

De Sinaloa a Colima, las cervezas locales forman parte de los maridajes que distinguen la gastronomía costera.

Del norte al sur del Pacífico mexicano, la cerveza ha acompañado durante generaciones a la cocina costera. Aunque cada destino imprime su propio sello, en estados como Sinaloa y Colima las cervezas locales reflejan el paisaje, el clima y la cultura gastronómica de la región, donde una cerveza bien fría forma parte de la experiencia de disfrutar ceviches, aguachiles, pescados y mariscos en restaurantes y palapas frente al mar.

Un aguachile recién preparado en Mazatlán suele llegar a la mesa con una cerveza artesanal. En el puerto, la tradición cervecera también se construye a partir de proyectos locales. Cervecerías como Bichola, Tres Islas, Navegante, Barraza y NSR Brewery han consolidado una escena cervecera que encuentra inspiración en el paisaje costero y la gastronomía sinaloense. Sus propuestas no solo diversifican la oferta cervecera de Mazatlán, sino que también enriquecen la experiencia gastronómica al ofrecer nuevas formas de acompañar los sabores característicos de su cocina.



Mientras algunas apuestan por estilos ligeros como Blonde Ale, Golden Ale o Mexican Lager, ideales para acompañar ceviches, aguachiles y mariscos frescos, otras exploran IPA, Porter, Stout o recetas de inspiración belga e inglesa, además de cervezas experimentales de temporada que amplían las posibilidades de maridaje con pescados zarandeados, carnes

ahumadas y preparaciones de sabores más intensos. Así, la cerveza artesanal se ha convertido en una expresión de la creatividad gastronómica de la ciudad.

Siguiendo la ruta del Pacífico mexicano, un ceviche colimense, unos ostiones en su concha o un huachinango a la parrilla suelen acompañarse con una Colimita, una de las etiquetas más representativas de Cervecería de Colima. Pensada para el clima tropical, es una cerveza dorada, cristalina, de cuerpo suave y refrescante, mientras que otras etiquetas de la casa, como Piedra Lisa, Páramo, Ticús, Cayaco y Río de Lumbre, encuentran inspiración en los paisajes, las historias y las leyendas del estado.

La oferta artesanal también incluye proyectos como Cervecería de la Costa, cuyas recetas evocan la vida junto al mar y aprovechan el agua proveniente de los mantos volcánicos de Colima, la cual aporta una mineralidad distintiva. Desde opciones ligeras y cítricas como Mareta hasta perfiles con notas tropicales como Caleta, sus recetas ofrecen nuevas posibilidades para degustar los platillos típicos de la región.



Esta tradición cervecera se construye a partir de costumbres locales, donde las recetas regionales y las cervezas elaboradas en cada destino comparten protagonismo. La diversidad de proyectos artesanales refleja una escena en constante evolución que enriquece la gastronomía del Pacífico mexicano.

Descubre la tradición cervecera de Sinaloa y Colima, donde compartir un ceviche, un aguachile o un pescado frente al mar acompañado de una cerveza forma parte de una costumbre que sigue viva a través de las etiquetas artesanales de cada destino.