

La Candaja, una cerveza con estilo

Esta cervecera nace de la unión de tres amigos y familiares amantes de la buena cerveza.

Todo empezó uno de esos días de confinamiento cuando nos preguntamos... ¿será este el momento de arriesgarnos?, nos dice Adrián Paz, uno de los fundadores de La Candaja, quien nos habla un poco de esta cervecera.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

"Yo siempre he sido un amante de las cervezas, sobre todo de las artesanas y de las de importación". Desde que probé alguna cerveza belga con unos 20 años, me metí de lleno en este bonito mundillo, me compré un kit de elaboración de cerveza en casa y ahí empezó todo.

Y me comenta que *"estuve produciendo **cerveza** a nivel casero y vendiéndola a amigos y familiares, hasta que uno de esos días de la cuarentena provocada por el covid19, nos juntamos mi hermano Nelson, nuestro amigo Juan y yo, y decidimos dar un paso más y fundar nuestra empresa de cerveza artesana.*



La Candaja, una cerveza con estilo

Más tarde en octubre de 2021 fue cuando hicimos de nuestro proyecto una realidad”.

Una cerveza que nace de la unión de tres amigos

En la actualidad son tres socios los que llevan esta cervecera, **Nelson Paz Diez, Juan Fernández Puertas y Adrián Paz Diez.**

Este ultimo me relata que *“la primera **cerveza** que lanzamos al mercado fue nuestra Ipaz, una ipa inglesa que solía hacer yo en mi casa, es una IPA clásica, maltosa y con abundantes lúpulos británicos”.*



Adrián Paz Díez, Maestro cervecero



Nelson Paz Díez, socio fundador



Juan Fernández Puertas, accionista

Como carecemos de **fabrica propia**, nuestro modelo de producción es el de “*cerveceros nómadas*”, me cuenta y que tras visitar varias fabricas de su comunidad autónoma, Castilla y León, decidieron trabajar con **Félix Ruiz y María Fernanda Jiménez**

Buitrigo, fundadores de **Yesta Agrobeer**, una pequeña **cervecera** palentina ubicada en Torquemada.

La “*ipaz*” tuvo mucho éxito y decidimos sacar otra cerveza pensando en poder llegar a más público, nuestra “*Rubia Explosiva*”, una “*blonde ale*” con **avena**, muy maltosa y con su **toque lupulado**, fresca y floral, ideal para los días más calurosos.



Burning Head



Cerveza Ipaz



Cerveza artesanal

Nuestra [última creación](#) ha sido la ***“Burning Head”***, una imperial “west coast IPA” que hemos sacado en colaboración con **Yesta Agrobeer**. Esta cerveza tiene una combinación brutal de **lúpulos**, con aromas y **sabores frutales** y resinosos, una pasada de **cerveza**.

Añadir que todas nuestras cervezas son de producción artesanal

y natural, sin aditivos y todos nuestros productos son veganos

Este año, 2022, nos dice Adrian *“vamos a empezar con nuestra aventura de festivales de **cerveza artesana** y esperamos así poder expandirnos, con mayor profusión”*.

De cara conseguir una mayor difusión de nuestra cervecera nos apunta que *“también nos hemos asociado a la AECAI, Asociación de **Cerveceros Artesanos e Independientes**”*.

Tenemos varios proyectos en mente, como nuevas **cervezas**, colaboraciones con empresas de **alimentos** de la región, hemos empezado a plantar **lúpulo**.