para conocer el parque eólico. "Quilmes hizo un análisis de cuánto era el consumo eléctrico de toda la compañía y decidió invertir USD200 millones o más para hacer un parque eólico y contar con energía de una fuente renovable. Ahí pensé, 'estagente está haciendo las cosas en serio'. Una cosa es hablar y otra cosa es sacar la plata, pagar y hacerlo". Además, contó que evitó mucho todo porque sabía que necesitaba ir después al asociarse con una empresa como Quilmes, pero sabía que finalmente "lue-

Viene únicamente en lata y se estima que el año próximo tendrá alcance nacional

un placer, no un riesgo". "A veces me embobano cuando me atrapa la inspiración, pero ellos también tienen la agilidad para poder cambiar las cosas", completó.

En su elaboración, 27 Eazy apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas en la provincia de Buenos Aires, garantizandoles la compra de su cosecha a largo plazo y contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

Esto es solamente el comienzo de una idea que puede tener impacto global, algo que terminó en convencer a Charly Alberti.

27 EAZY

Charly Alberti lanzó su cerveza con malta de agricultura regenerativa

El baterista de Soda Stereo se asoció a la iniciativa Quilmes para lanzar una cerveza con 16 de graduación alcohólica y 37 calorías por cada 100 ml.

Por Graciela Moreno



Rocío y negocios: la historia de un amigo inspirado

Tenía que venir Charly Alberti, el histórico baterista de Soda Stereo para repensar la forma de hacer cerveza en la Argentina o impulsar el cuidado del planeta. Venció sus tabúes y se asoció con la compañía líder para lanzar la marca de cerveza 27, realizada con malta de agricultura regenerativa.

Charly Alberti contó que desde hace 10 días años, desde cuando vivía en la Patagonia, que buscaba una cerveza diferente. "Por eso entonces mi fundación Rocío no tenía un peso, se me ocurrió hacer una cerveza que me ayude a financiar Rocío. La financiación nunca se fin, seguimos igual. Describí un mundo maravilloso, mi obsesión me llevó a estudiar, conocer y un día hice un posteo contando mi sueño. Quería saber qué pasaba con la gente si yo decidía hacer una cerveza, me dijeron tráela para Colombia, tráela para Estados Unidos, para Perú y me dijeron cosas lindas que me alentaban. Llamó la atención de gente del mundo de la cerveza y empecé a viajar y escuchar propuestas", contó el músico y empresario.

Un amigo le propuso hablar con la cervecera Quilmes. "La veía como una empresa muy grande y los procesos que yo sentía, equivocadamente, no tenían que ver con lo que estaba buscando. Pero a las empresas las hacen las personas, las empresas tratan acorde a su gusto. Para mí era una empresa querida, la primera página de internet de Quilmes la hice con mi empresa de tecnología, los Quilmes Rock, la veía cercana, pero no le veía posible para hacer este sueño. Me terminé asociando, yo buscaba tres utopías: una cerveza moderna, con un poco menos de alcohol y quería cumplir una utopía ambiental".

Este acuerdo sirvió para elaborar cerveza en el país, abre un gran potencial para Argentina. "Una de cada 4 cervezas del mundo está hecha con cebada argentina, si logramos esa regeneración de los campos, una de cada 4 cervezas estarán hechas con cebadas de agricultura regenerativa", contó Charly Alberti entusiasmado.



La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo y favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos. El primer lanzamiento de esta plataforma que piensa en productos producidos con prácticas sustentables es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa y con sólo un 3% de graduación alcohólica y aporta 37 calorías cada 100 ml. Se venderá en supermercados, autoservicios y recién el año próximo estará en todo el país.

Uno de los fundadores de Soda Stereo confesó lo que más lo impactó de la cervecera fue cuando lo invitaron a conocer su parque eólico. "Quilmes hizo un análisis de cuánto era el consumo eléctrico de toda la compañía y decidieron invertir 300 millones de dólares o más en hacer un parque eólico para tener energía de una fuente renovable. Y dije, esta gente está haciendo las cosas en serio. Una cosa es hablar y otra cosa es sacar la plata y pagar y hacerlo".

Contó que evaluó mucho todo porque sabía que tomaba un riesgo al asociarse con una empresa como Quilmes, pero confesó que finalmente "fue un placer, no un riesgo" y que "a veces me asustaba cuando me atrapa la corporación, pero ellos también tienen la agilidad para poder cambiar las cosas".

En su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa. Esto es sólo el comienzo de una idea que pueda tener impacto global, eso terminó de convencer a Charly Alberti. Su lema "Una cerveza de ciudad hecha con amor por la tierra".

PARADIGMATIC

Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes lanzan 27 Eazy

Se trata de la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa.



Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes se unen para crear 27, "una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente", tal como describen desde la marca.

27 nace como una idea de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo.

El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza ligada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Converse a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no solo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta Charly Alberti, creador de 27.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuaria que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

"27 Eazy es una cerveza dulce y fresca. Con un aroma a frutas cítricas, tropicales y de caña. Una cerveza ligada, pero de amargor bajo y placentero, con sólo 2% de alcohol. Lleva en su elaboración tres variedades de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se extraen distintas propiedades de esta flor. Usamos procesos contemporáneos como el late hopping y la hot transformation que le dan su gran perfume, eco de sus lúpulos Amarillo, Calypso y Azteca. Al tomarla, se percibe un dulzor frutal y un hit cítrico, dando pie a un amargor amigable (IBU: 18) que la hacen Eazy de tomar. Tiene cuerpo medio y sólo aporta 37 calorías cada 100 ml. Se comercializa en formato lata de 473 ml", explican desde Cervecería y Maltería Quilmes.

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovación en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasma desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad", explica Eugenio Ruffa, vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

En su elaboración, 27 Eazy apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió la compañía, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La empresa está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

iProfesional | ECONOMÍA | MUNDO CONSUMO

La nueva apuesta de Charly Alberti: lanzó una cerveza sustentable y eco friendly



Junto a una importante empresa, el ex Sober presentó una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores con prácticas sostenibles.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro". Con estas palabras el músico **Charly Alberti** presentó la nueva plataforma es **27 Eazy**, la primera cerveza lupulada hecha con malta de **agricultura regenerativa**. ¿Qué significa? [Leé la nota completa en Economía Sustentable.](#)

Los Andes – Mendoza (gráfico)

29 de septiembre



MOCK & GIMBA. Alberti recordó que no es solo el fútbol el que lo inspira por el fútbol, sino que se inspira en el deporte completo en sí.

ENTREVISTA. Tras la gira Charly's Totales, el legendario futbolista de Soda Stereo cambia de rumbo y ahora se enfoca en su proyecto con el que busca renovar la impronta de esta bebida.

Charly Alberti. Se mete de lleno en la cerveza “sustentable”

Marcos Ferrández del Olmo
Corresponsal en Buenos Aires

En medio del gran éxito de la gira de Soda Stereo, Charly Alberti se concentra en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo.

En la última edición de la revista “El País”, Charly Alberti se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo.

En la última edición de la revista “El País”, Charly Alberti se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo.

En la última edición de la revista “El País”, Charly Alberti se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo.

En la última edición de la revista “El País”, Charly Alberti se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo.

En la última edición de la revista “El País”, Charly Alberti se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo.

En la última edición de la revista “El País”, Charly Alberti se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo.

En la última edición de la revista “El País”, Charly Alberti se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo.

En la última edición de la revista “El País”, Charly Alberti se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo.

En la última edición de la revista “El País”, Charly Alberti se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo.

En la última edición de la revista “El País”, Charly Alberti se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo.

Amorcer con algunos
¿Desea preparar cerveza con actividad musical en su garaje?

En la última edición de la revista “El País”, Charly Alberti se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo.

En la última edición de la revista “El País”, Charly Alberti se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo.

En la última edición de la revista “El País”, Charly Alberti se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo.

En la última edición de la revista “El País”, Charly Alberti se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo.

En la última edición de la revista “El País”, Charly Alberti se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo. El futbolista se enfoca en su nuevo proyecto: la cerveza “sustentable” de Soda Stereo.

Desarrollaron cerveza con malta de agricultura regenerativa

SOCIEDAD · 29 Septiembre 2022

La propuesta beneficiaría a los consumidores y a los suelos donde se cultiva la cebada para la malta. El proyecto es de Quilmes con el Soda Charly Alberti.



Cerveza 27 Eazy

El miércoles de esta semana se presentó oficialmente **"27 Eazy"**, la primera **cerveza fabricada con malta de agricultura regenerativa**, que es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo para favorecer la captura de carbono.

Detrás de la pinta sustentable están el músico **Charly Alberti** y la **Cervecería y Maltería Quilmes**, que apoya el proyecto de 23 productores en 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires a quienes les compran su cosecha a largo plazo.

La seguridad de tener la producción apalabrada contribuye a la transformación hacia la agricultura regenerativa, pero, ¿en qué consiste este método de producción?

El objetivo es procurar suelos siempre verdes con la rotación de cultivos en una misma parcela y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

El lanzamiento de "27 Eazy" es el primero de "27", plataforma para el desarrollo de productos innovadores con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

"Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro; **comencé a darle forma a '27' hace casi diez años**", explicó Alberti al presentar la cerveza 27 Eazy, que posee solo 3% de alcohol y es considerada bajas calorías.



"Venimos trabajando hace años en materia de sustentabilidad y elaborar '27 Eazy' con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer: es un paso más rumbo a la carbono neutralidad", explicó Eugenio Raffo, vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió la empresa cervecera, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040.

La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

Desarrollan cerveza elaborada a partir de malta de agricultura regenerativa

El músico Charly Alberti, junto a Cervecería y Maltería Quilmes, desarrolló una cerveza elaborada a partir de malta de agricultura regenerativa, método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo para favorecer la captura de carbono.

La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

El lanzamiento de "27 Eazy" es el primero de "27", plataforma para el desarrollo de productos innovadores con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

"Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro; comencé a darle forma a '27' hace casi diez años", explicó Alberti, al presentar esta cerveza que posee sólo 3% de alcohol y bajas calorías.

En su elaboración, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo para contribuir a la transformación hacia la agricultura regenerativa.

"Venimos trabajando hace años en materia de sustentabilidad y elaborar '27 Eazy' con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer; es un paso más rumbo a la carbono neutralidad", explicó Eugenio Raffo, vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió la empresa cervecera, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040.

La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

ESPECTÁCULOS

Charly Alberti y su nuevo proyecto laboral: de qué se trata



Hola Francina! Primero que nada, gracias por contactarte conmigo. No sé

si sería adecuado que reciba el producto para realizar un artículo en el

medio que trabajo, ya que UNO Entre Ríos realiza publicidades para

Cerveza Santa Fe y este tipo de publicaciones las maneja el área

Comercial del portal. En caso que sea para realizar contenido en redes

sociales, no estoy segura de ser una candidata adecuada para recibir

productos dado que no tengo una base de seguidores y mi cuenta es

personal, no de perfil público.

De todas formas, te agradezco por tenerme en consideración! Les deseo

lo mejor para este lanzamiento!

U

na cerveza sustentable es el lema de la nueva empresa que creó y lleva adelante [Charly Alberti](#). El músico y amigo de Gustavo Cerati se unió a la Cervecería y Maltería Quilmes para este proyecto innovador.

La cerveza sustentable del músico argentino se llama “27 Eazy” y es un trabajo que Ríos realiza publicidades para lograr el resultado deseado. Se tomó el tiempo de estudiar, capacitarse, aprender y aprehender toda la información necesaria para que sea un éxito.

Lo que tiene en común esta bebida tan común en Argentina es que se realizó con malta de agricultura regenerativa, lo que significa que favorece el aprovechamiento de las tierras y los recursos naturales que tiene el país.

Hace cuatro años se unió a una de las empresas más importantes de Argentina y sostiene que aquello que tenía en su mente como una utopía, hoy pueda ser “una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor”.

La felicidad se hace evidente en el rostro del ex Soda Stereo. Su “27 Eazy” es una cerveza dorada con aroma a frutas, de bajo amargor y contiene 3% de alcohol.



DOSSIER NET
presentado por WarnerMedia



Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes presentan 27 Eazy.

La primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa nace como parte de una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables

Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes presentan 27 Eazy

La primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa nace como parte de una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sostenibles.

Lanzamientos



Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes se unen para concretar 27, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sostenibles. 27 nace como una idea original de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo. El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.



"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que evidenciara una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza sino que también sirvió para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partenaire ideal. Fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta Charly Alberti, creador de 27.



La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre vivos, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

27 Eazy lleva en su elaboración tres adiciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se extraen distintas propiedades de esta flor. "Usamos procesos contemporáneos como el late hopping y la biotransformación que le dan su gran perfume, uno de sus lúpulos Amarillo, Calypso y Azzaca. Al tomarla, se percibe un dulzor frutal y un hint cítrico, dando pie a un amargor amigable (IBU: 18) que la hacen Eazy de tomar. 27 Eazy tiene cuerpo medio y sólo aporta 37 calorías cada 100 ml. Se comercializa en formato lata de 473 ml", comentaron.

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasma desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad", explica Eugenio Raffo, Vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

En su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. Con su propuesta, 27 hace parte a sus consumidores de su mirada consciente, colaborando con la regeneración de los suelos y la expansión de un nuevo presente para la agricultura.

La creatividad para el lanzamiento está a cargo de RGil.

Lanzamientos Argentina
 CHARLY ALBERTI Y QUILMES LANZAN 27 EAZY, LA PRIMERA CERVEZA CON MALTA REGENERATIVA



(25/09/22). Charly Alberti y Cervecaría y Maltería Quilmes se unen para concretar 27, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente. 27 nace como una idea original y ambiciosa de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo. El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

"Siempre creí que hacer una cerveza tenía que ser una tarea sencilla. Pero cuando me puse a pensar en la cerveza que quería hacer, me di cuenta de que tenía que ser una cerveza que respetara el medio ambiente y que fuera buena para el cuerpo. Así nació 27 Eazy, una cerveza que quiere ser una alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comentó Charly Alberti, creador de 27.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuaria que reconoce la salud del suelo que favorece la captación de carbono. La técnica implica en procesos como el manejo de cultivos en un mismo período, y la reducción o eliminación de pesticidas químicos.

27 Eazy es la primera cerveza hecha en Malta. Una cerveza moderna, deliciosa y fresca. No es una cerveza afortunada, local, tradicional y de calidad. Una cerveza lupulada, pero de origen local y producida con un alto 25% de alcohol. Hay una diferencia de 3 millones de litros de diferentes sabores. En cada uno se utilizan diferentes variedades de malta. Usamos procesos sostenibles como el sake hopping y la biotransformación que le dan su gran personalidad. La cerveza 27 Eazy se produce en Malta, Uruguay y España. El tamaño de la botella es de 330 ml y el precio es de 1,500 pesos. 27 Eazy tiene un costo medio de 100 pesos por litro, lo que equivale a 100 pesos por litro de 330 ml.

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Decidir en 27 fue un gran desafío que nos entusiasma desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos unió Charly su sueño con 27, entendimos en qué alinearlos con malta de calidad proveniente de la agricultura regenerativa es lo que tenemos que hacer. Es un poco más difícil a la carbona neutralidad", explica Eugenio Roffo, vicepresidente de Cervecaría y Maltería Quilmes.

En su lanzamiento, 27 Eazy, ofrece el producto de 25 productos que suman 575 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizando la compra de su cerveza a largo plazo contribuyendo a la transición necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecaría y Maltería Quilmes cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que apoyen a comunidades.

Con su propuesta, 27 hace parte a sus consumidores su mirada consciente, colaborando con la regeneración de los suelos y la expansión de un nuevo presente para la agricultura.

• 11% de la nueva cerveza en: www.27beer.com



Fuente: Ray Maestre/Weggo PR. Adaptado de: www.27beer.com y Maltería Quilmes. 27 Eazy. Producto: Lanzamiento de Cervecaría y Maltería Quilmes. 2022. 100% cerveza. 100% local. 100% sostenible.





Teaser - Eazy: Nuestra Utopía #1

Anunciante: Cervecería y Maltería Quilmes

Marca: Campaña 27 Eazy

Producto: Lanzamiento Cerveza 27 Eazy

País: Argentina

Categoría: Bebidas alcohólicas

Fecha Publicación: 29/09/2022

LANZAMIENTOS | 29.09.2022 | GLOBAL | ALIANZAS, LANZAMIENTOS Y ANUNCIOS



Quilmes lanzó la cerveza 27 Eazy

La nueva marca fue elaborada junto al músico Charly Alberti, y es un producto elaborado con prácticas sustentables.

LANZAMIENTOS

-Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes crearon la cerveza 27 Eazy. Es una cerveza moderna, dorada y fresca, y elaborada con prácticas sustentables. Tiene un aroma único a frutas cítricas, tropicales y de carozo. Una cerveza lupulada, pero de amargor bajo y placentero, con sólo 3% de alcohol. 27 Eazy tiene cuerpo medio y sólo aporta 37 calorías cada 100 ml. Se comercializa en formato lata de 473 ml.

-Bimbo Iberia presentó Bimbo Cruapán. Es un pan de molde que se adapta a cualquier momento de consumo.

-Nuevo Quilmes Plaza abre sus puertas y se convierte en el primer centro comercial de servicios de cercanía a cielo abierto en la zona sur del Gran Buenos Aires. Con una inversión de más de U\$D 30 millones y una superficie que cubre más de 19.000 m², es el primer desarrollo comercial de usos mixtos, con más de 80 locales comerciales y áreas de oficinas, servicios y viviendas.

ANUNCIOS

-Cerveza Victoria trae de regreso Victoria Cempasúchil, la edición especial y limitada que lleva el sabor del cempasúchil a todos los hogares mexicanos durante la temporada de esta icónica celebración mexicana.

-Grupo Arcor presentó el corto documental *Atravesando fronteras: de Argentina a Angola*. Para conocer de la mano de los colaboradores y colaboradoras cómo inauguran la primera fábrica en el continente africano.

-Citroën reveló su nueva identidad de marca y logotipo. La nueva imagen reinterpreta el logotipo original adoptado por primera vez por el fundador André Citroën, inspirado por el éxito de su primera empresa metalúrgica que producía sistemas de engranajes en forma de "V". La referencia familiar y técnica del "doble chevron" ha permanecido en el corazón de la identidad de Citroën desde entonces.



MUNDO CERVEZA
CENTRAL DE NOTICIAS

INICIO

SECCIONES

CONTACTO



Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes lanzan 27 Eazy, la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa



Cuenta regresiva para el OKTOBER FEST en Avellaneda



Desarmadero Bar y Session formarán parte del próximo «Brew & Music Fest»



En la previa al mundial, Budweiser presentó un nuevo comercial junto a Messi, Neymar y Sterling



ACTIVIDADES | AGRICULTURA | PRODUCTOS

Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes lanzan 27 Eazy, la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa

Entrevista a la presentación oficial



Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes se unen para concretar 27, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

27 nace como una idea original y ambiciosa de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo.

El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió, para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es, una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta Charly Alberti, creador de 27.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que establece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumo externos.

27 Eazy, es la primera Utopía hecha realidad. Una cerveza moderna, dorada y fresca. Con un aroma único a frutas cítricas, tropicales y de cáscara. Una cerveza lupulada, pero de amargor bajo y placentero, con sólo 3% de alcohol. Lleva en su elaboración 3 adiciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se extraen distintas propiedades de esta flor. Usamos procesos contemporáneos como el late hopping y la biotransformación que le dan su gran perfume, eco de sus lúpulos Amarillo, Calypso y Azzacca. Al tomarla, se percibe un dulzor frutal y un hint cítrico, dando pie a un amargor amigo (IBU: 18) que la hacen Eazy de tomar. 27 Eazy tiene cuerpo medio y sólo aporta 37 calorías cada 100 ml. Se comercializa en formato lata de 473 ml.

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasmó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborar con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad" explica Eugenio Raffo, Vicepresidente de Cervecería y Maltería Quilmes.

En su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

Con su propuesta, 27 hace parte a sus consumidores de su mirada consciente, colaborando con la regeneración de los suelos y la expansión de un nuevo presente para la agricultura.

www.cerveza27.com

@cerveza27





Comunicación

Charly Alberti y CMQ presentaron 27 Eazy, hecha con malta de agricultura regenerativa



Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes (CMQ) presentaron ayer en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) 27, una plataforma que persigue el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sostenibles. El proyecto 27 es una idea original de Charly Alberti, que busca proponer una mirada consciente del consumo, según indicaron desde la empresa. El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que combinara una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no solo logré capacitarme en el mundo de la cerveza sino que también sí, para después de varias ideas y variaciones, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", dijo Charly Alberti, creador de 27.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

Según informó CMQ en un comunicado, «27 Eazy es la primera «Utopía» hecha realidad. Una cerveza moderna, dorada y fresca. Con un aroma único a frutas cítricas, tropicales y de cerezo. Una cerveza lupulada, pero de amargor bajo y placentero, con sólo 3% de alcohol. Lleva en su elaboración tres adiciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se extraen distintas propiedades de esta flor. Usamos procesos contemporáneos como el *late hopping* y la biotransformación que le dan su gran perfume, eco de sus lúpulos Amarillo, Calypso y Azzacca. Al tomarla, se percibe un dulzor frutal y un hint cítrico, dando pie a un amargor amigable (IBU: 18) que la hacen Eazy de tomar. 27 Eazy tiene cuerpo medio y sólo aporta 37 calorías cada 100 ml. Se comercializa en formato lata de 473 ml».

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasmó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad" explica Eugenio Raffo, Vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

En su elaboración, 27 Eazy apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización conjunta de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

Así fue la presentación de 27 Eazy

Por Pulso Cervecero - septiembre 29, 2022



Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes (CMQ) presentaron ayer en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) 27, una plataforma que persigue el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables. El proyecto 27 es una idea original de **Charly Alberti**, que busca proponer una mirada consciente del consumo, según indicaron desde la empresa. El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa.

Así fue la presentación en la galería de arte Ruth Benzacar:



Mira las fotos del evento:



Así fue la presentación de 27 Eazy



Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes (CMQ) presentaron ayer en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) 27, una plataforma que persigue el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables. El proyecto 27 es una idea original de Charly Alberti, que busca proponer una mirada consciente del consumo, según indicaron [...] [Seguir leyendo...](#)



Beer Cerveza Cultura People Sustentable

Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes lanzan 27 Eazy, la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa

Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes se unen para concretar 27, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables pensadas para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

27 nace como una idea original y ambiciosa de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo.

El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

"Soy un convencido de que hoy otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que empujara una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no solo logró capacitarme en el mundo de la cervecería sino también salud para después de varios años y vueltas poder dar con el bienestar. Así fue que desde hace casi 4 años voy trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta Charly Alberti, creador de 27.



La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que recupera la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en producir varias siembras sucesivas, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

27 Eazy, es la primera Utopía hecha realidad. Una cerveza moderna, dorada y fresca. Con un aroma único a frutos cítricos, pimientos y de queso. Una cerveza lupulada, pero de amargor bajo y placentera, con 500 mg de alcohol. Lleva en su elaboración tres adiciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se destacan distintas propiedades de este for. Usamos procesos contemporáneos como el late hopping y la biotransformación que le dan su gran perfume, esta de los lúpulos Amarillo, Calypso y Azura. Al tomarla, se percibe un dulce fruto y un hint cítrico, dando place a un amargor amigable (80-10) que la hacen Eazy de tomar. 27 Eazy tiene cuerpo medio y sólo aporta 37 calorías cada 100 ml. Se comercializa en formato lata de 475 ml.

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor a través está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos impulsó desde el primer momento que las propuestas elevaron una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros mismos ocupando todo el año y cuando nos sentó Charly se sumó con 27, coincidimos en que elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad" explica Eugenio Roffo, Vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

En su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 25 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, generandoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se anuncia en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía asumió el camino a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

Con su propuesta, 27, hace parte a sus consumidores de su mirada consciente, colaborando con la regeneración de un suelo y la expansión de un nuevo presente para la agricultura.

<https://cerveza27.com/>



Vivir en un planeta más sustentable es una consigna que se expone a cada vez más actividades. Y el mundo cervecero no podía estar ajeno a esa movida. En ese marco, el músico Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes lanzan la Cerveza 27 Eazy, la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embudara una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió para -después de varias idas y vueltas- dar con el partner ideal", comenta Alberti.

El exbaterista de la banda Soda Stereo viene trabajando hace casi 4 años en Cerveza 27 Eazy: "vení trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esa utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", agrega.

La bebida es parte de un proyecto más amplio: una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad, gestados con prácticas sustentables y pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.



Cerveza 27 Eazy: fácil de tomar

Cerveza 27 Eazy es una cerveza moderna, conada y fresca, con un aroma dulce a frutas cítricas, tropicales y de cerezo. Lúpulo, pero de amargor bajo y placentero, con sólo 30 de amargor, vive en su elaboración tres acciones de lúpulo en diferentes etapas y en cada una se entran distintas propiedades de este flor.

Se emplean procesos (contenedores como el case hanging y la pasteurización, que le dan su gran perfume, eco de su típico Amarillo, Calypso y Asteca.

Al tomarla, se percibe un sutil frutal y un ajo cítrico, dando pie a un amargor amigable que la hacen "Eazy" de tomar.

Sólo aporta 37 calorías cada 100 ml y se comercializa en formatos latas de 473 ml, de botas plateadas y verdes.

Cerveza innovadora

¿Qué tiene de particular la agricultura regenerativa? Es una forma de producción agropecuaria que restituye la salud del suelo, lo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, la rotación de cultivos en una misma parcela y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasma desde el momento en que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro".



"Cuando nos contó Charly su sueño, coincidimos en que usar malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un poco más rumbo a la carbono neutralidad", explica Eugenio Ruffo, Vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

La sustentabilidad ambiental incluye a otras eslabones de la cadena. Para su elaboración, Cerveza 27 Eazy apoya el proyecto de 27 productores que suman 370 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizando la compra de su cosecha a largo plazo y contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

Cervecería y Maltería Quilmes está abocada a la descarbonización en conjunto de su cadena de valor desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de óxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

Con su propuesta, 27 hace parte a sus consumidores de sumada conciencia, una movida necesaria para los que vivimos en verdaderas ciudades de la huida.

Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes lanzan 27 Eazy, la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa



Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes se unen para concretar 27, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

27 nace como una idea original y ambiciosa de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo. "Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió, para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es, una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta Charly Alberti, creador de 27.

El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza. La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

27 Eazy, es la primera Utopía hecha realidad. Una cerveza moderna, dorada y fresca. Con un aroma único a frutas cítricas, tropicales y de carozo. Una cerveza lupulada, pero de amargor bajo y placentero, con sólo 3% de alcohol. Lleva en su elaboración tres adiciones de lúpulo en diferentes etapas, y en cada una se extraen distintas propiedades de esta flor. Se usaron procesos contemporáneos como el late hopping y la biotransformación que le dan su gran perfume, eco de sus lúpulos Amarillo, Calypso y Azzaca. Al tomarla, se percibe un dulzor frutal y un hint cítrico, dando pie a un amargor amigo que la hacen Eazy de tomar.

"Como compañía, primer propuesta nuestra para el consumidor a través de nuestra ABV. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos estimuló desde el primer momento que nos propusimos lanzar una cerveza innovadora, atrevida y con un paradigma totalmente en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nuestra intención trascendió hacia adentro y hacia afuera. Charly se reunió con 27 conciliados en pie, elaboró, con toda la calidad proveniente de la agricultura regenerativa en la que nosotros que fuimos. Es un paso más rumbo a la coherencia necesaria" explica Eugenia Ruffa, Vicepresidenta de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.



En su elaboración, 27 Eazy, aglutina el proyecto de 25 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizando la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unos semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

Con su propuesta, 27 hace parte a sus consumidores de su mirada consciente, colaborando con la regeneración de los suelos y la regeneración de un nuevo presente para la agricultura.

Venga el Líquido

11 de octubre

- En sociedad con el ex Soda Stereo Charly Alberti, Quilmes lanzó el proyecto cervecero [27](#) basado en la sustentabilidad y en insumos producidos a través de la agricultura regenerativa. El primer producto de la línea es 27 Eazy, una cerveza que lleva en su elaboración tres adiciones de lúpulo en diferentes etapas en las que se extraen distintas propiedades de la flor y le brindan gran perfume. Tiene perfil frutal, amargor bajo y sólo 3% de alcohol, así que pasa derecho nomás.

28 de septiembre



Charly Alberti y Quilmes lanzan 27 Eazy

Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes se unen para concretar **27**, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables. El primer lanzamiento de esta plataforma es **27 Eazy**, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

[ampliar »](#)



Charly Alberti y Quilmes lanzan 27 Eazy



27 Eazy

sirvió, para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es, una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta **Charly Alberti**, creador de 27.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

27 Eazy, es la primera Utopía hecha realidad. Una cerveza moderna, dorada y fresca. Con un aroma único a frutas cítricas, tropicales y de carozo. Una cerveza lupulada, pero de amargor bajo y placentero, con sólo 3% de alcohol. Lleva en su elaboración tres ediciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se extraen distintas propiedades de esta flor. Usamos procesos contemporáneos como el late hopping y la biotransformación que le dan su gran perfume, eco de sus lúpulos **Amarillo, Calypso y Azzaca**. Al tomarla, se percibe un dulzor frutal y un hint cítrico, dando pie a un amargor amigo (IBU: 18) que la hacen **Eazy** de tomar. **27 Eazy** tiene cuerpo medio y sólo aporta 37 calorías cada 100 ml. Se comercializa en formato lata de 473 ml.

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos antojamos desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad" explica **Eugenio Rallo**, Vicepresidente de Marketing de **Cervecería y Maltería Quilmes**.

En su elaboración, **27 Eazy**, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de **Buenos Aires**, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió **Cervecería y Maltería Quilmes**, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

Con su propuesta, **27** hace parte a sus consumidores de su mirada consciente, colaborando con la regeneración de los suelos y la expansión de un nuevo presente para la agricultura.

QUILMES LANZA LA PRIMERA CERVEZA HECHA CON MALTA DE AGRICULTURA REGENERATIVA

Posted by N&T | 28 Sep. 2022 | Argentina, Latinoamérica



Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes se unen para concretar 27, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad, con prácticas sostenibles pensadas para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

27 nace como una idea original y ambiciosa de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que promueva una mirada consciente del consumo.

El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que empujara una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza sino que también viví, poro después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta Charly Alberti, creador de 27.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

27 Eazy es la primera Utopía hecha realidad. Una cerveza moderna, dorada y fresca. Con un aroma único a frutas cítricas, tropicales y de cereza. Una cerveza lupulada, pero de amargor bajo y placentero, con sólo 3% de alcohol. Lleva en su elaboración tres ediciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se extraen distintas propiedades de este flor. Usamos procesos contemporáneos como el late hopping y la biotransformación que le dan su gran perfume, eco de sus lúpulos Amarillo, Calypso y Azteca. Al tomarla, se percibe un olor frutal y un hint cítrico, dando pie a un amargor amigable (IBU: 18) que la hacen Eazy de tomar. 27 Eazy tiene cuerpo medio y sólo aporta 37 calorías cada 100 ml. Se comercializa en formato lata de 473 ml.

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasmó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, conocimos en que elaboraríamos con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa una ro que tenemos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad" explica Eugenia Raffo, Vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

En su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 370 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, permitiéndoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización conjunta de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

La nueva propuesta de Cervecería y Maltería Quilmes

29 septiembre, 2022 en Buenos Aires

0



Junto a Charly Alberti presentarán 27 Eazy, la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa.

Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes se unen para concretar 27, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables. 27 nace como una idea original de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo. El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embardere una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza sino que también sirvió para después de varios idas y vueltas, poder dar con el partenaire! Así fue que desde hace casi 4 años sigo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es, una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta Charly Alberti, creador de 27.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

27 Eazy lleva en su elaboración tres adiciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se extraen distintas propiedades de esta flor. «Usamos procesos contemporáneos como el late hopping y la biotransformación que le dan su gran perfume, eso de sus lúpulos Amarillo, Calypso y Azzaro. Al tomarla, se percibe un dulzor frutal y un hint cítrico, dando pie a un amargor amigable (IBU: 18) que la hacen Eazy de tomar. 27 Eazy tiene cuerpo medio y sólo aporta 37 calorías cada 100 ml. Se comercializa en formato lata de 473 ml», comentaron.

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasmó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad", explica Eugenio Raffo, vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

En su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. Con su propuesta, 27 hace parte a sus consumidores de su mirada consciente, colaborando con la regeneración de los suelos y la expansión de un nuevo presente para la agricultura.

ENTREVISTA

Charly Alberti y Cervecería Quilmes lanzan 27 Eazy, la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa

En REDACCIÓN Y - 28/09/2023



Se trata de una cerveza lupulada que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza. El proyecto apoya a 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

El músico Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes se unen para concretar 27, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

27 nace como una idea original y ambiciosa del ex Soda Stereo con el objetivo de crear un proyecto que propague una mirada consciente del consumo.

El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que ombondara una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió, para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años venimos trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta Charly Alberti, creador de 27.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restituye la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

27 Eazy es la primera Utopía hecha realidad. Una cerveza moderna, dorada y fresca. Con un aroma único a frutas cítricas, tropicales y de coco. Una cerveza lupulada, pero de amargor bajo y placentero, con sólo 3% de alcohol. Lleva en su elaboración tres adiciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se extraen distintas propiedades de esta flor. Usamos procesos contemporáneos como el late hopping y la hottransformación que le dan su gran perfume, eco de sus lúpulos Amarillo, Calypso y Azteca. Al tomarla, se percibe un dulzor frutal y un hint cítrico, dando pie a un amargor amigo (IBU: 18) que la hacen Eazy de tomar. 27 Eazy tiene cuerpo medio y sólo aporta 37 calorías cada 100 ml. Se comercializa en formato lata de 473 ml.

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasmó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad" explica Eugenio Raffo, Vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

En su elaboración, 27 Eazy apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizando la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización integral de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

Con su propuesta, 27 hace parte a sus consumidores de su mirada consciente, colaborando con la regeneración de los suelos y la expansión de un nuevo presente para la agricultura.

29/09/2022

Charly Alberti presentó su cerveza sustentable, hecha con malta de agricultura regenerativa



Charly Alberti lanzó un nuevo proyecto: la producción de cerveza bajo el nombre "27 Eazy". Se trata de un producto realizado con prácticas sostenibles, pensadas para el cuidado del medio ambiente.

"Esta historia comenzó hace 10 años. Estaba en la Patagonia, en Bariloche, en pleno auge de la cerveza artesanal", compartió en el evento de presentación.

Y agregó: "En aquellos días me estaba acercando a muchas personas que estaban en el tema. Me mostraron los procesos, me gustó esa cosa de cocinar, y esa curiosidad me llevó a buscar más información. Fue algo que me atrapó muchísimo".

Luego, comenzó a estudiar sobre la producción de cerveza, incluso viajó por distintos puntos del continente para encontrar mayor información. "Quise escuchar qué tenían para proponer. Mi sueño tenía que ver con el qué y el cómo, el impacto que tenía. No me convencieron las propuestas. Un día me junté con unos amigos para ayudarme a pensar en cómo hacerlo y me sugirieron hacerlo junto a la cervecera Quilmes", señaló.

Así surgió "27 Eazy", una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa. "Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Hace casi cuatro años vengo trabajando para que esta utopía hoy se haga realidad. Es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comentó el basenista.



La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

Además, en su elaboración la marca apoya el proyecto de 23 productores. Estos suman 510 hectáreas en la provincia de Buenos Aires, y se les garantiza la compra de su cosecha a largo plazo, contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

El músico Charly Alberti presentó la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa



Ayer, el integrante de Soda Stereo y referente de la militancia ecologista Charly Alberti presentó 27, una línea de cervezas junto a Cervecería y Maltería Quilmes, centrada en la sustentabilidad y el cuidado del medio ambiente.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo sobsbo con un producto que ambandere una mirada consciente del futuro. **Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años.** En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la **cerveza**, sino que también sirvió, para después de varias días y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi cuatro años vengo trabajando junto a Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", contó el músico en el evento de 27.



Foto: prensa group

El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es "27 Easy", una cerveza lúpulada hecha con **malta de agricultura regenerativa** que abra un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

Charly Alberti comenzó a entrar en el mundo cervecero desde el sector artesanal, en un **viaje por la Patagonia**. "Me mostraron los procesos, me gustó esa cosa de comer, y esa sencillez me llevó a buscar más información. Fue algo que me atrajo mucho", relató.

Al sumarse en la movida de la elaboración artesanal, tuvo la idea de hacer su propio birra, **bajo los ideales de las prácticas sustentables**. Descubrió que el proceso podía ser más responsable, se reunió con Quilmes, la cual también venía buscando la creación de la cerveza.

"Como campaña, pensé propuestas nuevas para el consumidor a través de la RDM. **Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasma desde el primer momento** que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro", explicó Eugenia Raffo, vicepresidente de marketing de Quilmes.



"27 Easy", el primer estilo de esta marca, es una cerveza rubia, cristalina, fresca con un cuerpo ligero y suave. Es un poco más aromática que el resto de las birras industriales, con notas a frutas tropicales pero de amargor relativamente bajo. **De solo 3% de alcohol**, se destaca por su alta sostenibilidad y por ser libre para los días de calor.

Rincón Bon Vivant – Carlos Joseph

28 de septiembre



27 Eazy, cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa

Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes lanzaron 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa.



últimos posts

Se trató del primer lanzamiento de 27, plataforma de desarrollo de productos innovadores y de calidad con prácticas sustentables.

27 nace como una idea de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo.

"Desde hace casi cuatro años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es, una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta Alberti.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono.

Consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

27 Eazy es una cerveza lupulada, pero de amargor bajo, con sólo 5% de alcohol.

Lleva en su elaboración tres adiciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se extraen distintas propiedades de esta flor.

Se usan procesos contemporáneos como el late hopping y la biotransformación que le dan su perfume, eco de sus lúpulos Amarillo, Calypso y Azzaca.

Con un dulzor frutal y un hint cítrico, su amargor (IBU 18) la hacen "Eazy" de tomar: de cuerpo medio, sólo aporta 37 calorías cada 100 ml.

Se comercializa en formato lata de 473 ml.

"Cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad", explica Eugenio Raffo, vicepresidente de Marketing de Quilmes.

En su elaboración, 27 Eazy apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040.

La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización conjunta de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes crearon 27 Eazy, la primera cerveza elaborada con malta de agricultura regenerativa



Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes se unieron para crear 27, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

27 nació como una idea original y ambiciosa de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió, para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", dijo el ex-bateísta de Soda Stereo y creador de 27.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo favoreciendo la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

27 Eazy, es la primera Utopía hecha realidad. Una cerveza moderna, dorada y fresca. Con un aroma único a frutas cítricas, tropicales y de cacao. Una cerveza lupulada, pero de amargor bajo y placentero, con sólo 3% de alcohol. Lleva en su elaboración tres adiciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se ocultan distintas propiedades de esta flor. Usamos procesos contemporáneos como el loto hopping y la biotransformación que le dan su gran perfume, además sus lipidos. Azafrán, Calypso y Azacca. Al tomarla, se percibe un dulzor final y un hito cítrico, dando pie a un amargor amigable (IBU: 18) que la hacen Eazy de tomar. 27 Eazy tiene cuerpo medio y sólo aporta 33 calorías cada 100 ml. Se comercializa en formato lata de 473 ml.

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasma desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27 entendimos en que elaborada con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad", explica Ezequiel Ruffo, Vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

En su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, **cuando anunció hace unos veranos su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040**. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

Con su propuesta, 27 hace parte a sus consumidores de sumada consciente, colaborando con la regeneración de los suelos y la expansión de un nuevo presente para la agricultura.

Quilmes presentó la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa



Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes se unieron para concretar 27, una plataforma que propone crear una mirada consciente del consumo. La propuesta busca hacer parte a los consumidores para que colaboren con la regeneración de los suelos.

“

El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

“Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió, para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es, una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor”, comenta Charly Alberti, creador de 27.

En su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

“Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasmó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad” explica Eugenio Raffo, Vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.



Opinión | Tendencias

Charly Alberti presenta 27 Eazy, su apuesta sustentable junto a Quilmes

Charly Alberti y **Cervecería y Maltería Quilmes** se unen para concretar **27**, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables pensadas para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

27 nace como una idea original de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo.

El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es **27 Eazy**, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandera una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no solo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió, para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es, una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta Charly Alberti, creador de 27.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasma desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en qué elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad", explica Eugenio Raffo, vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

En su elaboración, 27 Eazy apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

Con su propuesta, 27 hace parte a sus consumidores de su mirada consciente, colaborando con la regeneración de los suelos y la expansión de un nuevo presente para la agricultura.

Economía Sustentable y Noticias

NOTICIA AJUSTADA

Así es 27 Eazy, la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa

Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes presentaron la plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores con prácticas sustentables. De qué se trata.

Buenos Aires 28/09/2022, 12:17 pm



“Soy un convencido de que **hay otra manera de hacer las cosas**. Desde hace tiempo escribo con un producto que embodora una mirada consciente del futuro”. Con estas palabras el músico **Charly Alberti** presentó la nueva plataforma es **27 Eazy**, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

Así, junto a **Cervecería y Maltería Quilmes**, se unieron para concretar 27, una iniciativa que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con **prácticas sustentables** pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medioambiente.



© Foto: Roberto L. Latorre / Contraste. Distribuidor autorizado de Cervecería y Maltería Quilmes.

“27 nace como una **idea original y audaz de Charly Alberti** con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo”, explicaron desde la compañía.

En este sentido explicaron que el primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de **agricultura regenerativa** “abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza”.

“Temerón a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió para descubrir de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que **desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes** para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es, una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor”, comentó Charly Alberti, creador de 27.

Agricultura regenerativa, eje central

La **agricultura regenerativa** es el método de **producción agropecuario que restablece la salud del suelo** que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en producir siempre vertiendo, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de pesticidas químicos.

27 Eazy, es la primera lámpia hecha realidad. “Una cerveza moderna, dorada y fresca. Con un aroma único a frutas cítricas, tropicales y de cerezo. Una cerveza lupulada, **pero de amargor bajo y placentero, con sólo 3% de alcohol**. Lleva en su elaboración tres variedades de lupulo en diferentes etapas. En cada una se extraen distintas propiedades de esta flor. Usamos procesos sostenibles como el late hopping y la biotransformación que le dan su gran perfume, con de sus lúpulos, Amarillo, Calypso y Azteca. Al tomarla, se percibe un sabor frutal y un hint cítrico, dando pie a un amargor amigable (IBU: 18) que la hacen Eazy de tomar. 27 Eazy tiene cuerpo medio y **sólo aporta 37 calorías cada 100 ml**. Se comercializa en formato lata de 330 ml”, detallaron.



“Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en **nuestro ADN**. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasmó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborada con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la **carbono neutralidad**”, sostuvo Eugenio Raffo, vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

En su elaboración, desde la empresa precisaron que 27 Eazy, apoya el proyecto de **23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires**, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

“La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la **neutralidad de carbono en 2040**. La compañía está rumbo a la **transformación hacia la descarbonización**, conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas”, agregaron.

Y pusieron énfasis en que por su propuesta, 27 “hace parte a sus consumidores de su **mirada consciente**, colaborando con la regeneración de los suelos y la expansión de un nuevo presente para la agricultura”.

27 Eazy, la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa



Charly Alberti, creador de Cerveza 27, la única hecha con malta de agricultura regenerativa.

Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes se unen para concretar 27, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores con prácticas sustentables pensados para un mundo más respetuoso con el ambiente.

27 nació como una idea original y ambiciosa de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo.

El primer lanzamiento de esta plataforma es **27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa** que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió, para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta Charly Alberti, creador de 27.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuaria que restaura la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en producir suelos férriles verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva del uso de insumos externos.

27 Eazy, es una cerveza lupulada, pero de amargar bajo y placentero, con sólo 3% de alcohol. Lleva en su elaboración tres adiciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se extraen distintas propiedades de esta flor y se utilizan procesos contemporáneos como el late hopping y la biotransformación que le dan su gran perfume, eco de sus lúpulos Amarillo, Calypso y Azzara.

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasma desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborar con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad", explica Eugenio Raffo, Vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

En su elaboración, **27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores** que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.



NOVEDADES PROTAGONISMO SUSTENTABLE

Maltería Quilmes lanza la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa

La Compañía acompaña una plataforma creada por el músico Charly Alberti que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables.

La plataforma 27 nace como una idea original de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo.

El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

*"Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió para poder dar con el partner ideal, para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es, una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", dijo **Charly Alberti, creador de 27.***

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

*"Cuando Charly nos contó su sueño con 27, coincidimos en que elaborar con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad" explicó **Eugenio Raffo, Vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes***

En su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

Con su propuesta, 27 hace parte a sus consumidores de su mirada consciente, colaborando con la regeneración de los suelos y la expansión de un nuevo presente para la agricultura.

Un integrante de Soda Stereo lanza la cerveza "27 Eazy" a base de cebada cultivada con "agricultura regenerativa"

El exbaterista de la banda, Charly Alberti, y la cervecera Quilmes innovaron en el cultivo bajo una práctica que aumenta las reservas de carbono.



El músico **Charly Alberti** (reconocido por ser el exbaterista de Soda Stereo) y la cervecera Quilmes, lanzaron una **cerveza elaborada con malta producida bajo la base de "agricultura regenerativa"**. Según indican, este método de siembra mejora la salud del suelo y aumenta las reservas de carbono.

La siembra de malta, para que regenere los suelos, necesita **tierras verdes**, con rotación de cultivos en las parcelas, y una reducción progresiva en el uso de insumos externos.

Para lograr productos que sean respetuosos con el medioambiente y que se elaboren a partir de prácticas sustentables, Alberti y Quilmes decidieron lanzar la plataforma "27", mediante la cual **elaboran la cerveza "27 Eazy": una bebida que posee 3% de alcohol, bajas calorías y cuya malta es sembrada de una forma determinada.**

La elaboración de esta cerveza apoya a 23 productores de la provincia de Buenos Aires, quienes **disponen de 570 hectáreas, en donde cultivan malta**. Así, desde "27" se comprometieron a comprar la cosecha en el largo plazo, para contribuir a la transformación hacia la "agricultura regenerativa".

Al respecto, Alberti indicó: "Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro; comencé a darle forma a '27' hace casi diez años".

Por su parte, el vicepresidente de Marketing de Cervecera y Maltería Quilmes, Eugenio Raffo, detalló: "Venimos trabajando hace años en materia de sustentabilidad y elaborar '27 Eazy' con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer; es **un paso más rumbo a la carbono neutralidad**".

Semanas atrás, Quilmes anunció que para el 2040 prevé neutralizar su emisión de carbono. En este contexto, apostó por la agricultura regenerativa.

Actualidad

Crean una cerveza a base de malta de agricultura regenerativa: ¿La tomarías?

Charly Alberti desarrolló una cerveza elaborada a partir de malta de agricultura regenerativa, método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo.



El músico Charly Alberti, junto a Cervecería y Maltaría Quilmes, desarrolló una cerveza elaborada a partir de **malta de agricultura regenerativa**, método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo para favorecer la captura de carbono.

La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, **rotación de cultivos en una misma parcela**, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

El lanzamiento de «**27 Easy**» es el primero de «27», plataforma para el desarrollo de productos innovadores con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.



«Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro; comencé a darle forma a «27» hace casi diez años», explicó Alberti, al presentar esta cerveza que posee sólo 3% de alcohol y bajas calorías.

En su elaboración, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo para contribuir a la transformación hacia la agricultura regenerativa.

«Venimos trabajando hace años en materia de sustentabilidad y elaborar «27 Easy» con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer; es un paso más rumbo a la **carbono neutralidad**», explicó Eugenio Raffo, vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltaría Quilmes.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió la empresa cervecera, cuando anunció hace unos semanas su **objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040**.

La compañía está **rumbo a la transformación hacia la descarbonización** en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de **proyectos que ayuden a compensarlas**.

Quilmes lanzó una cerveza hecha con cebada 'regenerativa'

Por GABRIEL QUAIZEL - PUBLICADO 8 OCTUBRE, 2022 - ACTUALIZADO 13 OCTUBRE, 2022

Se llama 27 Eazy y de su elaboración participó Charly Alberti. La cebada la proveen productores que adhirieron a un programa especial de cuidado del suelo.

BUENOS AIRES (NAP). Cervecería y Maltería Quilmes.

Quilmes lanzó la nueva cerveza 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

Esta cerveza nació de una inquietud del músico Charly Alberti quien se unió a Quilmes en el proyecto 27, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente, así como una mirada consciente del consumo.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

En su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo.



"27 Eazy es una cerveza moderna, dorada y fresca. Con un aroma único a frutas cítricas, tropicales y de carozo. Una cerveza lupulada, pero de amargor bajo y placentero, con sólo 3% de alcohol", informa Quilmes.

Lleva en su elaboración tres adiciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se extraen distintas propiedades de esta flor. Se usan procesos contemporáneos como el late hopping y la biotransformación que le dan su gran perfume, eco de sus lúpulos Amarillo, Calypso y Azzaca.

Al tomarla, se percibe un dulzor frutal y un hint cítrico, dando pie a un amargor amigable (IBU: 16) que la hacen Eazy de tomar. 27 Eazy tiene cuerpo medio y sólo aporta 37 calorías cada 100 ml. Se comercializa en formato lata de 473 ml.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió, para después de varias idas y vueltas poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es, una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comentó Charly Alberti, creador de 27.



Por su parte, Eugenio Raffo, Vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes, agregó: "Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasmó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad".

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes con el anuncio de su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.



Quilmes lanzó una cerveza hecha con cebada regenerativa

Se llama 27 Eazy y de su elaboración participó Charly Alberti, ex baterista de Soda Stereo. La cebada la proveen productores bonaerenses que adhirieron a un programa especial de cuidado del suelo.

Cervecería y Maltería Quilmes lanzó 27 Eazy, una cerveza ligada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaboración. Esta cerveza nació de una inquietud del músico Charly Alberti quien se unió a Quilmes en el proyecto 27, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente, así como una mirada consciente del consumo.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

En su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizando la compra de su cosecha a largo plazo.

"27 Eazy es una cerveza moderna, directa y fresca. Con un aroma seco a frutas cítricas, tropical y de campo. Una cerveza ligada, pero de amargor bajo y placentero, con solo 3% de alcohol", informa Quilmes.

El proceso de elaboración de la cerveza 27 Eazy se divide en tres etapas: en la primera se extraen las malta y el agua, en la segunda se realiza el proceso de fermentación y en la tercera se realiza el embotellado. La cerveza 27 Eazy se elabora en la planta de Quilmes, en la provincia de Buenos Aires, con agua de la zona.



"Hay un universo de que hay una manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo se habla con un producto que empuja una mirada consciente del futuro. Como si a decir forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no solo había capacitado en el mundo de la cerveza, sino que también sé, por ejemplo de viticultura y vietas poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años nos encontramos junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es, una marca alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta Charly Alberti, creador de 27.

Por su parte, Superó Ratti, Vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes, agregó: "Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Pensar en 27 fue un gran desafío que nos empujó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su modo de fabricar. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos corrió Charly y se unió con 27, se trataba de que nosotros a cada malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa a la que tenemos que hacer. Es un paso más rumbo a la calidad mejor."

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes con el anuncio de su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto con su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayudan a compensarlas.



© 2011 Blackwell Publishing Ltd

El fundador y director de R21 —una fundación para difundir la crisis ambiental global— emprende un nuevo camino sin dejar de lado sus proyectos musicales: "Esta historia comenzó hace 10 años. Estaba en la Patagonia, en Bariloche, en pleno auge de la cerveza artesanal", destacó en un evento que contó con la presencia de amigos, periodistas y gente especializada en el mundo de la producción de cerveza.

El máximo conde que por aquellos días estaba haciendo la forma de Inocencio XII y deseaba que antes de morir le hiciera la **profesión de su propia cruz**. La idea llegó cuando el papa le mandó ir a la corte de Madrid a pagar tributo con algunas antigüas que habían sido del Imperio y que habían pasado a ser espaldas de capitales de guerra. La profecía del futuro de él, **seguirán igual** por no haber descubierto un remedio nuevo desde año 1500, se dio sobre los últimos pasos de la modernidad.

Ha pasado bastante tiempo a estudiar estas propiedades de serena. Hay por último puntos del calendario americano para encontrar: mejor informado. "Que es decir: qué tan bien se puede, al menos, que sea el que y el caso, el impacto que sea. Me me convencerá de proponer. Un día he leído con una amiga para quedarme a pensar en cómo hacerlo y me sugiere de hacerlo junto a la biblioteca de un amigo."



Charly contó que hasta publicó un posteo sobre la posibilidad de fabricar cerveza a su propia fuerza respaldado por parte de sus seguidores. En los comentarios lo señalan que Beuca surtiera a dichos puntos de América.

27 Esta es una **cerveza lapideada hecha** con malta de agricultura regenerativa. Una forma novedosa de abastecer el centro logístico es mediante el que hay otros usuarios de hacer las cosas. Desde este tiempo, la vida es un producto que se encuentra con mucha más intención de futuro, más que un objeto de consumo. Trabajando como una cosa simple hay se logre, se está, de una nueva alternativa de una nueva generación que desde un futuro mejor, convertido de objetos.

2. *Les défis de la agriculture régénérative*

Se trata de un método de producción agropecuario que rentabiliza la salud del suelo **que favorece la captación de carbono**. La técnica consiste en poner los suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela y la rotación progresiva en el uso de los recursos naturales.

Algunos estudios, en tanto, se han centrado durante y después de la intervención en la identificación, descripción y el control de los niveles de ansiedad, pero no otros que indaguen y presenten los datos sobre los niveles de ansiedad. Además, no se observaron los cambios de niveles en diferentes etapas. En toda la investigación, diferentes grupos de edad son

(de data en proceso), contempla desde, como el "test mapping" y la transformación que le dan su carácter, el de sus lugares (camallos, Calpa y Agaña). En su elaboración, la marca apoya el proyecto de 28 productores que, entre 170 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizan el comercio de la comida a largo plazo contribuyendo a la transformación nacional hacia la agricultura responsable.

Charles Albert y sus pryncipes rusos: Sofia Strogan y Maria

El Suroeste estuvo representado por el candidato a gobernador por la **Zeta Rojo** con el proyecto "Suroeste, Trabajo y Desarrollo". Otro candidato disputó en esta presidencia de la mesa electoral del suroeste, **Dr. Richard Coleman, Póden** "el Zorro" **Don Quintero, Nelly Urra y Simón Sosa** con el lema "unidos por la formación de la provincia de nuestro suroeste en la actualidad".

Adrián Dárgelos, Andrés Echewent, Benito Gertel, Chris Martin, Drago Risa, Fernando Roldán, Alvaro Henríquez, Gustavo Samadello, Jaume, Julián Venegas, León Luengo, Miro Laferte, Richard Coleman, Rubén Altamir y Welas se sumaron con sus voces.

La propuesta tecnológica incluye una impresionante pantalla LED de 400 metros cuadrados. Por allí pasaran algunos de los más destacados jugadores de la formación completa de God's y hasta varios momentos importantes de la historia de la escuela.

"Cuando empezamos con la idea de Gracias Totales teníamos muchas preguntas. ¿Temencia las ganas, pero no sabíamos cómo hacerlo. Esto nos dio virtud que al principio parecía la e, ahora el normal. La gente, pero por lo hecho a su vez. Es una afirmación, siempre que el mundo de ellos se relaciona a un solo o lo que es un caso de un caso con la gente que nos acompaña durante muchos años", contó Albert y la mamá, antes de la última noche en Buenos Aires.

A los 40 años de la fundación de Soda, Chilly Willett repartió sobre las giras los encargos: "Sei como que me he olvidado mucho lo relevante con el grupo de Soda. Tuvimos que volver a estudiar nuestras canciones. Lo importante que Chilly Willett es en su vitalidad adolescente. No tiene que ver con la madurez. Es algo novedoso y rebelde que siempre fuimos. Es de mayor producción dentro de la historia del grupo". También, el balmesino sigue con su proyecto Moca, junto a su hermano Andrés y Sergio Daró, con la ayuda de varios capitales en los diferentes estados.



29/09/2022

Charly Alberti presentó su cerveza sustentable, hecha con malta de agricultura regenerativa



Charly Alberti lanzó un nuevo proyecto: la producción de cerveza bajo el nombre "27 Easy". Se trata de un producto realizado con prácticas sustentables, pensadas para el cuidado del medio ambiente.

"Esta historia comenzó hace 10 años. Estaba en la Patagonia, en Bariloche, en pleno auge de la cerveza artesanal", compartió en el evento de presentación.

Y agregó: "En aquellos días me estaba acercando a muchas personas que estaban en el tema. Me mostraron los procesos, me gustó esa cosa de cocinar, y esa curiosidad me llevó a buscar más información. Fue algo que me atrapó muchísimo".

Luego, comenzó a estudiar sobre la producción de cerveza. Incluso viajó por distintos puntos del continente para encontrar mayor información. "Quise escuchar qué tenían para proponer. Mi sueño tenía que ver con el qué y el cómo, el impacto que tenía. No me convencieron las propuestas. Un día me junté con unos amigos para ayudarme a pensar en cómo hacerlo y me sugirieron hacerlo junto a la cervecería Quilmes", señaló.

Así surgió "27 Easy", una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa. "Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consistente del futuro. Hace casi cuatro años vengo trabajando para que esta utopía hoy se haga realidad. Es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comentó el baterista.



La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva del uso de insumos externos.

Además, en su elaboración la marca apoya el proyecto de 23 productores. Estos suman 670 hectáreas en la provincia de Buenos Aires, y se les garantiza la compra de su cosecha a largo plazo, contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

Cerveza sustentable y ecofriendly: de qué se trata la nueva apuesta de Charly Alberti

El ex Soda se unió junto a la cervecería Quilmes para lanzar la primera cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa. De qué se trata



El músico Charly Alberti presentó 27 Eazy, la primera cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa. Junto a Cervecería y Maltería Quilmes, se unieron para concretar esta iniciativa que propone el desarrollo de productos innovadores, con prácticas sustentables y más amigables con el medioambiente.

"27 nace como una idea original y ambiciosa de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo", explicaron desde la compañía. En este sentido explicaron que 27 Eazy, es una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa y "abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza".

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

"Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió, para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es, una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comentó Charly Alberti, creador de 27.

En su elaboración, desde la empresa precisaron que 27 Eazy, **apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires**, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

"La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas", agregaron.

Entrevista

Charly Alberti tiene un nuevo proyecto y no es musical: acaba de lanzar una cerveza con conciencia ambiental

28 de septiembre, 2023

Después de haberse convertido en uno de los futbolistas más populares del continente, ahora se ha dedicado a los negocios. Tras la separación de El Último Chabón de 1997, hoy vive en el mundo de Internet y de negocios de temas ambientales. Ahora muestra otra faceta de...



Después de haberse convertido en uno de los futbolistas más populares del continente, ahora se ha dedicado a los negocios. Tras la separación de El Último Chabón de 1997, hoy vive en el mundo de Internet y de negocios de temas ambientales.

Ahora muestra otra faceta de su vida: la de una persona con conciencia ambiental, que también quiere decirle a los demás que...

Ahora, Charly tiene un nuevo proyecto y no es musical. Acaba de lanzar una cerveza con conciencia ambiental. "La primera cerveza hecha con agua de lluvia regenerada".

En su etapa como entrenador, Charly Alberti se dedicó a la producción de cerveza. Hoy, gracias a su conciencia ambiental, ha creado una cerveza con agua de lluvia regenerada.

Antes de la conferencia, Charly habló largo y tendido sobre el proyecto. Explicó que todo comenzó hace unos años, cuando vivía en la Patagonia y fue el dueño de una casa con un jardín...

También se refirió a su vida en la ciudad de Buenos Aires, que en la época vivía en el barrio de Palermo. Ahora, después de haberse separado de su esposa, vive en la ciudad de Buenos Aires. No descarta una última despedida al club River, sin fecha todavía. "Pero si alguna vez me voy, me voy".

"Es mucho más que una cerveza"

-Esta cerveza se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

-Eso es lo que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

-¿Cómo empezó todo?

El proyecto fue una idea que surgió en la Patagonia y estaba pensando la posibilidad de hacer una cerveza...

-¿Cómo fue tomando forma esta idea?

Con una idea que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

-¿Y qué pasó?

En la vida hay momentos que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

-¿Cómo fue con los Q&A?

De cuando se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

Hay algo que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

Al final, después de haberse separado de su esposa, Charly Alberti se dedicó a la producción de cerveza...

"Generar un cambio a gran escala"

-Entonces es más que una cerveza, es una idea que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

-Eso es lo que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

En la vida hay momentos que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

-¿Cómo es el líquido de esta cerveza?

-Esta es una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

En la vida hay momentos que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

-¿Cuál es el propósito del proyecto?

El proyecto es una idea que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

En la vida hay momentos que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

-¿Por qué el nombre?

-El nombre de la cerveza se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

-¿Te sonaba difícil adaptarte a los tiempos de una competencia grande? Con tanta gente en la vida y con tanta gente en la vida...

-En la vida hay momentos que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

"La adrenalina de arrancar con algo nuevo"

-¿Este proyecto es una idea que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

-Eso es lo que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

En la vida hay momentos que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

-¿Entonces un día se le ocurrió a Charly Alberti la idea de hacer una cerveza con agua de lluvia regenerada?

-Eso es lo que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza que se trata de una cerveza...

5/10



Estados

Carly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes lanzan 27 Eazy, la nueva cerveza con malta de agricultura regenerativa

28 de septiembre de 2022



El objetivo es crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo. «Es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor», expresó el músico argentino.

Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes se unen para concretar 27, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

27 nace como una idea original y ambiciosa de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo.

El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió, para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es, una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta Charly Alberti, creador de 27.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

«27 Eazy, es la primera Utopía hecha realidad. Una cerveza moderna, dorada y fresca. Con un aroma único a frutas cítricas, tropicales y de carozo. Una cerveza lupulada, pero de amargor bajo y placentero, con sólo 3% de alcohol. Lleva en su elaboración tres adiciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se extraen distintas propiedades de esta flor», dijeron.

Y agregaron: «Usamos procesos contemporáneos como el late hopping y la biotransformación que le dan su gran perfume, eco de sus lúpulos Amarillo, Calypso y Azzaca. Al tomarla, se percibe un dulzor frutal y un hint cítrico, dando pie a un amargor amigo (IBU: 18) que la hacen Eazy de tomar. 27 Eazy tiene cuerpo medio y sólo aporta 37 calorías cada 100 ml. Se comercializa en formato lata de 473 ml»

"Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasmó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad" explica Eugenio Raffo, Vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

En su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

Con su propuesta, 27 hace parte a sus consumidores de su mirada consciente, colaborando con la regeneración de los suelos y la expansión de un nuevo presente para la agricultura.

27 Eazy, la cerveza argentina que innova con su elaboración

POR VIVIR
30 DE OCTUBRE DE 2022

COMPARTIR



Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes dieron vida a 27 Eazy, la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa.



Como iniciativa del músico ex baterista de Soda Stereo Charly Alberti, quien se planteó el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo, en sociedad con Cervecería y Maltería Quilmes, nació 27 Eazy, una cerveza argentina que innova por su particular elaboración: por primera vez en Argentina se utiliza malta de agricultura regenerativa para la fabricación de este tipo de productos.

Se trata de una cerveza moderna, dorada y fresca, y elaborada con prácticas sustentables. Tiene un aroma único a frutas cítricas, tropicales y de carozo. Es una cerveza lupulada, pero de amargor bajo y placentero, con sólo tres por ciento de alcohol. 27 Eazy tiene cuerpo medio y sólo aporta 37 calorías cada 100 mililitros. Se comercializa en formato lata de 473 mililitros.

Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió, para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comentó el artista impulsor de esta novedosa cerveza.

Eugenio Raffo, Vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes, señaló: "Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasmó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad".

Cabe destacar que en su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

Asimismo, la apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

28 de septiembre





NACIONALES PORTADA

Presentaron la primera cerveza sustentable y cultivada con malta de agricultura regenerativa

🕒 14 de octubre de 2022 · 2 minutos

Charli Alberti, baterista de Soda Stereo se asoció a la cervecería Quilmes para lanzar "27 Eazy" una cerveza con 3% de graduación alcohólica y 37 calorías cada 100 ml.

Es la primera lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa. Nació con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo.

El proyecto lo llevó adelante junto a Cervecería y Maltería Quilmes, y el objetivo fue darle vida a esta iniciativa que propone el desarrollo de productos innovadores, con prácticas sustentables y más amigables con el ambiente.



Según explicaron los fabricantes, 27 Eazy, es una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa y "abre un camino novedoso en el modo de elaborarla".

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo, que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, la rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

"Diez años de dedicación y esfuerzo persiguiendo un sueño. Diez años que se materializan en este anuncio", expresó el músico en sus redes, tras el lanzamiento. "El camino nunca es fácil cuando uno va en búsqueda de Utopías, pero llena de alegría cuando se concretan", agregó.

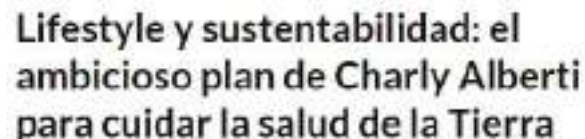


Los fabricantes además apoyan el proyecto de 23 productores en 370 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, a quienes les compran su cosecha a largo plazo.

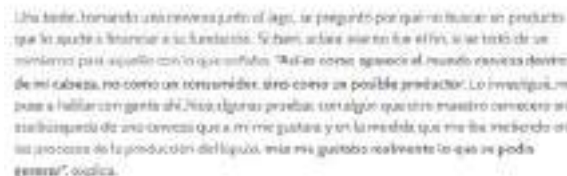
Cómo es

Se trata de una cerveza lupulada, pero de amargor bajo y placentero, con sólo 3% de alcohol.

La bebida lleva en su elaboración tres adiciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se exponen distintas propiedades de esta flor y se utilizan procesos contemporáneos como el late hopping y la biotransformación, que le dan un gran perfume.



Ellos colaboran, el Ecu. apoya el proyecto de 11 productores que surten 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizando la compra de su cosecha a largo plazo, convirtiéndola a la transformación interna hacia la agricultura sustentable.



Alberto Ruiz Algora, en su calidad de experto, se refiere desde paradigma que anticipa el futuro de la sostenibilidad. Sin embargo, afirma: «No me da una creencia ambientalista o ecológica. Lo que yo pienso es en términos de la protección, en lo que tiene que haber una convicción diferente, más moderna, con algún requisito de moderación (como solo 20%)». Cuando se le sugiere un punto medio de alcohol de lo saludable, dice: «Pienso antes que lo ideal es eliminar casi todos los conceptos sobre "alcohol" moderno».

Y aquí: "Quisiera ver bajo un pequeño árbol empezar entre la quietud de las utopías. Pero esa decisión que en el 17 buscamos la utopía y la perseguimos. La utopía es una conversación en posesión eterna de la idea, pero que nunca trasciende. Entre utopía y realidad, Y desde el lado ambiental es mucho más responsable todavía la utopía que, estamos hablando, desde el lado que, cuando se produce con la fuerza con que la fuerza política de los países, incluso el trabajo de la agricultura, se necesitan."

[illegible]

they should simultaneously TF in the hippocampus. G2C

«L'Etat a l'honneur d'inviter au 77^e Les 100 ans de la République le 77^e anniversaire de la naissance de son Président, le 14^e juillet 1954, par la célébration de la Journée nationale de la République, organisée par le Comité de la République. Cette journée sera marquée par la tenue d'une manifestation, sous l'égide de M. le Ministre de l'Intérieur, dans les conditions les plus appropriées, afin de rendre hommage à la République».



– Tu penses peut-être que les gens ne sont pas intéressés par la musique. En fait, il y a énormément de gens intéressés par la musique, mais ils ne savent pas comment l'écouter. C'est pourquoi nous avons créé le projet *Music 4 All*. L'idée est de rendre la musique accessible à tous les gens, quel que soit leur âge ou leur capacité.

[illegible]



Charly Alberti presentó su cerveza con cuidado ambiental: "Esta historia comenzó hace 10 años"

22 de septiembre 2022

Una forma novedosa de elaborar cerveza con maiz de agricultura regenerativa.

Charly Alberti es famoso por jugarlo dódo leuy efico a los panchos. Como parte de su vida social, se convirtió en uno de los músicos más respetados del ambiente del rock latinoamericano. Su estilo inquieto lo llevó a realizar un nuevo proyecto: la producción de cerveza bajo el nombre "27 Easy". Se trata de una plataforma que promueve el desarrollo de **producción innovadora** con prácticas sostenibles y respetuosas para el cuidado del medio ambiente.

El fundador y director de R21, una fundación para defender la causa ambiental global, emprendió un nuevo camino al dejar de lado sus proyectos musicales. **"Esta historia comenzó hace 10 años. Empezó en la Patagonia, en Bariloche, en pleno auge de la cerveza artesanal"**, destacó en un evento que contó con la presencia de amigos, periodistas y gente especializada en el mundo de la producción de cerveza.

"En aquellos días me estaba acercando a muchas personas **que estaban en el tema**. Me mostraron los procesos, me gave esa zona de copias y esa variedad me llevó a buccar más información. Fue algo que me atrapó muchísimo".



El músico contó que por aquellos días estaba buscando la forma de financiar R21 y descubrió que era una posibilidad con la **producción de su propia cerveza**. "La idea llegó cuando estaba tomando una cerveza mirando el lago. Hablé con algunos amigos que estaban con el tema y me hicieron entrar en un camino completamente nuevo. La fermentación nunca se dio, seguimos guai, pero me hizo descubrir un maravilloso mundo desde otro lugar", recordó sobre los primeros pasos en la materia.

La creación comenzó lo llevó a **estudiar sobre la producción de cerveza**. Viajó por distintos puntos del continente americano para encontrar mayor información. "Quise escuchar qué tenían para proponer. Mi sueño tenía que ver con **el qué y el cómo**, el impacto que tenía. **No me comenzaron las propuestas**. Un día me junté con unos amigos para ayudarme a pensar en cómo hacerlo y me sugirieron de hacerlo junto a la **cervecería Quilmes**".



Charly contó que hasta publicó un posteo sobre la **posibilidad de fabricar cerveza** y tuvo muy buena respuesta por parte de sus seguidores. En los comentarios le pidieron que levantara su marca a distintos puntos de América.

27 Easy es una **cerveza lapulada hecha con maiz de agricultura regenerativa**. Una forma novedosa de elaborar cerveza. "Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embleciera una **movida consciente del futuro**. Hace casi cuatro años vengo trabajando para que esta utopía hoy se haga realidad. Es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comentó el banerista.

Los detalles de la agricultura regenerativa

Se trata de un método de producción agropecuaria que **restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono**. La técnica consiste en **preservar suelos siempre verdes**, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

Según el artista, se trata de "una cerveza dorada y fresca, con aroma a frutas cítricas tropicales y de cerezas. Una cerveza lapulada, pero de amargor bajo y placemero, con solo 2% de alcohol". Lleva en su elaboración tres adiciones de **lapulo en diferentes etapas**. En cada una se extraen distintos aromas y sabores de esta flor.

Se basa en procesos contemporáneos como el "taste hopping" y la biotransformación que le dan su gran perfume, ese de que **lapulo amarillo, Calypso y Azzara**. En elaboración, la marca apoya el proyecto de 25 productores que se man 870 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizando la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

Charly Alberti y sus proyectos musicales: Soda Stereo y Mole

El banerista estuvo recorriendo el continente americano junto a Zeta Bosio con el proyecto "Gracias Totales - Soda Stereo". Una multitud disfrutó en cada presentación de la música del recordado trío. **Richard Coleman, Fabiana "el Zorillo" Von Quinteiro, Roly Ureza y Simón Bosio** completaron la formación, con la presencia de Gustavo Cerati en las pantallas.

Adrián Dárgelos, Andrés Bohrerer, Benito Cerati, Chito Martín, Diego Fossa, Fernando Ruiz Díaz, Álvaro Henríquez, Gustavo Benítez, Juanes, Julieta Venegas, León Larregui, Mon Laferte, Richard Coleman, Rubén Albarrán y Willy se sumaron con sus voces.



Charly Alberti y Zeta Bosio, sobre escenario en una de sus movidas al gto "Gracias Totales" (Fotografía: Soda Stereo).

A casi 40 años de la formación de Soda, Charly Alberti recordó sobre los primeros ensayos. "Son cosas que **no se olvidan**. Mucho lo revivimos con el Orque Du Soleil. Tuvimos que volver a escuchar nuestras canciones. Lo **importante que Gracias Totales es un recital para adelante**. No tiene que ver con la nostalgia. Es algo movido y fiel a lo que siempre fuimos. Es de mayor producción dentro de la historia del grupo". También, el banerista sigue con su proyecto Mole, junto a su hermano Andrés y Sergio Bui, con la salida de series sancionadas en las últimas meses.



Integrante de Soda Stereo lanza cerveza con cebada de "agricultura regenerativa"

El exbaterista de la banda, Charly Alberti, y una cervecera con vocación por el cultivo, bajo una práctica que aumenta las reservas de carbono. El método de siembra mejora la salud del suelo. **Cómo se produce la "27 Easy".**



El músico Charly Alberti (reconocido por ser el exbaterista de Soda Stereo) y la cervecera Quilmes, lanzaron una cerveza elaborada con malta producida bajo la base de "agricultura regenerativa". Según indican, este método de siembra mejora la salud del suelo y aumenta las reservas de carbono.

La siembra de malta, para que regenere los suelos, necesita tierras verdes, con rotación de cultivos en las parcelas, y una reducción progresiva en el uso de insumos externos.



Para lograr productos que sean respetuosos con el medio ambiente y que se elaboren a partir de prácticas sostenibles, Alberti y Quilmes decidieron lanzar la plataforma "27", mediante la cual elaboran la cerveza "27 Easy", una bebida que posee 3% de alcohol, bajas calorías y cuya malta es sembrada de una forma determinada.



La elaboración de esta cerveza apoya a 23 productores de la provincia de Buenos Aires, quienes disponen de 570 hectáreas en donde cultivan malta. Así, desde "27" se comprometieron a comprar la cerveza en el largo plazo, para contribuir a la transición hacia la "agricultura regenerativa". Al respecto, Alberti indicó: "Desde hace tiempo soñaba con un producto que también fuera una mirada consciente del futuro, comenzó a darle forma a "27 hace casi diez años".



Por su parte, el vicepresidente de Marketing de Cervecera y Maltería Quilmes, Eugenio Rodó, detalló: "Vivimos trabajando hace años en materia de sostenibilidad y elaborar 27 Easy con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer, es un buen más rumbo a la carbono neutralidad".

Semanas atrás, Quilmes anunció que para el 2040 prevé neutralizar su emisión de carbono. En este contexto, apostó por la agricultura regenerativa. Fuente: (AgrofyNews)

Seminar gratuito. O último anúncio que parei a 3040 já está disponível no site de ofertas. Em sites como o www.3040.com.br há informações importantes.

27 Eazy: la nueva cerveza de Quilmes creada junto a Charly Alberti

18 de mayo de 2022



Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes se unen para concretar 27, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores con prácticas sustentables pensados para un mundo más respetuoso con el ambiente.

27 nace como una idea original y ambiciosa de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo. El primer lanzamiento de esta plataforma es **27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa** que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

"Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", comenta Charly Alberti, creador de 27.

27 Eazy, es una cerveza lupulada, pero de amargor bajo y placentero, con sólo 3% de alcohol. Lleva en su elaboración tres adiciones de lúpulo en diferentes etapas. En cada una se extraen distintas propiedades de esta flor y se utilizan procesos contemporáneos como el lute hopping y la biotransformación que le dan su gran perfume, eco de sus lúpulos Amarillo, Calypso y Azzaca.

En su elaboración, **27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores** que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

Más info en: <https://cerveza27.com/>

Desarrollan una cerveza elaborada a partir de malta de agricultura regenerativa

Es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo para favorecer la captura de carbono.

El músico Charly Alberti, junto a Cervecería y Maltería Quilmes, desarrolló una cerveza elaborada a partir de malta de agricultura regenerativa, método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo para favorecer la captura de carbono.

La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

El lanzamiento de "27 Eazy" es el primero de "27", plataforma para el desarrollo de productos innovadores con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

"Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro; comencé a darle forma a '27' hace casi diez años", explicó Alberti, al presentar esta cerveza que posee sólo 3% de alcohol y bajas calorías.

En su elaboración, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo para contribuir a la transformación hacia la agricultura regenerativa.

"Venimos trabajando hace años en materia de sustentabilidad y elaborar '27 Eazy' con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer; es un paso más rumbo a la carbono neutralidad", explicó Eugenio Raffo, vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió la empresa cervecera, cuando anunció hace unas semanas su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040.

La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

(Telam)



Rock & business: Charly Alberti debuta como empresario cervecero

El histórico baterista de Soda Stereo se asoció a Quilmes para lanzar la marca 27, en un proyecto de agricultura regenerativa

10 de octubre de 2023 [Ver más](#) [Compartir](#)



Charly Alberti. El debut de la cerveza 27 se realizó en la ciudad de Buenos Aires.

Si hay algo que no se puede negar es que, a la hora de lanzarse a un nuevo proyecto, **Charly Alberti** siempre apuesta a lo grande. Ya sea como baterista de Soda Stereo o como pionero de la música en los 90, el músico y emprendedor no se anda con muchas tinas y ahora **lucha de presentar su marca de cerveza asociada nada menos que con la compañía líder de la Argentina.**



Después de cuatro años de trabajo, Alberti está presentando en sociedad a 27, una plataforma para el desarrollo de "productos innovadores con prácticas sustentables" y en la que está asociado con Cervecería y Maltería Quilmes. El debut de la plataforma se concretó con la presentación de 27 **Easy**, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que promete abrir un camino necesario en el modo de elaborar cerveza en el país.



"**Boy un consenso de que hay otra manera de hacer las cosas.** Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una iniciativa consciente del futuro. Comencé a darle forma a la idea de 27 hace casi diez años. En ese tiempo no solo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió, para después de varios idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi cuatro años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", aseguró el histórico baterista de Soda Stereo.

Alberti viene protegiendo desde hace décadas el tema ambiental y de hecho cuenta con su propia fundación, **Revolución 21**, cuyo objetivo es difundir la crisis medioambiental global, aprovechando su capacidad para alcanzar a millones de personas. Por otro lado, también se reconoce como un apasionado de la cerveza y hace más de diez años empezó a interesarse en el tema de las cervezas artesanales. El proyecto 27 llegó para unir esos dos mundos.

"**Conoci el boom de las cervezas artesanales hace unos años estando en Bariloche y a partir de ahí me empezó a interesar por el tema. Pero siempre tuve como utopía desarrollar una cerveza de muy buena calidad con un alto impacto social y ambiental**", asegura.



Charly Alberti. El debut de la cerveza 27 se realizó en la ciudad de Buenos Aires.

Para el proyecto de 27, Alberti se asoció con Quilmes, que lidera el mercado cervecero argentino y es la par local de la multinacional AB InBev, el jugador número de la industria a nivel global. "El desafío de entrada fue hacer algo nuevo. Algo parecido que viví con la música. No es lo mismo hacer dos recitales en el Campo de Polo que un show en La Trastienda. Los dos son muy valiosos, pero a mí siempre me interesó tener un día imitado. Bajo este idea, **empecé a buscar un socio y terminé encontrando en Quilmes, una compañía gigante, pero que tiene un programa ambiental muy serio, no se trata de greenwashing, sino de un trabajo a largo plazo**", aseguró el flamante empresario cervecero.

Alberti destaca que la asociación con un jugador como Quilmes le dio una escala al proyecto que está a años luz de los emprendimientos de cerveza artesanal que en los últimos años se multiplicaron en el mercado local.

"Para este proyecto conté con todo el networking que tiene Quilmes y la idea es también aprovechar su estructura comercial. De entrada, el producto ya se está vendiendo en Buenos Aires y la Patagonia, pero la idea es crecer a todo el país. Además, ya mucha gente se contactó de Colombia de México y de otros países y se mostraron muy interesados", explicó Alberti.

27 Eazy, una cerveza innovadora

29 de septiembre de 2022



Cervecería y Maltería Quilmes y el músico Charly Alberti se unieron para concretar 27, una plataforma que propone crear una mirada consciente del consumo, y el primer lanzamiento es 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar este producto.

«Desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería Quilmes para que esta utopía se haga realidad. 27 es, una alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor», comentó Alberti como creador de 27 en www.comunicarseweb.com.

Vale mencionar que 27 Eazy apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la Provincia de Buenos Aires, garantizando la compra de la cosecha a largo plazo y de esta manera, contribuir a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

“Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasmó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en que elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad”, explicó Eugenio Raffo como vicepresidente de Marketing de Cervecería Quilmes.

Por: M. Uchida y J. Uchida, colaboradores de la revista online de Sergio Marchesi para el R21

Noticia

Lifestyle y sustentabilidad: el ambicioso plan de Charly Alberti para cuidar la salud de la Tierra



El director de R21 tiene ahora un nuevo proyecto para cuidar el medio ambiente: "Esta no es una cerveza ecológica, pero sí tiene buenas prácticas". Define "Los esternos empujando a sector, el cambio es por las buenas o por las malas". Charly Alberti sabe de lo que habla y responde sin pelos en la lengua cuando se le pregunta por el cambio climático que vive el planeta. Es baterista de la legendaria banda Soda Stereo, fundador de R21, la fundación con la que se propone contribuir al desarrollo sustentable de América Latina a partir de la educación sobre el cambio ambiental global, no anda con vueltas y reconoce con orgullo el camino transitado. "Me vengo a dar cuenta que hace 10 años venía diciendo lo que está pasando hoy", suelta a Infocbaa vía Zoom.

Inicetato, siempre curioso de hacer nuevas cosas, el músico está arriba de un nuevo proyecto con el que desea escalar a nivel global. Se trata de 27 Easy, una cerveza con la que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

Pero esto no es una cerveza cualquiera: se trata de una cerveza luculada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar la bebida. La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restituye la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en producir suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

En su elaboración, 27 Easy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires garantizando la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

27 Easy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizando la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

Alberti dice que es "un conversito de que hay otra manera de hacer las cosas". Quizás, el éxito de todo lo que emprende radica que en que ese convencimiento va acompañado de sus deseos. "Desde hace tiempo soñaba con un producto que entendiera una mirada consciente del futuro", afirma.

Hace unos diez años se encontraba disfrutando de la Patagonia, inmerso en la comunidad cervecera de Bariloche, quizás el epicentro de todo lo que después vendría con la explosión de los cerveceros artesanales. El músico se fue haciendo amigos, conociendo y metiéndose en los procesos viendo cómo cocinaban, yendo a las plantaciones de lupulo. "Esta conexión también con algo tan puro porque básicamente el hecho de hacer cerveza, está cuestión del ingrediente, los detalles, la verdad que me sentí muy fascinado con eso", cuenta.

Una tarde, tomando una cerveza junto al lago, se preguntó por qué no buscar un producto que le ayude a financiar a su fundación. Si bien, admita, eso no fue el fin, sí se trató de un comienzo para aquello con lo que soñaba. "Es el comienzo del mundo cervecero dentro de mi cabeza, no como un consumidor, sino como un posible productor. Lo investigué, me puse a hablar con gente ahí, hice algunas pruebas con algún que otro maestro cervecero en esa búsqueda de una cerveza que a mí me gustara y en la medida que me iba metiendo en los procesos de la producción del lupulo, más me gustaba realmente lo que se podía generar con la cerveza", explica.

Alberti hizo lo que muchos fue a las redes, ese terreno casi perfecto en la actualidad para testear cuando una idea está por explotar. Y la cosa explotó. "Tenía muchísimos likes, a la gente le gustaba, cuando lo tré a Colombia, tré a Estados Unidos, tré a todos lados... La verdad que se generó como un ruido bastante grande", relata. Mientras Charly se fue metiendo de lleno en el aprendizaje, una cuestión para nada menor para él. "Me parece que uno tiene que tener el conocimiento total de todo el producto. Y el producto que yo quería era poder hacer una muy buena cerveza que le hubiera ciertos atributos y por otro lado generar un proyecto que tenga un gran impacto ambiental", relata.

Alberti sintió que hacer 500 litros de cerveza comprando solamente el líquido orgánico era una buena intención, pero no cambiaba nada. En ese proceso, y aún sabiendo lo que su imagen convocó, encontró un puente con la cervecera Química, con quien se asoció movido por las ideas frescas que le propusieron y que le permitieron hacer crecer un más este proyecto que se basa no solo en un líquido diferente, sino también en un proyecto que tenga un impacto real a gran escala.

27 Easy es una cerveza elaborada y fresca, con un aroma a frutas raras, tropicales, de amargor bajo, con solo 3% de alcohol. Pero esto no es todo.

Agricultura regenerativa

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restituye la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en producir suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos. SFE/Marcelo Saydo/Archivo

Alberti hizo algo más. O quizás esa vuelta de tuerca, se trata de un paradigma que viene en el futuro de la sustentabilidad. Sin embargo, admita, esto no es una cerveza ambientalista o ecológica. "Lo que yo hago es una cerveza de la puta madre, el foco está en hacer una cerveza diferente, rubia, moderna, con algún poquito menos de alcohol tiene solo 3%. Cuando vas a buscar un poco menos de alcohol de la habitación, tipo 5 para arriba que es donde se mueven casi todos los cerveceros rubios", anuncia.

Y sigue: "Cuando vos bajar un poquito ahí, empezán estas búsquedas de las utopías. Por eso decimos que en 27 buscamos la utopía y la perseguimos. La utopía es una cerveza con un poco menos de alcohol, pero que tuviese buen sabor, buen cuerpo, buen aroma. Y desde el lado ambiental es mucho más importante todavía que lo que estamos haciendo", dice Alberti, quien quedó sorprendido con la firma seña con que la marca clásica de cervezas impulsó el trasfondo de la agricultura regenerativa.

Charly Alberti junto al lago.

"Hay uno de los temas más importantes del planeta: lo poder hablar con cualquier ambientalista es el tema de la regeneración de la tierra. Hemos, mediante procesos humanos, destruido a los suelos. La hemos sacado la fertilidad natural. En estos días lo poder estar leyendo: los los agricultores y los productores se quejan porque no pueden importar fertilizante. Si hubiesen hecho las cosas bien, el fertilizante está en la tierra, no le falta que tirar arriba. Lo bueno que quer veríamos cuando su tierra se muerde y si le la maciza como removiendo el carbono de la tierra. El carbono que la tierra que está enterrado es el alimento por el cual las plantas conviven con los microorganismos y de esa forma los microorganismos le dan nutrientes y la planta se le de carbono. Es básicamente eso, regenerar las tierras para que, en este caso, las tierras de la provincia de Buenos Aires que están trabajando con cosecha, mucho e tener sin fertilizantes industriales y por ende a generar un producto de mayor calidad. 27 es el comienzo de eso", cuenta Charly.

Hay un dato que no entusiasma al Soda Stereo: una de cada cuatro cervezas del mundo se produce con carbono Argentina. "O sea que este proyecto, este programa que empieza 27, tiene como finalidad en 10 décadas de años, completar la transformación de todos los campos en principio de estado de Argentina y por ende el impacto no solamente será para 27, para poder tener mayor cantidad de materia prima y seguir creciendo como cerveza, sino también al resto de las cervezas y estarían impactando en una de cada cuatro cervezas del mundo", cuenta.

Alberti insiste con que esto no es una cerveza ambientalista. "Es una cerveza hecha con buenas prácticas. Es una cerveza justa, diferente que surge desde un programa de buenas prácticas que nos motivaba que el resto de los compañías en el mundo que están trabajando, pudieran llevar a cabo. Cuando vos la compra una 27 estás colaborando realmente con la transformación de los campos. En la medida que 27 vaya creciendo, ese programa de regeneración va a tener éxito", cuenta.

Hay algún vínculo entre 27 y su fundación, R21?

"R21 hoy no tiene relación con 27, lo digo porque es a disposición de 27 toda la capacidad científica que tiene R21 porque tenemos mucho de los grandes científicos de Latinoamérica. De hecho con nosotros está Eduardo Maier, uno de los científicos hoy más renombrados en el mundo acerca de regeneración..."

-Te pasó por el medio ambiente de relación con la música. En el último regreso que hicieron de Soda Stereo, se llevó adelante una gira de carbono neutral. ¿Cómo fue que lograron compensar la huella de carbono de esa?

-Hay tantas distintas formas de hacerlo: la mejor es reforestar, la otra es comprar bonos de carbono. Yo no soy muy partidario de la segunda. Con un equipo liderado por la dirección científica de R21, que hizo un cálculo completamente, se calculó no solamente la movilidad y las cosas que hizo la banda, sino también de donde venía la mayoría de los gases en todo uno de los shows pero compensar la huella de la gente también. Compensamos la huella reforestando, bonos se hizo con una metodología que nos dio un número a nosotros las plantaciones, creo que se terminó la planta hace poco la plantación misma.

¿Qué hacen vos en el día a día para cuidar el medio ambiente?

"El tema más de qué vos a explicar. Es entender que el problema se genera por la acumulación de las acciones de todos. La gente dice y le dicen "Bueno, no lleva la bolsa el supermercado, así que va a cambiar que no la lleva", o "Ah, me caíste los dientes y dejo que el agua como total, así que va a cambiar". Son unos unos trotes de agua de más. Claro, si lo hacemos 20 en el planeta ya poca nada. Si lo hacemos dos millones de personas, no pasa nada. Pero somos más de 7000 millones de personas que todos estamos lo mismo, así que va a cambiar que lo haga yo total no? Sin sumatoria de pequeñas acciones es la que está, sumado a la mala acción o a la inacción de gobierno, lo que nos está llevando al precipicio. Cualquiera tiene la acción, desde usar menos el auto, ahorrar menos agua, llevar los botes reciclables al supermercado, hoy un millón de acciones que parecen pequeñas, pero cualquiera de esas cosas de forma cotidiana y tratando de que todas las acciones sean amigas y la tierra lo agrade, es la mejor contribución que puedes hacer. Y nada requiere de mucho."

¿Ves un cambio en el último tiempo de estas conversaciones?

"Creo que ha habido un cambio brutal. Uno que lo viene sucediendo en muchísimos años. Te das cuenta el cambio en la gente. En la gente lo está entendiendo, se empezó a despertar y ve que esto puede traer problemas en la cadena de suministro de alimentos, que puede traer problemas en la energía y en un momento de crisis. Lo gente ya está, en hablar de los jóvenes que empezaron que a veces empezaban a estar desahogados, pero cuando se les habla de eso, que a veces tenemos que hacer es que los políticos pongan la firma para que las cosas pasen de verdad. Por que se nos acaba el tiempo."



LIFESTYLE Y SUSTENTABILIDAD: EL AMBICIOSO PLAN DE CHARLY ALBERTI PARA CUIDAR LA SALUD DE LA TIERRA

El director de Rai tiene ahora un nuevo proyecto para cuidar el medio ambiente. «Esta no es una cerveza ecológica, pero sí tiene buenas prácticas», define “Lo estamos empezando a sentir, el cambio es por las buenas o por las malas”. Charly Alberti sabe de lo que habla y responde sin pelos a la pregunta por el cambio climático que vive el planeta. El baterista de la legendaria banda Soda Stereo, fundador de Rai, la fundación con la que se propone contribuir al desarrollo sustentable de América Latina a partir de la educación sobre el cambio ambiental global, no anda con vueltas y recondos con orgullo al camino trillado. “Me voy a dar cuenta que hace 10 años está diciendo lo que está pasando hoy”, suelta a Infobae via zoom.

Inquieto, siempre curioso de hacer nueva cosas, el músico está arriba de un nuevo proyecto con el que desea conectar a nivel global. Se trata de 2º Easy, una cerveza con la que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran utilidad con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

Pero esta no es una cerveza cualquiera: se trata de una cerveza lupulada hecha con mucha de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar la bebida. La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

En su elaboración, 2º Easy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 850 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo, contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.



2º Easy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 850 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo, contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa. Alberti dice que es “un constructo de que hoy otra manera de hacer las cosas”. Quiere, el líder de todo lo que emprende, explica, es que sea convenientemente acompañado de sus dueños. “Desde hace tiempo solía ser un producto que empujaba una mirada consciente del futuro”, afirma.

Hace unos diez años se encontraba distraído de la Pampas, también en la comunidad cercana de Bartolomé, quinta el epicentro de todo lo que después vendría con la explosión de las cervecerías artesanales. El espacio se fue haciendo amigos, curiosando y metiéndose en los procesos, viendo cómo crecían, desde a las plantaciones de lupulo. “Esta es una cerveza también con algo tan puro porque históricamente el lupulo de la zona crecía en la cordoba del lagunitaje, los detalles, la calidad son las cosas lindas”, cuenta.

Una tarde, tomando una cerveza junto al lago, se preguntó por qué no hacer un producto que le ayude a financiar su fundación. De bien, ahora, con no ser el fin, el se trata de un constructo para aquello con lo que se vive. “No se como aparecer el mundo de cosas dentro de mí, sobre, no como un constructo libre, sino como un posible productor. Lo investigué, me puse a hablar con gente ahí, hice algunas pruebas con algo que era nuestro cerrotero en un bloque de una cerrea que a mí me gustaba y en la medida que me iba contando en los procesos de la producción del lupulo, más me gustaba realmente lo que se podía generar”, explica.



«gracias, hacer una muy buena cerveza que se hubiera, desde entonces y por otro lado generara proyectos que tenga un gran impacto ambiental», relata Alberti a Infobae. Alberti sabe lo que muchos han a las redes, sus historias casi perfectas en la actualidad para estar cuando más bien está por mostrar. “Lo que me gusta”, “Tras la revolución libre, a la gente le gustaba, de hecho la gente a Colombia” Trácala a Estados Unidos, Italia a todos lados... “La verdad que se paró como un mundo barba grande”, relata. Mientras se fue formando de cómo se desarrolló, una cerveza más sana para él. “Me parece que eso hace que tener el conocimiento total de todo el producto. El producto que yo quería era poder hacer una muy buena cerveza que fuera cierta, sabiendo y por otro lado pensar un proyecto que tenga un gran impacto ambiental”, relata.

Alberti contó que hace 800 litros de cerveza compuesto solamente el lupulo orgánico de una zona, entonces, pero no cambiaba nada, en un proceso, y más sabiendo lo que se estaba haciendo, entonces un punto con la cerveza que él, con que se está haciendo por las ideas de cómo que le gustaban y que le gustaban hacer cosas más con este proyecto que se basa en cómo en la región diferente, más allá de eso se proyecta con impacto real a gran escala.

2º Easy es una cerveza diseñada y hecha con un proceso a través de plantas, hongos, de manera ligera, con sólo 6% de alcohol. Pero esto no es todo.

Agricultura regenerativa

la agricultura regenerativa es un método de producción agropecuaria que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

2º Easy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 850 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo, contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa. Alberti dice que es “un constructo de que hoy otra manera de hacer las cosas”. Quiere, el líder de todo lo que emprende, explica, es que sea convenientemente acompañado de sus dueños. “Desde hace tiempo solía ser un producto que empujaba una mirada consciente del futuro”, afirma.

Hace unos diez años se encontraba distraído de la Pampas, también en la comunidad cercana de Bartolomé, quinta el epicentro de todo lo que después vendría con la explosión de las cervecerías artesanales. El espacio se fue haciendo amigos, curiosando y metiéndose en los procesos, viendo cómo crecían, desde a las plantaciones de lupulo. “Esta es una cerveza también con algo tan puro porque históricamente el lupulo de la zona crecía en la cordoba del lagunitaje, los detalles, la calidad son las cosas lindas”, cuenta.

Una tarde, tomando una cerveza junto al lago, se preguntó por qué no hacer un producto que le ayude a financiar su fundación. De bien, ahora, con no ser el fin, el se trata de un constructo para aquello con lo que se vive. “No se como aparecer el mundo de cosas dentro de mí, sobre, no como un constructo libre, sino como un posible productor. Lo investigué, me puse a hablar con gente ahí, hice algunas pruebas con algo que era nuestro cerrotero en un bloque de una cerrea que a mí me gustaba y en la medida que me iba contando en los procesos de la producción del lupulo, más me gustaba realmente lo que se podía generar”, explica.

Alberti contó que hace 800 litros de cerveza compuesto solamente el lupulo orgánico de una zona, entonces, pero no cambiaba nada, en un proceso, y más sabiendo lo que se estaba haciendo, entonces un punto con la cerveza que él, con que se está haciendo por las ideas de cómo que le gustaban y que le gustaban hacer cosas más con este proyecto que se basa en cómo en la región diferente, más allá de eso se proyecta con impacto real a gran escala.

2º Easy es una cerveza diseñada y hecha con un proceso a través de plantas, hongos, de manera ligera, con sólo 6% de alcohol. Pero esto no es todo. Agricultura regenerativa

Alberti contó que hace 800 litros de cerveza compuesto solamente el lupulo orgánico de una zona, entonces, pero no cambiaba nada, en un proceso, y más sabiendo lo que se estaba haciendo, entonces un punto con la cerveza que él, con que se está haciendo por las ideas de cómo que le gustaban y que le gustaban hacer cosas más con este proyecto que se basa en cómo en la región diferente, más allá de eso se proyecta con impacto real a gran escala.

2º Easy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 850 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo, contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

Alberti contó que hace 800 litros de cerveza compuesto solamente el lupulo orgánico de una zona, entonces, pero no cambiaba nada, en un proceso, y más sabiendo lo que se estaba haciendo, entonces un punto con la cerveza que él, con que se está haciendo por las ideas de cómo que le gustaban y que le gustaban hacer cosas más con este proyecto que se basa en cómo en la región diferente, más allá de eso se proyecta con impacto real a gran escala.

Alberti contó que hace 800 litros de cerveza compuesto solamente el lupulo orgánico de una zona, entonces, pero no cambiaba nada, en un proceso, y más sabiendo lo que se estaba haciendo, entonces un punto con la cerveza que él, con que se está haciendo por las ideas de cómo que le gustaban y que le gustaban hacer cosas más con este proyecto que se basa en cómo en la región diferente, más allá de eso se proyecta con impacto real a gran escala.

Alberti contó que hace 800 litros de cerveza compuesto solamente el lupulo orgánico de una zona, entonces, pero no cambiaba nada, en un proceso, y más sabiendo lo que se estaba haciendo, entonces un punto con la cerveza que él, con que se está haciendo por las ideas de cómo que le gustaban y que le gustaban hacer cosas más con este proyecto que se basa en cómo en la región diferente, más allá de eso se proyecta con impacto real a gran escala.

Alberti contó que hace 800 litros de cerveza compuesto solamente el lupulo orgánico de una zona, entonces, pero no cambiaba nada, en un proceso, y más sabiendo lo que se estaba haciendo, entonces un punto con la cerveza que él, con que se está haciendo por las ideas de cómo que le gustaban y que le gustaban hacer cosas más con este proyecto que se basa en cómo en la región diferente, más allá de eso se proyecta con impacto real a gran escala.

Alberti contó que hace 800 litros de cerveza compuesto solamente el lupulo orgánico de una zona, entonces, pero no cambiaba nada, en un proceso, y más sabiendo lo que se estaba haciendo, entonces un punto con la cerveza que él, con que se está haciendo por las ideas de cómo que le gustaban y que le gustaban hacer cosas más con este proyecto que se basa en cómo en la región diferente, más allá de eso se proyecta con impacto real a gran escala.

Alberti contó que hace 800 litros de cerveza compuesto solamente el lupulo orgánico de una zona, entonces, pero no cambiaba nada, en un proceso, y más sabiendo lo que se estaba haciendo, entonces un punto con la cerveza que él, con que se está haciendo por las ideas de cómo que le gustaban y que le gustaban hacer cosas más con este proyecto que se basa en cómo en la región diferente, más allá de eso se proyecta con impacto real a gran escala.

Alberti contó que hace 800 litros de cerveza compuesto solamente el lupulo orgánico de una zona, entonces, pero no cambiaba nada, en un proceso, y más sabiendo lo que se estaba haciendo, entonces un punto con la cerveza que él, con que se está haciendo por las ideas de cómo que le gustaban y que le gustaban hacer cosas más con este proyecto que se basa en cómo en la región diferente, más allá de eso se proyecta con impacto real a gran escala.



EL MUNDO

Rock & business: Charly Alberti debuta como empresario cervecero

 2 días ago

Si hay algo que no se puede negar es que, a la hora de lanzarse a un nuevo proyecto, Charly Alberti siempre apuesta a lo grande. Ya sea como baterista de Soda Stereo o como pionero de Internet en los 90, el músico y emprendedor no se anda con medias tintas y ahora acaba de presentar su marca de cerveza asociada nada menos que con la compañía líder de la Argentina.

Después de cuatro años de trabajo, Alberti está presentando en sociedad a 27, una plataforma para el desarrollo de "productos innovadores con prácticas sustentables" y en la que está asociado con Cervecería y Maltería Quilmes. El debut de la plataforma se concretó con la presentación de 27 Eazy, una cerveza lupulada hecha con malta de agricultura regenerativa que promete abrir un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza en el país.

Conflicto por los neumáticos: la advertencia del responsable de Fiat y Peugeot en la Argentina

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a la idea de 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió, para después de varias idas y vueltas, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi cuatro años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor", aseguró el histórico baterista de Soda Stereo.

Alberti viene trabajando desde hace décadas en el tema ambiental y de hecho cuenta con su propia fundación, Revolución 21, cuyo objetivo es difundir la crisis medioambiental global, aprovechando su capacidad para alcanzar a millones de personas. Por otro lado, también se reconoce como un apasionado de la cerveza y hace más de diez años empezó a interesarse en el tema de las cervezas artesanales. El proyecto 27 llegó para unir esos dos mundos.

"Correci el boom de las cervezas artesanales hace unos años estando en Santiago y a partir de ahí me empecé a interesar por el tema. Pero siempre tuve como utopía desarrollar una cerveza de muy buena calidad con un alto impacto social y ambiental", asegura.

Para el proyecto de 27, Alberti se asoció con Quilmes que lidera el mercado cervecero argentino y es la patr local de la multinacional AB InBev, el jugador número 1 de la industria a nivel global. El desafío de entrada fue hacer algo nuevo. Algo parecido a lo que ya se había hecho. No es lo mismo hacer dos rectales en el Campo de Pato que un show en La Traviata. Los dos son muy villosos, pero a mí siempre me pasó tener un alto impacto. Bajo esta idea, empecé a buscar un socio y terminé encontrándome con Quilmes, una compañía gigante, pero que tiene un programa ambiental muy serio, no se trata de greenwashing, sino de un trabajo a largo plazo", aseguró el flamante empresario cervecero.

Alberti destaca que la asociación con un jugador como Quilmes le da una ventaja al proyecto que entra a formar parte de los emprendimientos de cerveza artesana que en los últimos años se multiplicaron en el mercado local.

Leer: «El 27 comienza a experimentar: primer proyecto en busca del «tan básico» de Colombia»

"Para este proyecto trabajé con toda el networking que tiene Quilmes y la idea es también aprovechar su estructura comercial. De entrada, el producto ya se está vendiendo en Buenos Aires y la Patagonia, pero la idea es llevarla a todo el país. Además, ya nuestra gente se está contactando con Colombia, México y otros países y la respuesta es muy manifiesta", explicó Alberti.

Agricultura regenerativa

La nueva marca se presenta como una cerveza "moderna", de bajo amargor y sólo 3% de alcohol. El producto se obtiene respetando los principios de la agricultura regenerativa, un método de producción agropecuario que establece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

"Como compañía, por eso proponemos nuevas maneras de consumir e innovar está en nuestro ADN. El 27 es un gran desafío que nos entusiasma desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad nosotros venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27 coincidimos en que elaborarla con malta de calidad proveniente de la agricultura regenerativa era lo que teníamos que hacer. Es un paso más fuerte a la carbono neutralidad", explica Eugenio Raffo, el presidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

Para su elaboración, 27 Eazy apoya el proyecto de agroproductores que tienen las fincas de la provincia de Buenos Aires, garantizandoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación económica hacia la agricultura regenerativa. "A todos productores, los aseguramos la compra y lo pagamos un poco más de manera de compensar los mayores costos que puede implicar la agricultura regenerativa", destacó Alberti.

Apuesta global

El socio de 27 apuesta a lo grande en este campo y asegura que a futuro su aspiración es lograr un cambio en la forma de la elaboración de la cerveza que trascienda los fronteras argentinas. "Hay un cambio de las cervezas que se venden en el mundo, están hechas con cebada argentina y esta idea busca lograr que en un futuro toda la cerveza del país trabaje con el método regenerativo", explicó.

Desde el lado de Quilmes, la apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que acaba de asumir la compañía de lograr la neutralidad de carbono en 2025.

"La compañía está rumbo a la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensar", explicaron en la filial local del grupo AB InBev.

MIRADAS

Con nuevo proyecto

El baterista de Soda Stereo, Charly Alberti, entrará al negocio de la cerveza, con la creación de una bebida de malta de nombre "27 Eazy" apoyado por Quilmes



El baterista entrará a un nuevo negocio y es el de la cerveza sustentable.

El conocido baterista de Soda Stereo, Charly Alberti, incursiona en la fabricación de una bebida la cual genera un impacto ambiental positivo. Se trata de una cerveza la cual lleva por nombre "27 Eazy", esto en conjunto con la empresa Quilmes.

Este nuevo proyecto es muy ambicioso, pero no descarta poder cerrar el ciclo junto a Zeta Bodo con el tour "Gracias Totales", aunque por el momento cada uno se encuentra haciendo trabajos personales. Incluso su compañero de agrupación está viviendo en Miami, por lo que es complicado por el momento poderse organizar estando en diferentes países.

Es "la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa", indicó Alberti durante la presentación que tuvo del producto en Buenos Aires. Recordó que la idea surgió hace una década cuando surgió el boom de las cervezas artesanales y justo en ese momento él vivía en la Patagonia.

Involucrado en el proceso

Aseguró que está muy involucrado en cada proceso de la cerveza, cuenta con un gran equipo con el que puede sacar adelante la elaboración de la bebida, siendo esto un logro que le llevó diez años aprender para poderlo realizar. Contó que investigó, estudió, hasta reuniones con varios cerveceros tuvo para conocer a fondo el proceso.

Con Quilmes pudo concretar la idea original y más con el tema de la sustentabilidad, me interesó lo que ellos estaban haciendo por el medio ambiente, generando un cambio positivo creando su propio parque ecológico.

Fuente: [El Nueve](#) | Fecha: 28 de septiembre de 2023 | Autor: [El Nueve](#) | Categoría: [NACIONALES](#)

Quilmes lanzó la cerveza sustentable que creó con el músico Charly Alberti

El Nueve

Compartir en WhatsApp



La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.

En su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores que suman 570 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

Esta apuesta se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes, cuando anunció su objetivo de llegar a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía va hacia la transformación hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayuden a compensarlas.

“Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a 27 hace casi diez años. En ese tiempo no sólo logré capacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió para poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es, una nueva alternativa para una nueva generación que desea un futuro mejor”, comenta Charly Alberti, creador de 27.

“Como compañía, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestro ADN. Desarrollar 27 fue un gran desafío que nos entusiasmó desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un paradigma alternativo en su visión de futuro. En materia de sustentabilidad, venimos trabajando hace años y cuando nos contó Charly su sueño con 27, coincidimos en elaborarla con malta de cebada proveniente de la agricultura regenerativa. Es un paso más rumbo a la carbono neutralidad”, explicó **Eugenio Raffo**, vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.



ARIEL
SIGORA

CHARLIE ALBERTI
MÚSICO ARGENTINO

27 es un proyecto que hizo realidad sus dos utopías: Cerveza y sustentabilidad.

El músico argentino, **Charlie Alberti** dio a conocer su nuevo proyecto y esta vez no tiene que ver con música. 27 es el nombre de su nueva cerveza en la que ha trabajado desde hace tiempo. De acuerdo a la publicación donde anuncia finalmente el producto, el baterista de **Soda Stereo** ha estado trabajando en este sueño por 10 años.

Todo empezó en Bariloche, Argentina, donde conoció la producción de la cerveza artesanal; allí nació su curiosidad por el producto y sus ganas de involucrarse en el negocio, pero más allá de sólo crear otro producto de este tipo quería hacer algo que tuviera un impacto ambiental positivo.

“ Siempre tuve como utopía desarrollar una cerveza de muy buena calidad con un alto impacto social y ambiental”, aseguró Alberti en el evento de la presentación de 27.

Asociado con Quilmes, empresa líder en el sector cervecero en Argentina, creó 27 Easy, una cerveza como él la describe “riquísima, moderna, dorada y fresca. Con opacidad y aroma único y con un poco menos de alcohol”, la polada hecha con malta de agricultura regenerativa, un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. “No se trata de greenwashing, sino de un trabajo a largo plazo” añadió el músico.

Por ahora la cerveza se encuentra disponible solo en Argentina pero se espera su importación a otros países como Colombia y México muy pronto.





Charly Alberti habló de su cerveza “27” y del valor de las buenas prácticas de impacto ambiental a gran escala

Charly Alberti y Bobby Flores en Aduana de Palabras

(CNN Radio Argentina)- El emblemático baterista de Soda Stereo pasó por *Aduana de Palabras* para conversar con **Bobby Flores** y entre otras cuestiones, explicó importantes detalles a propósito del proyecto que lleva adelante, con el que persigue, además de la producción de una rica cerveza, diferente y con menor graduación alcohólica, un accionar responsable en cuanto a los métodos de siembra y mejora de los suelos.

Es sabido que el músico, también declarado ambientalista, desde ya hace un largo tiempo viene construyendo su camino para hacer grandes al trabajo y la divulgación de prácticas sustentables que **ayuden a frenar el daño a los suelos**. En este sentido, este sábado por la tarde **Alberti** contó al aire de **CNN Radio** el por qué decidió enfocar sus esfuerzos en semejante objetivo y lo que le significa poder lograr un sueño que sea capaz de trascender hasta su nombre (como sucede también con la música), ya que, de cumplirse, se habrá alcanzado **un cambio capaz de renovar la tierra de manera gradual y consciente en pos de mejoras ambientales a futuro**.

Regenerar Es Urgente

Luego de unas cuantas búsquedas sin puerto y de unas decenas de respuestas por parte de empresas cerveceras que no pasaban de las buenas intenciones para apoyar y aportar a la causa, **Alberti** encontró quien pusiera a disposición de su búsqueda la ingeniería y las inversiones necesarias, además de todo un trabajo en la misma dirección que los deseos de renovación, cuidado y buenas prácticas para frenar el daño y obtener cambios sustanciales y sustentables.

En Búsqueda De Un Sueño

En palabras del propio músico: “Tuve que vencer mis prejuicios (porque yo también los tengo, como todos) y un día me reuní con cervecera Quilmes. Fue todo un aprendizaje porque en ellos encontré **mucho más que apoyo; encontré un equipo con quien sumar esfuerzos con un mismo proyecto compartido**”.

Cabe destacar que **Alberti** junto a la empresa argentina, lograron el lanzamiento de esta cerveza elaborada con malta producida bajo lo que se denomina “**AGRICULTURA REGENERATIVA**”. La novedad, según puntualizó el ambientalista guarda relación con “**Un método de siembra capaz de mejorar la salud de los suelos y aumentar las reservas de carbono**”.

“El tema persigue un fin que trata de lograr, a largo plazo, que los suelos sean regenerados; porque si ese objetivo se logra, no habría necesidad de utilizar fertilizantes que continúen contaminando todo a gran escala, como sucede hasta hoy”, explicó **Alberti** al tiempo que agregó: “El objetivo apunta a lograr, en definitiva, productos que sean respetuosos con el medioambiente y que se produzcan a partir de prácticas sustentables”.

El objetivo apunta a lograr, en definitiva, productos que sean respetuosos con el medioambiente y que se produzcan a partir de prácticas sustentables.

Cuidar Es Amar (Cambio De Paradigma)

Al ser consultado por el origen de este inmenso y trascendente proyecto, el fundador de *Revolución 27*, confesó: “Desde hace tiempo soñaba con un producto que contenga (además de un proceso específico) una mirada consciente del futuro, del cuidado en varios de sus aspectos posibles; comencé a darle forma a “27” hace casi diez años”.

Juntos A La Par

En otro orden de cosas **Alberti** destacó la importancia de la elaboración de esta cerveza ya que el proyecto va de la mano con el apoyo a veintitrés productores de la provincia de Buenos Aires, quienes disponen de más de 550 hectáreas, en donde se cultivan malta. Además, es tanto el empuje y la convicción de la causa que, “el proyecto 27 se comprometió a comprar la cosecha en el largo plazo para contribuir a la transformación hacia la “agricultura regenerativa”, según destacó el gran músico.

El Origen De Las Causas

Alberti contó entusiasmado la importancia del cambio de paradigma y en este sentido, hizo un llamado de atención ante la delicada y urgente situación de los suelos, al advertir: “**Si no regeneramos los campos nos morimos**”.

“Si se regeneran los campos nos morimos”

“El proyecto que ya quería hacer tenía dos patas importantes: Primera, lograr la producción de una cerveza diferente, con algunas cosas muy coherentes, y por otro lado también me importaba que el proyecto tuviera un gran impacto en el medio ambiente”, contó el músico comprometido con la acción climática.

El proyecto que ya quería hacer tenía dos patas importantes: Primera, lograr la producción de una cerveza diferente, con algunas cosas muy coherentes, y por otro lado también me importaba que el proyecto tuviera un gran impacto en el medio ambiente.

Ser Parte De La Solución

“Uno de los grandes problemas ambientales es que hemos destruido los campos”, confesó **Alberti** al referirse a las grandes preocupaciones en cuanto al tema. Además añadió: “Las pesticidas, el monocultivo, todo eso es pésimo para los suelos. Si el suelo estuviese sano no necesitaríamos poner agrotóxicos en el suelo. De ahí la importancia de la regeneración del suelo”.

Uno de los grandes problemas ambientales es que hemos destruido los campos

“Por cosas como estas, que están a gran escala, lo que necesitamos es una regeneración del suelo. El problema allí, con más de poder destruirle la vida a la tierra, es que tal vez para una cosecha más afosa, por eso digo que es un proceso que a los productores de campo a veces les cuesta. Nosotros buscamos quienes estuvieran de acuerdo y dispuestos a colaborar y conseguimos veintitrés productores”, subrayó **Alberti** hacia el final, al tiempo que destacó: “Estos trabajadores ya están produciendo con esta mentalidad”.

“El objetivo final de 27 es que toda la cebada argentina termine siendo de acá a “x” cantidad de años, proveniente de agricultura regenerativa. Por ende, una de cada cuatro cervezas del mundo, que están hechas con cebada argentina, terminará estando hecha con agricultura regenerativa”, dijo **Charly Alberti**, baterista de Soda Stereo, al tiempo que añadió: “Hemos ido tratando los suelos, es necesario un cambio profundo y comprometido. Debemos ser más conscientes de lo que hacemos y de cómo lo hacemos. Esto es buscar un cambio real a gran escala. Un que buscamos con “27” persigue ese objetivo: Rica cerveza y buenos prácticas”.

Hemos ido tratando los suelos, es necesario un cambio profundo y comprometido. Debemos ser más conscientes de lo que hacemos y de cómo lo hacemos. Esto es buscar un cambio real a gran escala. Lo que buscamos con “27” persigue ese objetivo: Rica cerveza y buenas prácticas.

NEGOCIOS

Baterista de Soda Stereo lanzó cerveza que busca cuidar el medio ambiente

El músico y emprendedor Charly Alberti desarrolló 27 Eazy junto a Quilmes; la marca se basa en el concepto de agricultura regenerativa



Charly Alberti, baterista de Soda Stereo.

Si hay algo que no se puede negar es que, a la hora de lanzarse a un nuevo proyecto, **Charly Alberti** siempre apuesta a lo grande. Ya sea como **baterista** de **Soda Stereo** o como pionero de Internet en los 90, el músico y emprendedor no se anda con medias tintas y ahora presentó su marca de **cerveza** asociada nada menos que con la compañía líder de la Argentina.

Después de cuatro años de trabajo, Alberti lanzó 27, una plataforma para el desarrollo de «productos innovadores con prácticas sustentables» y en la que está asociado con **Cervecería y Maltería Quilmes**. El debut de la plataforma se concretó con la presentación de **27 Eazy**, una cerveza lupulada hecha con malta de **agricultura regenerativa** que promete abrir un camino novedoso en el modo de elaborar la bebida en el país.

«Desde hace tiempo soñaba con un producto que embandere una mirada consciente del futuro. Comencé a darle forma a la idea de 27 hace casi diez años. En ese tiempo no solo logré rapacitarme en el mundo de la cerveza, sino que también sirvió para poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi cuatro años vengo trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad», aseguró el histórico baterista de Soda Stereo.

Para el proyecto de 27, Alberti se asoció con Quilmes, que lidera el mercado cervecero argentino y es la pata local de la **multinacional AB InBev**, el jugador número uno de la industria a nivel global.

Alberti destaca que la asociación con Quilmes le dio una escala al proyecto que está a años luz de los emprendimientos de **cerveza artesanal** que en los últimos años se multiplicaron en el mercado local.

«Para este proyecto conté con todo el networking de Quilmes y la idea es también aprovechar su estructura comercial. De entrada, el producto ya se está vendiendo en Buenos Aires y la Patagonia, pero la idea es crecer a todo el país. Además, ya mucha gente se contactó de Colombia, de México y de otros países y se mostraron muy interesados», explicó Alberti.

Bebin siempre verdes



© 2023 27 Eazy

La nueva marca se presenta como una cerveza «moderna», de bajo amargor y solo 3% de alcohol. El producto se elabora respetando los preceptos de la **agricultura regenerativa**, un método de producción agropecuario que resalta la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en preparar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos químicos.

Para su elaboración, 27 Eazy apoya el proyecto de 23 productores que están 470 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizándoles la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa. «Les aseguramos la compra y les pagamos un precio más de mercado de compensar los mayores gastos que genera emplear la agricultura regenerativa», dice Alberti.

Para Quilmes, la apuesta a la agricultura regenerativa se concreta en el compromiso que acaba de asumir la compañía ser carbono neutral en 2030.

Alberti asegura que a futuro su aspiración es lograr un camino en la forma de la elaboración de la cerveza que trascienda las fronteras argentinas. «Hoy un cuarto de la cerveza que se venden en el mundo están hechas con cebada argentina y otra utopía más es lograr que en un futuro toda la cebada del país trabaje con el método regenerativo», finalizó.

Un proyecto que unió dos pasiones

Charly Alberti siempre estuvo muy interesado en el tema ambiental y de hecho comenzó por su propia iniciativa. En 2013, por tener una idea propia, fundó la **Red Ambiental Global**, aprovechando su capacidad para conectar a millones de personas. Por otro lado, siempre también se recibió como un apasionado de la cerveza y hace muchos días añoraba poder afortunarse en la integración de las pasiones ambientales, así nació el proyecto 27 Eazy para una vida más saludable.

28 de septiembre

Winer + Business + Charly Alberti launched his beer with malt from regenerative agriculture

Charly Alberti launched his beer with malt from regenerative agriculture

had to come **charly alberti** the historical **Soda Stereo drummer** to rethink the way of making beer in Argentina and promote the care of the planet. He overcame his taboos and partnered with the leading company to launch **beer brand 27**, made with malt **regenerative agriculture**.

Charly Alberti said that for 10 ten years, since when he lived in Patagonia, he was looking for a different beer. "Back then, my R21 foundation did not have a peso, it occurred to me to make a beer that would help me **financial R21**. The financing was never given, we are still the same. I discovered a wonderful world, my obsession led me to study, learn and one day I made a post telling my dream. I wanted to know what would happen to people if I decided to make a beer, they told me to bring it to Colombia, bring it to the United States, to Peru and they told me nice things that emboldened me. It caught the attention of people from the world of beer and I began to travel and listen to proposals", said the musician and businessman.

A friend suggested talking to the Quilmes brewery. "I saw it as a very large company and the procedures that I mistakenly felt had nothing to do with what I was looking for. But companies are made by people, companies mutate according to their people. For me it was a dear company, **I made the first Quilmes website with my technology company, the Quilmes Rock** I saw it close, but I didn't think it was possible to make this dream. I ended up associating, I was looking for three utopias: a modern beer, with a little less alcohol and I wanted to fulfill an environmental utopia".

This new way to brew beer in the country opens up great potential for Argentina. **"One of every 4 beers in the world is made with Argentine barley"** if we achieve this regeneration of the fields, one out of every 4 beers will be made with barley from regenerative agriculture", enthused Charly Alberti.

The first beer produced in Argentina through regenerative agriculture

Regenerative agriculture is a method of agricultural production that restores soil health and favors carbon sequestration. The technique consists of seeking evergreen soils, crop rotation in the same plot, and the progressive reduction in the use of external inputs. The first launch of this platform that thinks about products produced with sustainable practices is **27 Eazy, a hoppy beer made with malt from regenerative agriculture** and with only one **3% alcohol content** and provides 37 calories per 100 ml. It will be sold in supermarkets, supermarkets and only next year it will be throughout the country.

One of the **Founders of Soda Stereo** He confessed that what struck him the most about the brewery was when he was invited to visit its wind farm. " Quilmes made an analysis of how much electricity consumption was for the entire company and they decided to invest **\$300 million** or more to do **a wind farm to have energy from a renewable source**. And I said, these people are serious about it. One thing is to talk and another thing is to take out the money and pay and do it".

He said that he evaluated everything a lot because he knew he was taking a risk by associating with a company like Quilmes, but he confessed that in the end "it was a pleasure, not a risk" and that "sometimes I get pissed off when the corporation catches me, but they also have the ability to be able to change things".

In its elaboration, **27 easy** supports the project **23 producers** that add up to 570 hectares of the province of Buenos Aires, guaranteeing them the purchase of their long-term harvest, contributing to the necessary transformation towards regenerative agriculture. This is just the beginning of an idea that can have a global impact, which convinced Charly Alberti. The motto of him **"A city beer made with love for the land"**

Charly Alberti's new project that has nothing to do with music



Charly Alberti is famous for hitting the patches from a very young age. As part of Soda Stereo he became one of the most respected musicians in the Latin American rock scene. His restless side led him to carry out a new project: the production of beer under the name **"27 Beer"**. It is a platform that promotes the development of **innovative products** with sustainable practices and designed to care for the environment.

The founder and director of R21 -a foundation to diffuse the global environmental situation- embarks on a new path without neglecting his musical projects. **"This story started 18 years ago**, I was in Patagonia, in Bariloche, at the height of craft beer", he highlighted in an event that was attended by friends, journalists and people specialized in the world of beer production.

I also read: Charly Alberti: "In Argentina we are killing the soil and we will not be able to plant a single flower"

"In those days I was approaching many people **that were on the subject**. They showed me the processes, I liked that cooking thing, and that curiosity led me to look for more information. It was something that caught me a lot."



The musician said that in those days he was looking for a way to finance R21 and discovered that it would be possible with the **production of your own beer**. "The idea came when he was having a beer looking at the label. I talked to some friends who were on the subject and they got me on a whole new path. The financing was never given, we are still there, but it made me discover a beautiful world from another place," he recalled about the first steps in the matter.

His objective led him to **study about beer production**. She traveled to different parts of the American continent to find more information. "I wanted to see what they felt to produce. My dream had to do with the **what and the how** the impact it had. I was not convinced by the proposals. One day I got together with some friends to help me think about how to do it and they suggested I do it together with the Quintana Brewery".



Charly said that he even published a post about the **possibility of making beer** and had a very good response from his followers. In five comments, they asked him to take his brand to other parts of Argentina.

27 Beer is a **happy beer made with milk from regenerative agriculture** and a novel way of brewing beer. "I am convinced that **there is another way of doing things**. For a long time I've been thinking of a product that embodied a vision that is conscious of the future. I have been working for almost four years to make this which is really today. It is a new alternative for a new generation that wants a better future", commented the drummer.

The details of regenerative agriculture

It is a method of agricultural production that reduces the harmful effects of the soil that **favors carbon sequestration**. The technique consists of seeking evenness, crop rotation in the vineyard, and the progressive reduction in the use of external inputs.

According to the artist, it is "a golden and fresh beer, with aromas of citrus, tropical and stone fruits. A happy beer, but with a low and pleasant bitterness, with only 18 calories". It takes its inspiration from **top addresses of different stages**. In each one different properties of that flower are boosted.

It is based on some young producers such as "late hopping" and bio information that give it its great perfume and aroma. Cloyse and Aza de Maipo. In its elaboration, the brand supports the project of 33 producers that add up to 500 hectares in the province of Buenos Aires, guaranteeing them the purchase of their harvest in the long term, contributing to the necessary transformation towards regenerative agriculture.

Charly Alberti and his musical projects: Soda Stereo and Mole

The drummer was during the American continent, with **Zeni Beato** with the project "Thanks Test - Soda Stereo". A multitude enjoyed in each presentation of the music of the remembered trio. **Richard Coleman, Fabian "El Zurro" Vico Quintana, Poly Chasy, Simón Sosa** completed the formation, with the presence of Gustavo Carrón on the drums.

Adrian Dingels, Andrew Schewert, Benito Ceval, Chris Marks, Daniel Rossi, Fernando Bas Ocar, Ariel Hahnigast, Gustavo Barriosella, Juanes, Julieta Vainaghi, Luis Carragá, Manu Latorre, Richard Coleman, Rubén Alcarán and Wilos joined in with their voices.



The technological project included an interactive device **LED 400 images screen**. Some of the quickly passed by images of the concert. The use of Soda and beer served as a tribute to the history of the band.

"When we started with the idea of Gracia Tóledo we had more conditions. We wanted to, but we didn't know how to deal with it, that virtual reality, which at that moment seemed, it was normal. People spend a sporting life one last time of tough music in the years, making back together today. It is the closing of a cycle with the people who accompanied us for many years", Alberti told La Voz, 24 minutes later about in Buenos Aires.

Almost 40 years after the formation of Soda, Charly Alberti recalled the first rehearsals. **"They are things that are not forgotten. We rehearsed a lot with Chino y Chino de Soda**. We had to listen to our songs again. **The important thing that Gracia Tóledo is a mental school**. It has nothing to do with nostalgia. It is something else and related to what we already were. It is the largest production in the world history." Also, the drummer continues with his mole project, together with his brother Andrés and Sergio Sola, with the release of several songs in recent months.



27 Eazy: Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes lanzan la primera cerveza hecha con malta de agricultura regenerativa

Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes se unen para concretar 27, una plataforma que propone el desarrollo de productos innovadores y de gran calidad con prácticas sustentables pensados para un mundo mejor y más respetuoso con el medio ambiente.

27 nace como una idea original y ambiciosa de Charly Alberti con el objetivo de crear un proyecto que proponga una mirada consciente del consumo.

El primer lanzamiento de esta nueva plataforma es 27 Eazy, una cerveza ligada hecha con malta de agricultura regenerativa que abre un camino novedoso en el modo de elaborar cerveza.

"Soy un convencido de que hay otra manera de hacer las cosas. Desde hace tiempo soñaba con un producto que embodere una mirada consciente del futuro".

"Creemos en la regeneración a 27 hace casi 10 años. En ese tiempo se solo empezaban a tomar en el mundo de la cerveza, más que también vino, para después de variedades y virtudes, poder dar con el partner ideal. Así fue que desde hace casi 4 años voy trabajando junto a Cervecería y Maltería Quilmes para que esta utopía hoy se haga realidad. 27 es una nueva alternativa para una manera generacional que abra un futuro mejor", comenta Charly Alberti, creador de 27.

La agricultura regenerativa es un método de producción agropecuario que restablece la salud del suelo que favorece la captura de carbono. La técnica consiste en procurar suelos siempre verdes, rotación de cultivos en una misma parcela, y la reducción progresiva en el uso de insumos externos.



Así es la cerveza de Charly Alberti

27 Eazy, es la primera Utopía hecha realidad. Una cerveza rosada, dorada y fresca. Con aromas de los frutos cítricos, tropicales y de cerezas. Una cerveza ligada, pero de amargor bajo y picante, con solo 3% de alcohol. Viene en su elaboración tres adiciones de Kipulo en diferentes etapas. En cada una de ellas se le agregan propiedades de esta flor. Se emplearon procesos contemporáneos como el cold hop y la biotransformación que le dan su gran perfume, así de sus tipos: Anarón, Calypso y Asafo. Al consumir, se percibe un dulzor frutal y un toque cítrico, dando pie a un amargor en la boca que la hacen 27 Eazy de tomar. 27 Eazy tiene cuerpo medio y sólo aporta 27 calorías cada 100 ml. Se comercializa en formato lata de 475 ml.

"Cero competitividad, pensar propuestas nuevas para el consumidor e innovar está en nuestra ADN".

"Diseñar 27 fue un gran desafío que nos entusiasma desde el primer momento que nos propusimos elaborar una cerveza innovadora, disruptiva y con un propósito alternativo en su vaso de futuro. Es manera de sustentabilidad nuestros valores trabajando hacia afuera y creando conciencia. Charly es suelto con 27, coincidiendo en que elabora con malta de calidad proveniente de la agricultura regenerativa en lo que tenemos que decir. En un poco más tarde o lo comen la realidad", explica Ezequiel Roffo, Vicepresidente de Marketing de Cervecería y Maltería Quilmes.

La agricultura regenerativa

En su elaboración, 27 Eazy, apoya el proyecto de 23 productores que cubren 270 hectáreas de la provincia de Buenos Aires, garantizando la compra de su cosecha a largo plazo contribuyendo a la transformación necesaria hacia la agricultura regenerativa.

La apuesta hacia la agricultura regenerativa se enmarca en el compromiso que asumió Cervecería y Maltería Quilmes cuando anunció hace un año su objetivo rumbo a la neutralidad de carbono en 2040. La compañía está rumbo a la transición hacia la descarbonización en conjunto de su cadena de valor, desde el campo hasta la botella, para reducir al máximo posible las emisiones de dióxido de carbono y neutralizar las emisiones residuales a través de proyectos que ayudan a compensarlas.

Con su propuesta, 27 hace parte a las acciones de su mirada consciente, colaborando con la regeneración de los suelos y la expansión de un nuevo presente para la agricultura.

INTERNACIONAL PORTADA

Charly Alberti habló de su cerveza «27» y del valor de las buenas prácticas de impacto ambiental a gran escala

📅 30 octubre 2022

(CNN Radio Argentina)- El emblemático baterista de Soda Stereo pasó por Aduana de Palabras para conversar con Bobby Flores y entre otras cuestiones, | CNN Radio Argentina | CNN



(CNN Radio Argentina)- El emblemático baterista de Soda Stereo pasó por Aduana de Palabras para conversar con Bobby Flores y entre otras cuestiones, | CNN Radio Argentina | CNN

ENTREVISTAS POST LANZAMIENTO

“Almorzando con Juana” - Canal 13

16 de octubre



“Sólo una vuelta más” – TN

6 de octubre



“Diego a la tarde” - Radio Mitre

12 de octubre



“Aduana de Palabras” – CNN Radio

29 de octubre



Charly Alberti y Bobby Flores en Aduana de Palabras

CNN RADIO ARGENTINA

Charly Alberti habló de su cerveza "27" y del valor de las buenas prácticas de impacto ambiental a gran escala



Charly Alberti y Bobby Flores en Aduana de Palabras

(CNN Radio Argentina)- El emblemático baterista de Soda Stereo pasó por **Aduana de Palabras** para conversar con **Bobby Flores** y entre otras cuestiones, explicó importantes detalles a propósito del proyecto que lleva adelante, con el que persigue, además de la producción de una rica cerveza, diferente y con menor graduación alcohólica, un accionar responsable en cuanto a los métodos de siembra y mejora de los suelos.

Es sabido que el músico, también declarado ambientalista, desde ya hace un largo tiempo viene construyendo su camino para hacer grandes el trabajo y la divulgación de prácticas sustentables que ayuden a frenar el daño a los suelos. En este sentido, este sábado por la tarde Alberti contó al aire de CNN Radio el por qué decidió enfocar sus esfuerzos en semejante objetivo y lo que le significa poder lograr un sueño que sea capaz de trascender hasta su nombre (como sucede también con la música), ya que, de cumplirse, se habrá alcanzado un cambio capaz de renovar la tierra de manera gradual y consciente en pos de mejoras ambientales a futuro.

Regenerar es urgente

Luego de unas cuantas búsquedas sin puerto y de unas decenas de respuestas por parte de empresas cerveceras que no pasaban de las buenas intenciones para apoyar y aportar a la causa, Alberti encontró quien pusiera a disposición de su búsqueda la ingeniería y las inversiones necesarias, además de todo un trabajo en la misma dirección que los deseos de renovación, cuidado y buenas prácticas para frenar el daño y obtener cambios sustanciales y sustentables.

En búsqueda de un sueño

En palabras del propio músico: "Tuve que vencer mis prejuicios (porque yo también los tengo, como todos) y un día me reuní con cervecera Quilmes. Fue todo un aprendizaje porque en ellos encontré mucho más que apoyo; encontré un equipo con quien aunar esfuerzos con un mismo proyecto compartido".

Cabe destacar que Alberti junto a la empresa argentina, lograron el lanzamiento de esta cerveza elaborada con malta producida bajo lo que se denomina "AGRICULTURA REGENERATIVA". La novedad, según puntualizó el ambientalista guarda relación con "Un método de siembra capaz de mejorar la salud de los suelos y aumentar las reservas de carbono".

"El tema persigue un fin que trata de lograr, a largo plazo, que los suelos sean regenerados; porque si ese objetivo se logra, no habría necesidad de utilizar fertilizantes que continúan contaminando todo a gran escala, como sucede hasta hoy", explicó Alberti al tiempo que agregó: "El objetivo apunta a lograr, en definitiva, productos que sean respetuosos con el medioambiente y que se produzcan a partir de prácticas sustentables".

“El objetivo apunta a lograr, en definitiva, productos que sean respetuosos con el medioambiente y que se produzcan a partir de prácticas sustentables”

Cuidar es amar (cambio de paradigma)

Al ser consultado por el origen de este inmenso y trascendente proyecto, el fundador de **Revolución 27** contó: "Desde hace tiempo soñaba con un producto que contenga (además de un proceso específico) una mirada consciente del futuro, del cuidado en varios de sus aspectos posibles; comencé a darle forma a "27" hace casi diez años".

Juntos a la par

En otro video de video Alberti destaca el importancia de la colaboración de esta cerveza y que el proyecto va de la mano con el apoyo a veintitrés productores de la provincia de Buenos Aires, quienes disponen de más de 550 hectáreas, en donde se cultivan malta. Además, es tanto el empeño y la convicción de la causa que "el proyecto 27 se comprometió a comprar la cosecha en el largo plazo para contribuir a la transformación hacia la "agricultura regenerativa", según destacó el gran músico.

El origen de las causas

Alberti contó entusiasmado la importancia del cambio de paradigma y en ese sentido, hizo un llamado de atención ante la delicada y urgente situación de los suelos, al advertir "Si no regeneramos los campos nos morimos".

“Si no regeneramos los campos nos morimos”

"El proyecto que yo quería hacer tenía dos patas importantes: Primero, lograr la producción de una cerveza diferente, con algunas cosas muy coherentes, y por otro lado también me importaba que el proyecto tuviera un gran impacto en el medio ambiente", contó el músico complementado con la acción climática.

“El proyecto que yo quería hacer tenía dos patas importantes: Primero, lograr la producción de una cerveza diferente, con algunas cosas muy coherentes, y por otro lado también me importaba que el proyecto tuviera un gran impacto en el medio ambiente”

"Por cosas como estas que ocurren a gran escala, lo que necesitamos es una regeneración del suelo. El problema es, con esto de poder devolver la vida a la tierra, lo que yo voy para esa cura tardó seis años, por eso digo que es un proceso que a los productores de campo le va en cuenta. Nosotros buscamos quienes estuvieran de acuerdo y dispuestos a colaborar y conseguimos veintitrés productores", subrayó Alberti hacia el final, al tiempo que destacó: "Estos trabajadores ya están produciendo con esta medallidad".

Instagram



Bobby Flores

29 de octubre

Seguidores: 28.500

Instagram



“Contacto Estrecho” - Radio Rivadavia

30 de octubre



Contacto Estrecho

30 de octubre

Instagram

Seguidores: 1.200





“Vos sabés que sí” - Radio Metro

15 de octubre



“Ser Sustentable” - Radio Conexión Abierta

21 de octubre

Entrevista a Vanesa Vázquez, gerenta de
Crecimiento Inclusivo y Sustentabilidad de CMQ



IMPACTO EN REDES



Charly Alberti tiene un nuevo proyecto y no es musical: acaba de lanzar una cerveza con conciencia ambiental



clarin.com

Charly Alberti tiene un nuevo proyecto y no es musical: acaba de lanzar una ce...
El baterista de Soda Stereo concretó su idea de unir la fabricación de una bebida que además genera un gran impacto ambiental positivo. Y no descarta un futur...

8:58 a. m. · 28 sept. 2022 · Echobox

1 Retweet · 2 Tweets citados · 5 Me gusta



Instagram





Diego Leuco - Radio Mitre

12 de octubre

Seguidores: 508.700

Instagram



Karina Iavicoli - Radio Mitre

12 y 13 de octubre

Instagram

Seguidores: 84.200



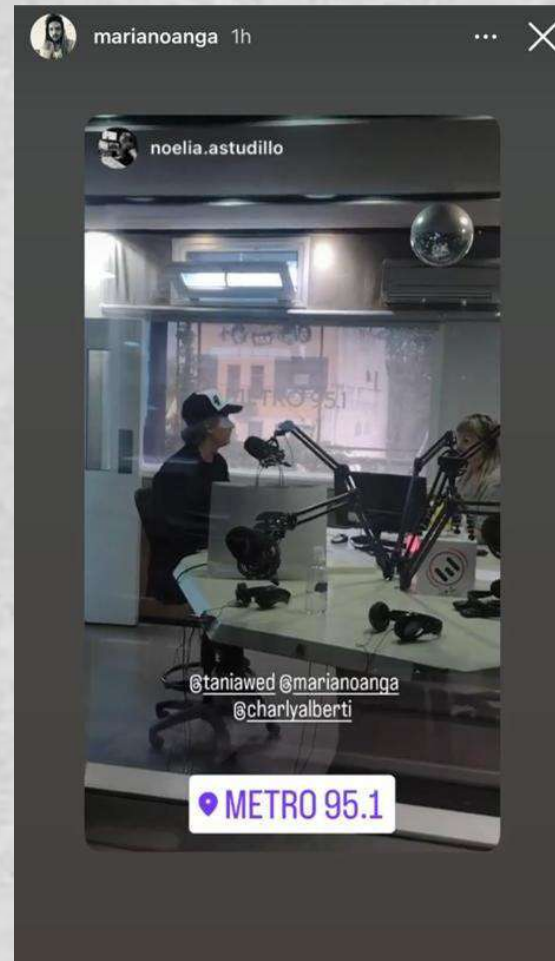


Mariano Angarolla - Radio Metro

15 de octubre

Instagram

Seguidores: 30.000



Tania Wedeltoft - Radio Metro

15 de octubre

Instagram

Seguidores: 16.800





Twitter



Twitter





Twitter





Instagram



Twitter





El Cordillerano
@ELCORDILLERANO



Charly Alberti presentó su cerveza sustentable, hecha con malta de agricultura regenerativa

 acortar.link/peOrBk



11:20 a. m. · 29 sept. 2022 · Twitter Web App

1 Me gusta

Twitter



Twitter





Twitter



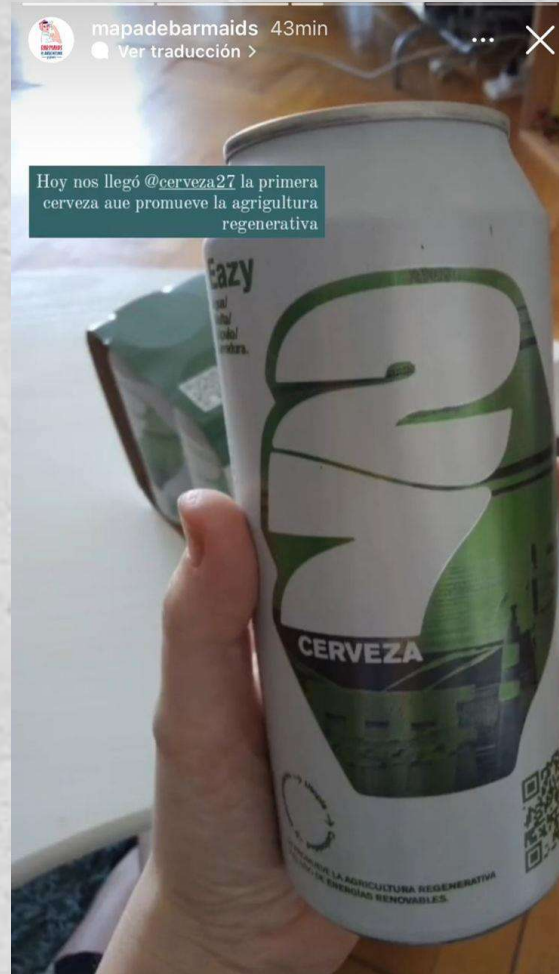
REPERCUSIONES EN REDES: ENVÍOS

Mapa de Barmaids

6 de octubre

Instagram

Seguidores: 12.800



Laura Marajofsky – La Nación y Mapa de Barmaids

6 de octubre

Instagram

Seguidores: 3.300



Instagram



Santiago Casanello – Maleva

5 de octubre

Instagram

Seguidores: 2.400

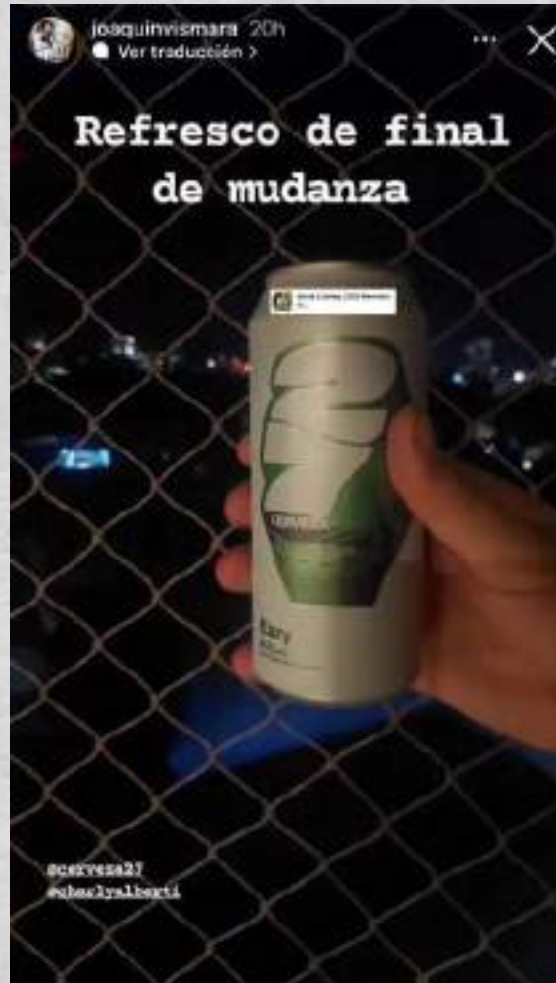


Joaquín Vismara – La Nación & Rolling Stone

28 de noviembre

Seguidores: 1.500

Instagram



REPERCUSIONES EN REDES 27/09

Turista Foodie

27 de septiembre

Seguidores: 208.700

Instagram



Instagram



Sol Rosales – Urbana Play

27 de septiembre

Instagram

Seguidores: 33.000



Instagram

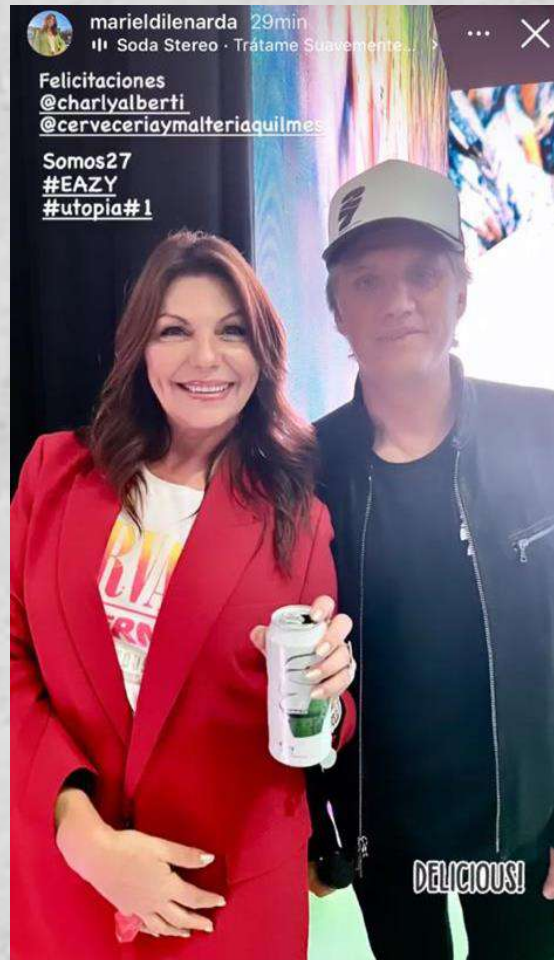


Mariel Di Lenarda – Radio Mitre, Canal 13

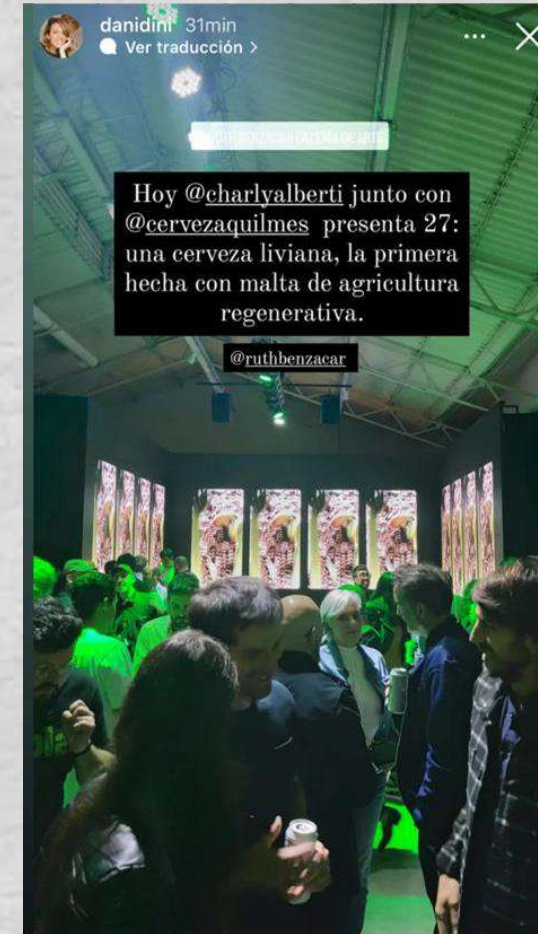
27 de septiembre

Seguidores: 20.500

Instagram



Instagram

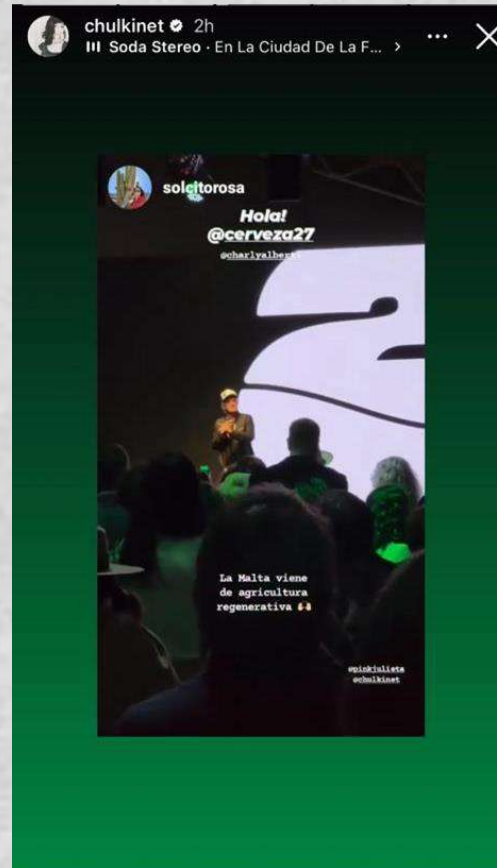


Julieta Schulkin – Urbana Play

27 de septiembre

Instagram

Seguidores: 12.500





Instagram

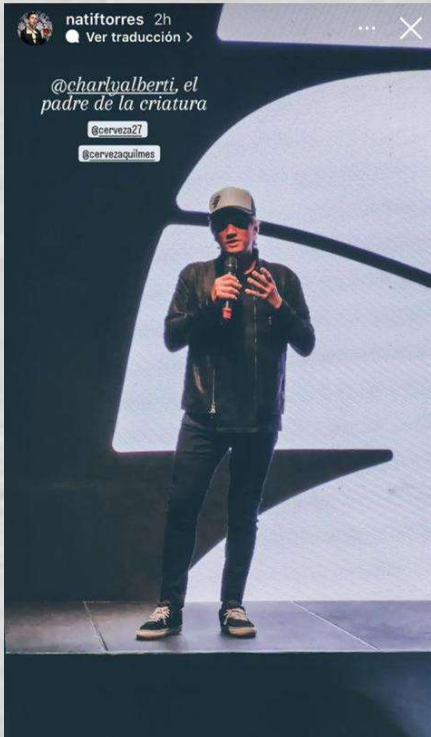
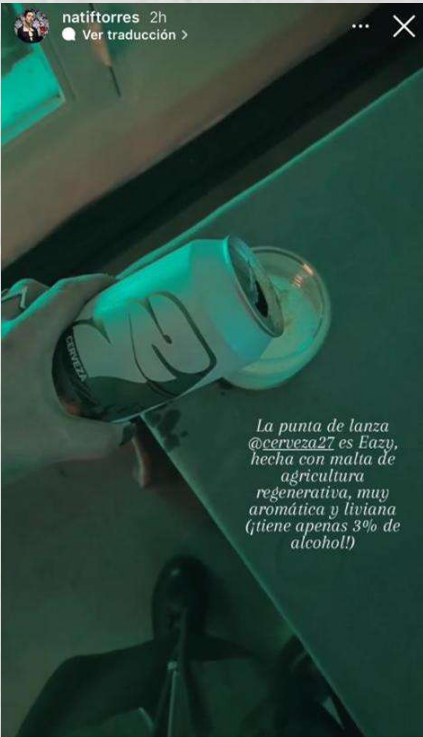


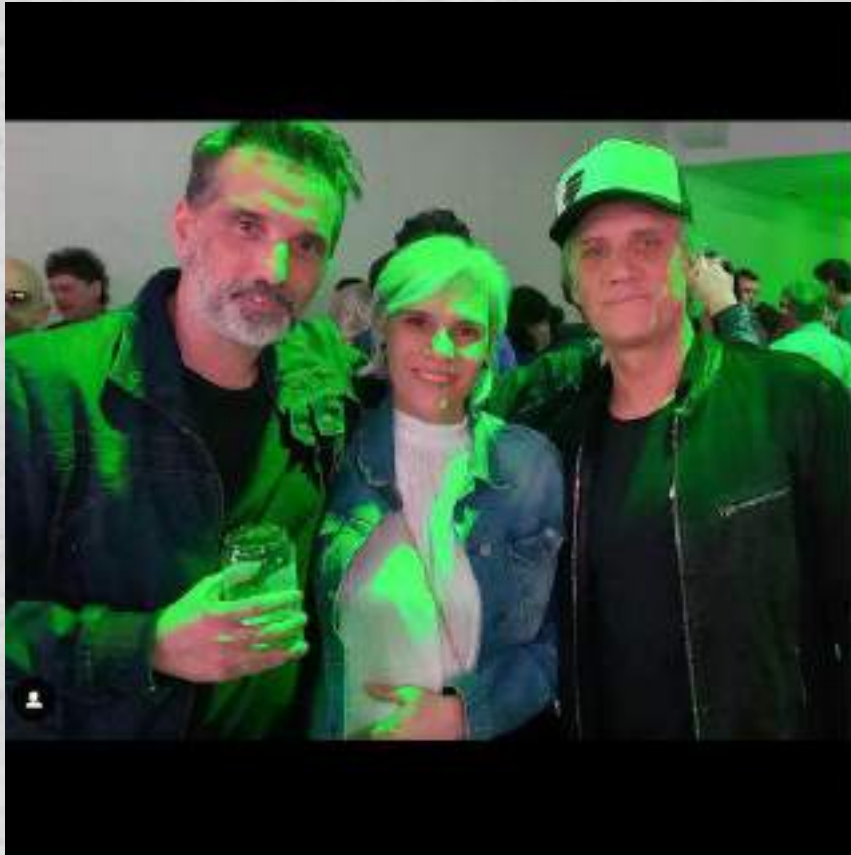
Natalia Torres – Vinómanos

27 de septiembre

Instagram

Seguidores: 6.500



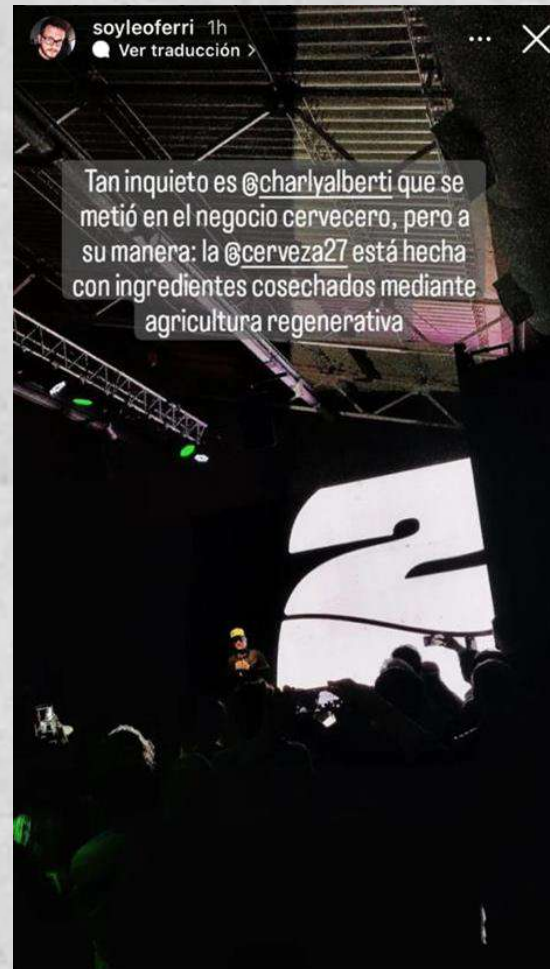




Instagram



Instagram



Rocío Bravo – Forbes, iProUP, Para Ir Picando

27 de septiembre

Seguidores: 4.200

Twitter

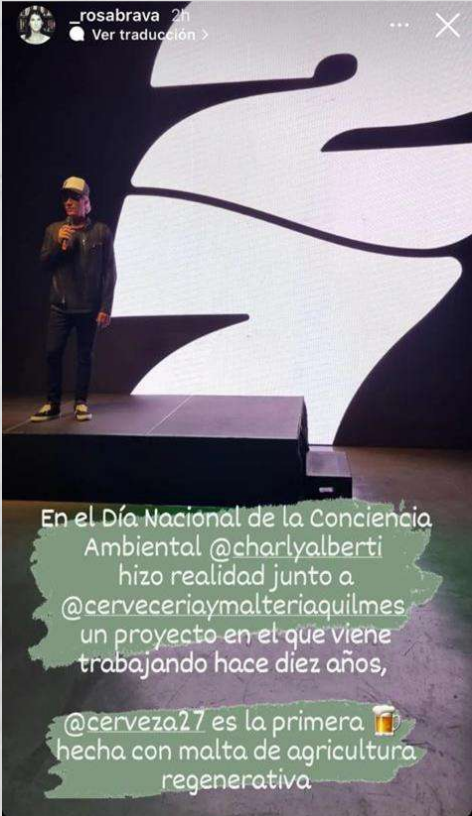


Rocío Bravo – Forbes, iProUP, Para Ir Picando

27 de septiembre

Seguidores: 3.000

Instagram





Instagram



Para Ir Picando

27 de septiembre

Instagram

Seguidores: 2.000



Instagram

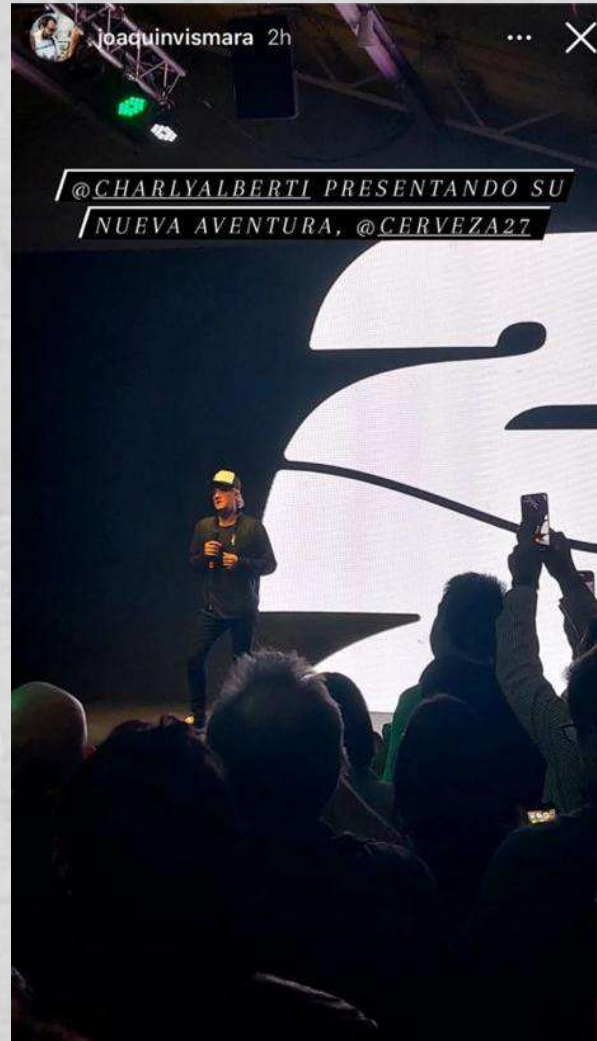


Joaquín Vismara – La Nación, Rolling Stone

27 de septiembre

Seguidores: 1.500

Instagram

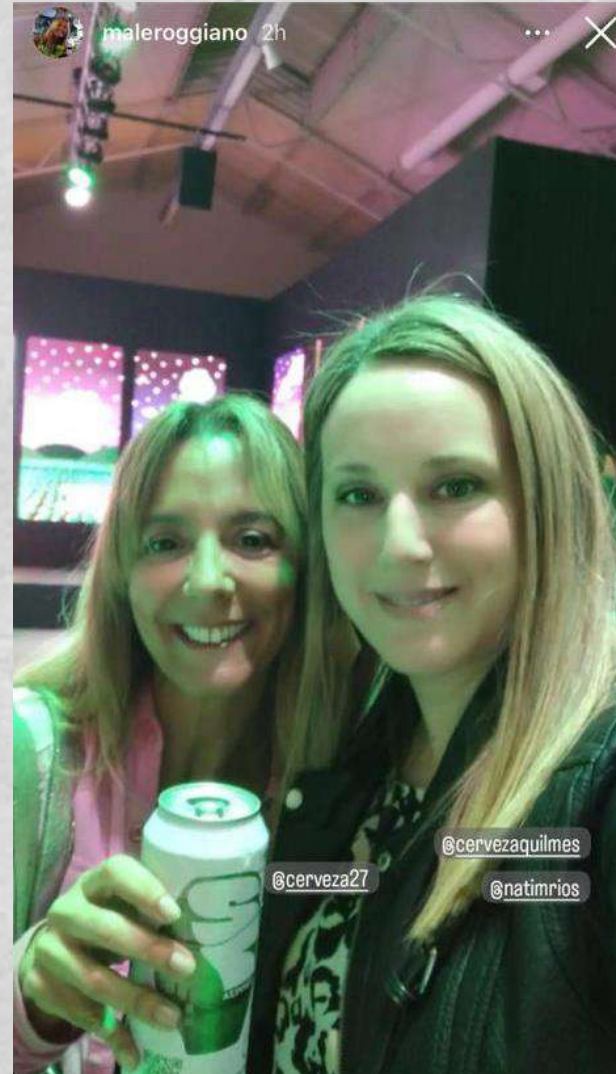


Malena Roggiano – Visión Sustentable

27 de septiembre

Instagram

Seguidores: 1.400





Instagram

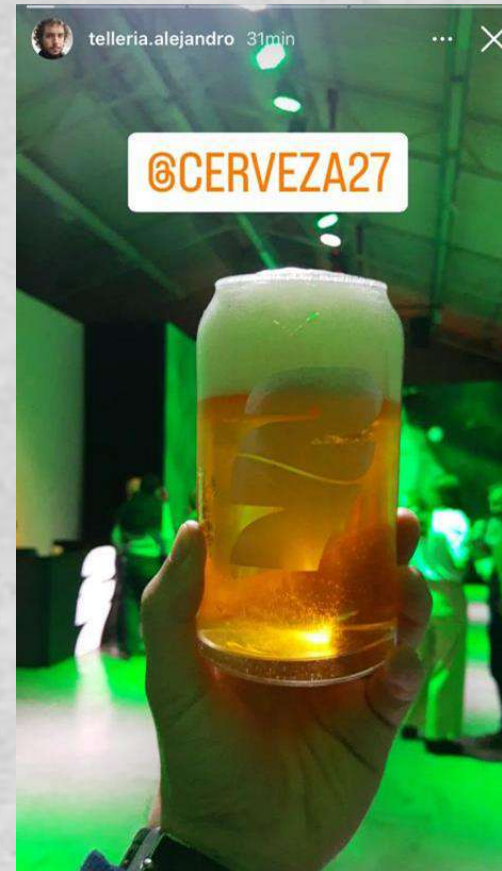
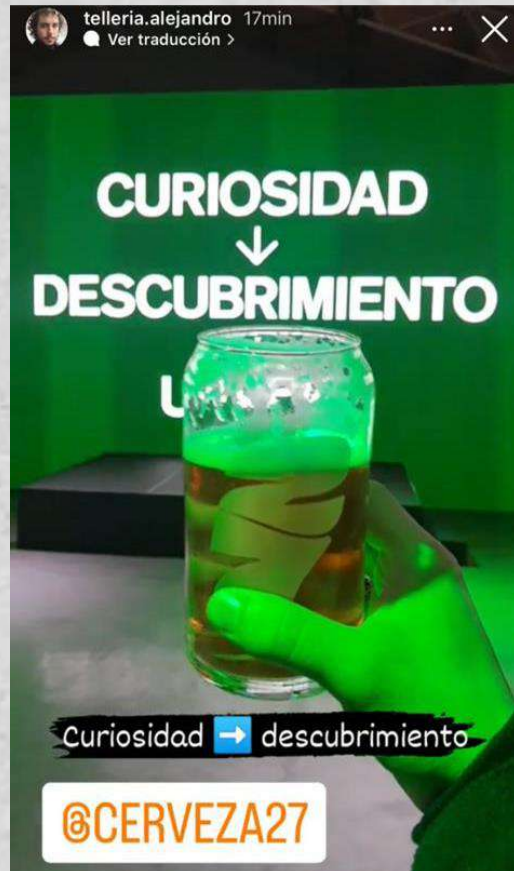


Alejandro Tellería – Diario Con Vos

27 de septiembre

Instagram

Seguidores: 450



Carla Melicci – La Nación, BAE Negocios

27 de septiembre

Seguidores: 300

Instagram



OTRAS MENCIONES

LA NACION – Espectáculos – Música

Charly Alberti revela que grabó baterías para un próximo trabajo de Coldplay: “Fue espectacular la relación que establecimos”

El baterista de Soda Stereo acompañó a la banda británica en dos de sus shows en el Monumental y Chris Martin lo invitó a participar en un nuevo proyecto

16 de noviembre de 2022 - 10:12



Lige Torres



Encuentro virtual entre Coldplay y sus dos invitados especiales, Zeto Basso y Charly Alberti. Misa Trigo

Si Coldplay conquistó Buenos Aires durante sus históricos dos shows en el Monumental, pero fue Soda Stereo la banda latinoamericana que se encargó de hacer a Chris Martin. El británico se declaró fan del ídolo íbero argentino y este año, para su residencia de conciertos en River Plate, convirtió a “De música ligera” en una **plata cumbre** de todos sus shows. Si bien Coldplay invitó a los músicos a interpretar sus canciones como una especie de ofrenda para el público local, la conexión entre ambas bandas nació desde un interés genuino que no para de crecer: antes de la actuación en vivo del noveno y último show Martin le propuso a Alberti ser parte de un nuevo proyecto.

“Estábamos haciendo unas grabaciones, sabiendo que con para el próximo disco de Coldplay. El sábado anterior a que toquemos con ellos -antes de la prueba de sonido- grabamos con varias baterías al mismo tiempo siguiendo un pedido de Chris: ¿Cuál es el destino exacto de eso? Entiendo que es para algo futuro de ellos, pero no sé exactamente para qué”, señaló Alberti a LA NACION. “Chris Martin me dijo: ‘Charly, el sábado podés venir’. Me encantaría que participes de algo y que toques la batería con WII (Champion) y con el baterista de H.E.R., porque quiero probar algunas cosas para estas nuevas grabaciones’. Y, por supuesto, acepté”.



Chris de la prueba de sonido en la que Coldplay iba a cantar: todavía falta a una sesión más. Soda Stereo. Chris Martin invitó a la agencia y le propuso a Charly Alberti participar en uno de sus próximos conciertos. Fotografía: Misa Trigo

Cuando Charly Alberti y Zeto Basso giraron el escenario, Elmer se convirtió en un momento de celebración. Los años de fans no perdieron más que valor y como una góndola en una especie de misteriosa y feroz que solo el ritmo de “Paradise” y “De música ligera” en el Monumental -como en los otros tiempos- pueden demostrar. El vínculo entre los músicos se percibe transparente y trasciende toda generación posterior. “Yo no conocía a los chicos de la banda y fue espectacular la relación que establecieron. Particularmente con WII, el baterista, que es una persona espectacular”, se ilusiona Alberti.



Ambos, Chris Martin y Charly Alberti comparten su interés por el cuidado del medio ambiente. Gentileza

En diálogo con este medio, Alberti señaló que actualmente sus energías se centran en el lanzamiento de un nuevo disco de MOLE y el de su marca de cerveza 27. “Es la primera cerveza hecha con agricultura regenerativa del mundo. Argentina es uno de los grandes exportadores de cebada y el programa de 27 es ir expandiéndonos año a año con el objetivo final de lograr la total regeneración de la cebada en la Argentina, generando un impacto global grande y positivo”, apuntó. El maridaje entre la música y la sustentabilidad parece guiar los proyectos del baterista.





La Nación

Charly Alberti revela que grabó baterías para un próximo trabajo de Coldplay: "Fue espectacular la relación que establecimos"

Si Coldplay conquistó Buenos Aires durante...

Si Coldplay conquistó Buenos Aires durante sus históricos dos shows en el Monumental, pero fue Soda Stereo la banda latinoamericana que se encargó de hacer a Chris Martin. El argentino se declaró fan del icónico trío argentino y este año, para su residencia de conciertos en River Plate, convirtió a "De música ligera" en una pieza estable de todas sus noches. Si bien Coldplay invitó a los músicos e interpretó sus canciones como una especie de oferta para el público local, la conexión entre ambas bandas nació desde un interés genuino que no para de crecer: antes de la actuación en vivo del noveno y último show Martin le propuso a Alberti ser parte de un nuevo proyecto.

En diálogo con este medio, Alberti señaló que actualmente sus energías se centran en el lanzamiento de un nuevo disco de MÖLE y el de su marca de cerveza 27. "Es la primera cerveza hecha con agricultura regenerativa del mundo. Argentina es uno de los grandes exportadores de cebada y el programa de 27 es ir expandiéndose año a año con el objetivo final de lograr la total regeneración de la cebada en la Argentina, generando un impacto global grande y positivo", apuntó. El maridaje entre la música y la sustentabilidad parece guiar los proyectos del baterista.

Festivales - El Ojo 2022 VANESA VAZQUEZ Y CHARLY ALBERTI LLEGAN PARA CONVERSAR CON LA AUDIENCIA DE EL OJO 2022



(02/11/22). La 25ª Edición del Festival Internacional El Ojo de Iberoamérica está cada vez más cerca, y nuevas figuras siguen confirmando su presencia en el Ciclo de Conferencias 2022. En esta oportunidad la organización del festival anunció que Vanesa Vazquez, Gerente de Crecimiento Inclusivo y Sustentabilidad de Cervecería y Maltería Quilmes, y Charly Alberti, músico, ambientalista y emprendedor conversarán sobre "El propósito en acción como cultura regenerativa".

Vanesa Vazquez, Gerente de Crecimiento Inclusivo y Sustentabilidad de Cervecería y Maltería Quilmes, y Charly Alberti, músico, ambientalista y emprendedor compartirán con la audiencia una conversación sobre "El propósito en acción como cultura regenerativa" en la que van a compartir el propósito de Cervecería y Maltería Quilmes y su estrategia de triple impacto y cómo la pusieron en acción en una nueva marca con impacto como 27, un proyecto conjunto entre Charly Alberti y Cervecería y Maltería Quilmes. Charly tiene hace décadas un compromiso sustentable con el medio ambiente. Su fundación promueve la educación sobre el tema y su figura se ha transformado desde hace años en la de un promotor del cambio hacia mejores prácticas para el cuidado de nuestro planeta.

Vanesa y Charly se suma a **Andrés Pagella**, Executive Technology Director de RYDA S.S. LATAM, Argentina; **Denise Picot**, Directora de Marketing de Argentina y Uruguay en The Coca-Cola Company; **Henry Cowling**, Chief Innovation Officer de Media Works; **Natalie Tobal**, Fundadora y Directora General de Publiotario; **Lee Chlasi**, Director General Creativo en MRM Santiago y Graphics by IPS; **Marcos Sorja**, **Rodrigo Aguiló** & **Carlos Baccetti**; **Tamás Ortigala**, Director Creativo Ejecutivo de LOLA MullerLowie, España; **Tom Elliott**, Managing Director de LOLA MullerLowie, España; **Ben Curtis**, Global Vice President, Magnum Ice Cream en Unilever; **Falco Bago**; **Jessica Apellaniz**, CCO de Ogilvy LATAM y Ogilvy México; **Aida Riso**, CCO AytaSveta; **Venerica Elizondo**, Directora Ejecutiva Creativa de Coreit; **Monique Dime**, Fundadora de MIMO Line Saks; **Pat Leiteschott**, Socia Fundadora de ResultfulReset; **Ben Williams**, Global Chief Creative Experience Officer en TBWA Worldwide; **Fabio Baracho**, VP de Marketing de AB InBev Grupo Modelo México; **Gustavo Lauria**, Co-Fundador y CCO de Wá Senelera y **Joselin Bergstrom**, Former Global CCO at BBK, los conferencistas ya presentados por el festival.



GRACIAS!