



Ela é servida gelada, combina com petiscos... É a queridinha dos brasileiros nas mesas dos bares e das casas: a cerveja. Bebendo com moderação e sem o uso da direção de veículos ela é bem-vinda para reunir amigos e familiares. 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). O evento 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.

No 1º Festival da Cerveja Artesanal de Olinda, os apreciadores ou quem ficar curioso para provar outros sabores da bebida sem ser a industrial podem conferir marcas como: *Seis Punhos, Pernambucana, Capunga, Babylon, Duvália, Armorial e Weissdorn, Patt Lou e Hellcife, Navegantes, Grunh-sBier, Ekäut, Quatro Cantos, FriedaHaus + Cavallotti, Debron Bier, Manguezal.*

No primeiro dia da programação, o público poderá conferir, às 16h, uma palestra com especialista em produção de cervejas artesanais, vigilância sanitária e representantes do Ministério da Agricultura para aprender sobre a bebida e desafios da cerveja artesanal no país.

“Esse festival será para promover a cerveja mais bem produzida e para gerar impacto na economia do município e valorizar esse segmento das fábricas e gerar mais empregos”, destacou o secretário Turismo, Desenvolvimento Econômico e Tecnologia de Olinda, João Luiz.

## **CURIOSIDADES:**

Pernambuco está entre os cinco estados do Brasil com maior produção de cerveja artesanal do País.

A cerveja surgiu por acaso há mais de 8 mil anos, logo após o surgimento do pão. A massa de pão que sobrava era armazenada em vasos, já que era difícil encontrar alimento. Segundo historiadores, alguns vasos foram esquecidos e com a chuva pode ter ocorrido o processo de fermentação. Ao tomar aquele “pão líquido”, as pessoas começaram a se sentir diferentes e alegres.



## Primeiro Festival de Cerveja Artesanal vai movimentar Olinda no mês de agosto | 3