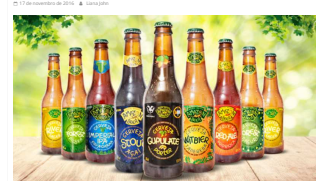




Concurso Conexão Planeta de Fotografia de Natureza 2022. Foto: J. van den Bosch.



Sabores da Amazônia inundam cervejas especiais



A oportunidade de se diferenciar de outros estabelecimentos, na Estação das Docas, em Belém do Pará, acabou se transformando em uma grande linha de cervejas especiais, com distribuição em todo o Brasil e vendas até para o exterior.

No início, as cervejas eram produzidas somente ali, à vista dos consumidores. Mas em 2011, a Amazon Beer abriu uma fábrica e também passou a engarrafar suas cervejas especiais. "É já multiplicamos por 10 nossa produção", conta Cass Guimarães, proprietário da empresa, em sociedade com seu pai, Afrânio Guimarães.

Em geral, as frutas adicionadas às cervejas artesanais são usadas para conferir frescor, sem amarrar a bebida com um sabor marante demais. É o caso da primeira cerveja desenvolvida pela Amazon Beer e lançada em 2002, a Fomer Baurer, considerada uma fruit beer, clara e leve. O aroma frutado vem da adição de bacuri (Platanus insignis) na fase de maturação. É uma boa opção para acompanhar frutos do mar, carnes brancas e queijo brie.

O mesmo se dá com a Wilder Taperebá, o sabor amado da fruta-facília e trabalho do mestre cervejeiro. Também conhecido como açaí, a leguminosa Cissampelos grandiflora é consumida em sucos e cervejas há muito tempo, valorizado pelo alto teor em fibras, em vitaminas A, B e C, mas ferro, fósforo e cálcio trabalhados em poucas calorias. A cerveja estilo belga é bem aromática e o fabricante a sugere com saladas, sushi, salmão e legumes.

No caso do apel (Surgeon olerata), o mestre cervejeiro teve mais trabalho, por causa do sabor marcante. Então a Stout Apol com café, chocolate e malte torrado para acompanhar o fruto amadurecido, equilibrando a mistura. Trata-se de uma cerveja escura, com espuma cremosa, indicada para acompanhar queijos duros, presunto cru e sobremesas à base de chocolate e frutas vermelhas.

A Capiulifer Porter seguiu um caminho semelhante: café, chocolate ao leite, cacau e amêndoas acompanham o sabor do capagui (Theobroma grandiflorum), com o qual se faz o chocolate amazônico ou cupulata. A cerveja adota o estilo tradicional inglês e o fabricante recomenda consumi-la com sobremesas à base de chocolate, baurinho ou frutas vermelhas.

Mas nem só os frutos compõem os sabores de Amazon Beer: também raízes e ervas dão um toque de floresta às cervejas. É o caso da Beldyá Pipirica da regional PA. A raizinha é feita com o mel de um cupim apimentado com a birita, muito usada nos banhos de choro e perfumaria regional, chamado pipirica (Sipanea arborescens). De verde-oliva, temestras com casca de porco, carpato e azeite. A raizinha tem um ano, tem badamite malva e lúpulo com a adição de erva chama. Uma planta usada por indígenas para atrair bons fluídos.

Apesar, na Estação das Docas, onde tudo começou, o happy hour é sempre limitado a partir das 17 horas até as 20 horas, apenas aglomerado diariamente e biodiversidade embebida nas cervejas, em mesquinhas com vista para o pôr do sol na Baía de Guajará. E os sabores da Amazônia não marcam apenas as bebidas da casa, mas também igualmente nos pratos de brigadeiros, como o panela de arroz, o bolinho de pão cru frito com mel e ananás de caraguape!

Assa consumidores de outros lugares resta o conselho de encontrar um toque amazônico em supermercados grandes, como na Ilha de Óbidos, Zaffari (região Sul) e Zona Sul (Rio de Janeiro) ou em bares e restaurantes gourmet. Tem que!



Uma cerveja Capiulifer Porter leva cupagui na receita.



A cerveja Capiulifer Porter leva cupagui na receita.

Foto: divulgação Amazon Beer (arquivo) e Liana Jelen (arquivo) e cupagui

Vanja John jornalista ambiental há mais de 30 anos, escreve sobre clima, ecossistemas, fauna e flora, recursos naturais e sustentabilidade para os principais jornais e revistas do país. Já realizou diversos projetos, entre eles, o Projeto de Registro em 2015 e o Projeto em 2016 e 2017, ambos por matérias publicadas no National Geographic Brasil.

Compartilhe isso

2 comentários em "Sabores da Amazônia inundam cervejas especiais"

- Antônio Carlos Cavalli 18 de novembro de 2016 em 12:01 PM
Bela matéria, Parabéns. Um abraço
José Roberto Salsano 19 de novembro de 2016 em 10:00 AM
Estive recentemente visitando essa terra maravilhosa onde tive a alegria de montar por oito anos e experimentar nas Docas, Fátima, principalmente para combater o calor. Excelente matéria. Parabéns!
Digite seu comentário aqui...

Racismo: até quando mais convivemos com o ódio, a ignorância e a intolerância?

Aquela sensação

Você pode gostar também

- Prêmio Warã à direita do Xingu para sua mesa
Clara de Sant'Ana arrecada quase R\$ 130 milhões em bilhês e dinheiro está doado para entidades de caridade
Joaquim Phoenix critica racismo no cinema, em discurso na cerimônia de entrega do prêmio Bafra, que ganhou como melhor ator

Siga @conexoplana

A primeira conexão apresenta a biodiversidade do nosso continente. Não se trata de uma primeira para um futuro distante. Mas a riqueza de espécies já convertidas em alimentos, cosméticos, corantes, tecidos, tecnologia no resgate. Um bem comum que podemos proteger com nossas ações de consumo.

- Editorias: Alimentação, Animais, Biotec, Ciências, Cultura, Ciências Naturais, Educação, Energia, Esportes, Meio Ambiente, Músicas, Notícias, Povo Indígena, Religião, Saúde

Assine o feed



Receba novidades por e-mail

Digite seu endereço de e-mail para assinar o Conexão Planeta e receber notificações de novas publicações por e-mail.

Enter your e-mail

Click para confirmar

Meio Ambiente

Natureza constrói de Arica e Arequipa, única cidade do Peru, uma arquitetura para o nascimento de novo habitat no Pantanal. Construção pelo movimento de animais, espécie que produz 20% de sua população nos últimos 40 anos.

Artista americano retrata Wandinha e a Tumbia Adama como negro e se inspira em suas histórias.

Concurso Conexão Planeta de Fotografia de Natureza 2022: as imagens já estão abertas! Faça já o seu voto.

Carlinhos descobrem algo mais que conecta os filhos em uma história.

Siga no Facebook

Siga no Twitter

Tweets de @conexoplana

Conexão Planeta @conexoplana 1h
Imagens chocantes confirmam crise humanitária no sul do Peru devido a gripes e falta de assistência de saúde. Fotos divulgadas pela UNICEF Associação Yarovani mostram crianças e idosos com graves desidratações e diarreias na comunidade Katari, Puno, no Peru.
Vai mais no Twitter

