

Humbaba – Cerveza sumeria (5.000 años)

PORTADA

Proyecto: Humbaba – recreación de una cerveza sumeria de hace 5.000 años
Ámbito: Comunicación, divulgación científica y gastronomía
Alcance: Nacional e internacional
Periodo analizado: Noviembre–diciembre 2025

RESUMEN EJECUTIVO

La cerveza **Humbaba** se ha consolidado como un proyecto de alto impacto mediático, con una cobertura transversal que combina ciencia, historia, gastronomía e innovación cultural. La iniciativa ha despertado el interés de **agencias internacionales, televisión generalista, radio pública, prensa económica, medios gastronómicos especializados, plataformas de vídeo y redes sociales**, posicionándose como un caso de éxito en comunicación cultural y de marca.

Los principales ejes del relato mediático son:

- Recuperación histórica y arqueológica de recetas sumerias
 - Validación científica (CSIC)
 - Innovación gastronómica y cervecera
 - Experiencia cultural contemporánea
-

TOTALES POR TIPO DE MEDIO (ACTUALIZADO)

Tipo de medio	Nº de impactos
Agencia internacional	3
Televisión	3
Radio / Podcast	4
Prensa digital generalista	6
Prensa económica	1
Medios gastronómicos y sectoriales	10
Plataformas de vídeo	3
Redes sociales	14
TOTAL IMPACTOS	44

IMPACTOS EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Agencia internacional

- [Time Travel in a Glass: Taste a 5,000-Year-Old Recipe Sumerian Beer in Madrid](#) – Reuters
- [Time Travel in a Glass \(versión broadcast\)](#) – Reuters Connect
- [A pint of history is being served at La Cañibal brewery in Madrid](#) – Reuters (Facebook)

Televisión

- [Cómo sabe la primera cerveza de la historia: una receta sumeria de hace 5.000 años](#) – Telecinco
- [Dos hasta las dos \(mención a Humbaba\)](#) – Telemadrid
- [Quer viajar no tempo? Há uma cerveja inspirada numa receita com 5 mil anos](#) – SIC Notícias (Portugal)

Radio y podcast

- [Una molécula activada por la luz alivia el mal del ojo seco \(mención a Humbaba, min. 26\)](#) – RNE / A golpe de bit
- [Humbaba, cerveza sumeria \(audio\)](#) – iVoox
- [Así es Humbaba, la cerveza de la antigua Sumeria que puedes probar hoy](#) – Viva Radio
- [Minipodcast: Así es Humbaba](#) – Viva Radio

Prensa digital generalista y económica

- [Humbaba, la cerveza sumeria que recupera una receta de hace 5.000 años](#) – Expansión
- [Rubia y sumeria: una cerveza como las de hace 5.000 años](#) – El Independiente
- [Humbaba, una cerveza creada con la receta más antigua del mundo en Madrid](#) – El País
- [Planes de cerveza en Madrid: Humbaba](#) – El Resurgir de Madrid
- [Luis Vida, el “chef líquido” que ha recuperado una cerveza con 5.000 años de antigüedad](#) – El Español

MEDIOS GASTRONÓMICOS Y SECTORIALES

- [Humbaba, la cerveza más antigua del mundo](#) – Excelencias Gourmet
- [Una cerveza basada en una receta sumeria de hace 5.000 años](#) – Diario de Gastronomía
- [Humbaba, la cerveza sumeria de La Cañibal](#) – Distribución Actualidad

- [La Cañibal recrea una cerveza sumeria de hace 5.000 años con aval del CSIC](#) – Vinetur
 - [Humbaba, la cerveza ‘nacida’ en Sumer hace 5.000 años](#) – Factoría de Cerveza
 - [Llega al mercado Humbaba, la cerveza con la receta más antigua del mundo](#) – AETCM
 - [La Caníbal, la Academia Sabeer y el CSIC recrean una cerveza ancestral](#) – Sumillería Cerveza
-

PLATAFORMAS DE VÍDEO

- [Old Beer Recreated – Sumerian Beer](#) – YouTube
 - [Sumerian Beer Recreation](#) – YouTube
 - [Ancient Sumerian Beer Reborn](#) – YouTube
-

REDES SOCIALES

Instagram

- <https://www.instagram.com/reel/DQuP-78DIz8/>
- <https://www.instagram.com/reel/DQuAAx9jOZW/>
- <https://www.instagram.com/reel/DQm7dS0DNgY/>
- https://www.instagram.com/stories/cchs_csic/3760023152148407581
- <https://www.instagram.com/reel/DQ2HNtcDIhb/>
- <https://www.instagram.com/reel/DRAos21kgI2/>
- <https://www.instagram.com/reel/DRAfityDBAk/>

X (Twitter)

- <https://x.com/agolpedebit/status/1988882852243460212>
 - https://x.com/gastro_life/status/1988277250194637088
 - <https://x.com/vinetur/status/1988529928023752709>
-

CONCLUSIÓN

Humbaba se posiciona como un referente de comunicación cultural y gastronómica, con una narrativa sólida que integra ciencia, historia y experiencia contemporánea. La amplitud y diversidad de la cobertura mediática refuerzan su valor como proyecto singular y replicable en términos de impacto y reputación.