

Os apreciadores da cerveja artesanal já podem registrar na agenda a data do 2.º Festival de Cerveja Artesanal de Olinda. O evento ocorre nos dias 30 e 31 de agosto e encerra no dia primeiro de setembro, na Praça do Carmo. No local, serão montadas estruturas como palcos para apresentações culturais, estandes para comercialização das cervejas, feirinha de artesanato, área kids e praça de alimentação.

O Festival é promovido pela Secretaria de Patrimônio, Cultura, Turismo e Desenvolvimento Econômico de Olinda em parceria com a Associação Pernambucana das Cervejas Artesanais (APECERVA). Esse ano, o evento conta com de 20 participantes. Além de produções pernambucanas, a programação vai promover a divulgação de cervejas artesanais de outros estados.

O objetivo do evento é gerar impacto na economia do município e valorizar a cultural local, com músicas como rock, samba, coco, frevo, MPB, maracatu e outros.

Na sexta-feira (30.08), o 2º Festival de Cerveja Artesanal de Olinda começa a partir das 16h com as bandas Coco de Seu Mané, Leide do Banjo e Seu Lunga. Já no sábado, dia 31 de agosto, terá um cortejo na própria Praça do Carmo, com orquestras de frevo, depois tem apresentação da banda LaTrinca e cover de Reginaldo Rossi e banda Tributo. No último dia do Festival, a programação começa mais cedo às 14h com cortejo de Maracatu, banda Café Preto, e Junior Chumbago e família.

Entre as cervejarias artesanais que estarão presentes no 2º Festival, as pessoas podem conferir marcas como: *Duvália, Capunga, Seis Punhos, Pernambucana, Armorial, Navegantes, Hellcife, e Ba Bylon.*



Fotos: Sandro
Barros/Prefeitura de
Olinda



Fotos: Sandro
Barros/Prefeitura de
Olinda



Fotos: Sandro
Barros/Prefeitura de
Olinda

CURIOSIDADE

De acordo com especialistas, a principal diferença entre a cerveja industrial e a artesanal (também chamada de gourmetizada) 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 artesanal é realizada com ingredientes mais selecionados. Há maior teor do malte e demora na fermentação.