

EDITORIAL

Gracias. Es la expresión con la que deseo comenzar este editorial de mi primera *Cerveza y Malta*. Gracias a nuestro Presidente, Carlos Rouco, por proponerme como Director de esta revista y a la Junta Directiva de la AETCM por ratificar mi nombramiento y por depositar en mí su confianza. Gracias a mi antecesor, compañero y amigo, F. Xavier Castañé, por la inestimable y valiosa ayuda que me ha prestado en estos últimos meses para poder pasar de “Becario” a “Director” de *Cerveza y Malta*, gracias por transmitirme toda su experiencia, conocimientos, material, contactos y buen hacer. Todos debemos agradecerle esos trece años de dedicación, profesionalidad, amistad, cariño y el nivel en el que ha colocado nuestra revista. Finalmente, gracias al equipo de la AETCM por hacer posible que este mi primer número, bueno más de Xavier que mío, os llegue a todos y, además, a tiempo.

Seguro que muchos de vosotros y vosotras me conocéis pero para los que no, quisiera dar un pequeño resumen de mi vinculación al mundo cervecero. La verdad es que ésta empezó prácticamente ya con mi nacimiento en una familia cervecera. Mi Madre, desafortunadamente, no tenía leche suficiente para alimentarme y el médico de la familia le recomendó a mi Padre que le trajera levadura fresca de cerveza, ya que como sabéis es galactógena, y así, en parte, me sacó adelante. Creo que por ese motivo me ha gustado tanto y desde siempre la cerveza.

Durante los años siguientes, debido a la vinculación profesional de mi Padre, la cerveza y su mundo ha sido algo cotidiano en nuestra casa y ya desde muy pequeños algunos de mis hermanos y yo asistíamos a los Congresos anuales de la Asociación con nuestros padres. Antes de terminar mi carrera de Ingeniero Técnico Agrícola en Sevilla y los estudios de Cervecería en Madrid, pasé varios años trabajando los veranos en La Cruz del Campo S.A. de Sevilla como “pinche” de Laboratorio, recepcionando botellas de vidrio, descargando camiones de cebada en el Centro de Selección de semillas de cebada y pateando los campos de cultivo de ésta. Cuando ya entré a formar parte de La Cruz del Campo S.A. como Técnico del Departamento de Calidad, pasé sólo un año y medio en Sevilla, marchando después de varios meses de entrenamiento intensivo a Henninger Española S.A. en Madrid, donde como Jefe de Laboratorio estuve cuatro años. Posteriormente me enviaron a S. A. El Alcázar donde, primero como Director de Calidad y posteriormente como Director de Producción, pasé once años entre sus plantas de Jaén y Ciudad Real (Cervezas Calatrava).

En este período me casé con mi mujer, Almudena, y nacieron mis tres hijos, Gonzalo, María y Jaime. De aquí cruzamos el charco y nos trasladamos a Venezuela con la división de licores de Guinness, United Distillers, primero como Director de Supply Chain de Venezuela y posteriormente también de Colombia, con DIAGEO. Después de cuatro años en Latinoamérica regresé a Madrid ya con Heineken España S.A., primero para encargarme de los contratos externos de producción de la compañía y, durante los últimos nueve años, como Director de su Planta de San Sebastián de los Reyes, donde he terminado mi carrera profesional activa.

Recientemente, me he incorporado a SECOT, Sénior Españoles para la Cooperación Técnica, que es una asociación sin ánimo de lucro compuesta por antiguos empresarios y ejecutivos que aconsejan y asesoran a emprendedores, pymes y ENLs y en donde he empezado a colaborar en la formación y gestión de un proyecto muy ilusionante que pretende crear una Escuela de Emprendedores, algo que hace mucha falta y es necesario fomentar en España. Esta actividad la compatibilizo con la Dirección de *Cerveza y Malta*.

Tal y como decía Xavier en su último editorial, los tiempos que corren no son buenos y lo que menos hay es abundancia pero, como con todos los procesos de cambio, lo que hay que hacer es buscar nuevas oportunidades y de eso se trata. La primera, ya sugerida por nuestro Presidente, es optimizar los costes de producción de la revista sin perder la calidad de sus contenidos. Otra línea de acción pasa por diversificar un poco más los contenidos de los artículos que tradicionalmente se han tocado en nuestra revista. Un Técnico Cervecerero de hoy en día, además de hacer cerveza y envasarla, de gestionar su calidad y mantener las instalaciones, se enfrenta diariamente a otras facetas del negocio que cada vez han cogido más auge e importancia.

Con esto creo que podremos llegar a un mayor número de técnicos y acercarlos más a nuestra Asociación, siendo si cabe un soporte publicitario mucho más atractivo y puntero para nuestros anunciantes de la revista. Igualmente deseamos ofrecer a nuestros colaboradores no sólo un espacio para su publicidad, sino posibilidades de promover actividades a través de la Asociación y de la Escuela que añadan más valor si cabe a su valiosa participación económica. Finalmente me gustaría mantener y fomentar aún más, a través de *Cerveza y Malta*, la relación con la Universidad de Alcalá de Henares a través de la Escuela Superior de Cerveza y Malta, el mayor baluarte de nuestra Asociación y cómo no, con Cerveceros de España, con el Centro de Información “Cerveza y Salud” y el sector en general, además de abrirnos hacia los Cerveceros Latinoamericanos.

Por último me gustaría dedicar este mi primer número de *Cerveza y Malta* a todos esos grandes Técnicos que con su dedicación y esfuerzo nos han permitido estar hoy aquí, a los Presidentes de Honor de nuestra Asociación y en especial a uno de ellos, a Jose Ruiz de Castroviejo Serrano, que es mi Padre.



Joaquín Ruiz de Castroviejo Ruiz Canela
Director de *Cerveza y Malta*

¡¡FELIZ NAVIDAD!!