

Com movimentação de R\$ 500 milhões anuais só em Pernambuco, o mercado de cerveja artesanal vem crescendo forte em todo Brasil, uma média de 40% por ano. Mas e Olinda, segue nesta rota de desenvolvimento? A resposta é tão positiva que será realizado neste fim de semana o 1º Festival de Cerveja Artesanal da cidade, nos dias 10, 11 e 12 de agosto, a partir das 17h, promovido pela Prefeitura.

O evento será importante para consolidar ainda mais o setor, que alia paixão dos produtores e consumidores, qualidade, investimento em equipamentos e muita personalidade, pois cada rótulo é uma experiência única para o paladar. Quem destaca isso é o dono, junto com os irmãos, da cervejaria olindense Duvália, Mário Acioli.

“A empresa tem fábrica em Olinda, hoje produzimos cinco mil litros por mês, número que deverá chegar a 45 mil no segundo semestre de 2019. Estamos investindo nas novas instalações, saindo de Jardim Atlântico para a Vila Popular, e o Festival será muito importante para a expansão do segmento”, afirmou Mário.

A cervejaria surgiu em 2013 pela paixão dos irmãos Acioli pelo produto e encontros que proporciona com familiares e amigos. Na rua das brincadeiras de infância fica a fábrica e o nome Duvália, com “r”, serviu de referência para nome da empresa. Uma característica deste tipo de negócios, em que as memórias, as relações pessoais e afetivas, estão intimamente ligadas ao sabor apreciado.

Em Pernambuco, segundo a Associação Pernambucana de Cervejarias Artesanais (APECERVA), são 24 marcas e 11 fábricas registradas. Olinda ainda conta com outras marcas, como a Quatro Cantos e a Seis Punhos.

Dados divulgados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) apontam um crescimento de 37,7% no número de cervejarias registradas no Brasil em 2017. O ano de 2016 terminou com 493, já 2017

encerrou com 679. Outra informação interessante: 8,9 mil produtos foram registrados por estes negócios no ano passado. Uma média de 13 para cada marca. As informações constam no site da Associação Brasileira de Cerveja Artesanal.

FESTIVAL

Nos dias 10, 11 e 12 de agosto será uma oportunidade para os amantes dessa bebida participarem do 1º Festival de Cerveja Artesanal de Olinda, na Praça do Carmo. No local, serão montados estandes para comercialização, palco para apresentações culturais e um parque infantil.

A Secretaria de Turismo, Desenvolvimento Econômico e Tecnologia da cidade promoverá o evento em parceria com a Associação Pernambucana das Cervejas Artesanais (APECERVA). A programação vai contar também com apresentações de coco, além de shows de Tributos (sexta-feira), Banda Seu Lunga (sábado) e Junior Chumbago (domingo).

Segundo especialistas, a principal diferença entre a cerveja industrial e a artesanal (também chamada de gourmet) é o processo de produção e fabricação. Na industrializada, geralmente se utiliza 60% de malte (grãos selecionados como a cevada) e se acrescenta outros cereais e produtos químicos para diminuir os custos de produção. Já a gourmetizada é feita com ingredientes mais selecionados. Há um aumento do teor do malte e demora na fermentação. Esses procedimentos acabam elevando um pouco o valor do produto.



