vinetur

Glovo lleva a su aplicación diez maridajes de gilda y cerveza para pedir a domicilio

La selección creada con Cerveceros de España y La Real incluye recetas clásicas y versiones con queso, pulpo o sardina

lunes 28 de septiembre de 2026



Glovo, la asociación Cerveceros de España y La Real han lanzado este lunes, 28 de septiembre, una selección de diez maridajes de gilda y cerveza que podrá pedirse a través de la aplicación de reparto. La iniciativa, presentada en Madrid, reúne desde la

combinación más clásica de anchoa con lager tipo Pilsen hasta propuestas con NEIPA, stout, Bock o Munich Dunkel.

Las tres entidades explican que la idea parte de un consumo muy ligado al aperitivo y a los encuentros informales después del trabajo. La Real, especializada en gildas, aporta las recetas, mientras que Cerveceros de España plantea qué estilo de cerveza encaja mejor con cada una por amargor, carbonatación, cuerpo o notas tostadas. Glovo incorpora la distribución a domicilio para que esas combinaciones puedan recibirse en casa, en una reunión o en la oficina, siempre dentro de las zonas donde presta servicio.

La gilda, un pincho habitual en muchas barras españolas, se asocia de forma natural con la cerveza por la mezcla de salinidad, acidez y picante que suele concentrar en un solo bocado. Esa lógica atraviesa la propuesta presentada este lunes. En las versiones más próximas a la receta tradicional, la gilda clásica de anchoa se acompaña con una lager dorada tipo Pilsen. Las entidades sostienen que la malta contrasta con la salinidad del pescado, el lúpulo acompaña la acidez de los encurtidos y la carbonatación limpia el paladar.

En esa misma línea, la gilda de boquerón aparece unida a una Radler. Cerveceros de España y La Real consideran que las notas cítricas de este estilo armonizan con el vinagre del boquerón y suavizan el picante de la piparra. Otra de las propuestas cercanas al formato tradicional es la gilda de queso y anchoa con NEIPA, una New England IPA de amargor más suave y perfil afrutado que, según la propuesta, compensa la grasa del queso y acompaña la intensidad de la anchoa.

La lista también lleva la gilda a combinaciones más alejadas de la receta original. La de jamón de pato y mozzarella se asocia a una Pale Ale. El argumento, en este caso, es que el equilibrio entre cereal, notas afrutadas y amargor aligera el conjunto sin tapar la suavidad de la mozzarella. La gilda de dátil y queso azul se reserva para una stout, apoyada en las maltas tostadas y en un cuerpo mayor para recoger el dulzor del dátil y el sabor del queso azul.

Otra de las uniones propuestas es la de pimiento, queso de cabra y anchoa con una West Coast IPA. La Real plantea esta combinación para un pincho con varios registros al mismo tiempo, entre ellos sal, acidez, dulzor y umami. El perfil resinoso y el amargor

de esa familia de IPA sirven aquí, en palabras de las entidades impulsoras, como contrapeso para mantener el bocado ligero.

El apartado con productos marinos incluye una gilda de langostino y huevo de codorniz con cerveza de trigo, otra de pulpo y pepino con Mediterranean Lager y una tercera de sardina ahumada con Bock. En el primer caso, la propuesta se apoya en la textura sedosa de la cerveza de trigo y en sus notas afrutadas y especiadas. En el segundo, en una lager ligera para acompañar la sutileza del pulpo y la acidez del pepino. En el tercero, en el tostado y el mayor cuerpo de la Bock para equilibrar la untuosidad de la sardina ahumada.

La décima combinación une fuet y queso curado con una Munich Dunkel. Cerveceros de España y La Real afirman que las notas de cereal tostado, corteza de pan y frutos secos propias de ese estilo funcionan como contrapunto a la intensidad del embutido y del queso. Con esa propuesta se completa una selección que recorre estilos muy distintos de cerveza y que intenta llevar la idea del aperitivo a formatos menos fijos que la barra tradicional.

Glovo enmarca esta colaboración dentro de un consumo más flexible del aperitivo, con pedidos que pueden trasladar productos propios del bar a otros lugares. La compañía señala que todas las gildas incluidas en la selección estarán disponibles para su pedido a través de la app. Además de restaurantes, la plataforma ofrece servicios en otras categorías como alimentación, parafarmacia, regalos o envíos exprés.

La empresa, fundada en 2015 y con sede en Barcelona, opera en más de 1.800 ciudades de 22 países, según sus propios datos. En España está presente en más de 800 ciudades.