



paladar

estadao.com.br/paladar



PRÊMIO PALADAR 2012

Começa hoje a seleção de jurados que vão escolher os melhores pratos do ano. **• Pág.3**

Frederico, o alternativo

Frederico Ming ajudava amigos a consertar o teto do vagão de trem em que eles moravam em Berlim quando um cara pediu umas flores que estavam ali. Era lúpulo. O cara ensinou Ming a fazer cerveja e hoje ele tem a **Capitu**, cervejaria caseira com planos de virar profissional.

Oscar e Matheus, os invasores

Matheus Aredes tinha uma casa. Hoje, tem uma cervejaria com uma cama. Por falta de espaço, já teve de dormir no quarto do malte. A polêmica atual gira em torno da mesa da cozinha, que está ocupando espaço demais. A **Nevada** é do grupo de cervejarias com planos de expansão, mas, por enquanto, segundo Oscar Musa, "é para a gente não gastar dinheiro na rua".

Sventkauskas, o lituano

Rogério Sventkauskas comprou painéis e fez cálculos e adaptações para transformá-las nas painéis cervejeiras da **Gandras Alus**, que faz cervejas como a baltic porter, lager com alcaçuz que ele já serviu nas ruas da Vila Zelina, bairro na zona leste que vem recuperando sua origem lituana.

Amilcar, o sussa

"O pessoal tem planos de crescer. Eu não. Faço por hobby." Amilcar Parada fez sua primeira leva da bebida sem nunca ter visto alguém fazer cerveja. Deu certo? "Deu. Mas era para ser uma pale ale e saiu pilsen." As cervejas da **Camerieri** têm rótulo, nomes engraçados e são para ele e seus amigos.

Guilherme e Mario, os espremidos

A **Adelaide**, cervejaria de Guilherme Rahal e Mario Maduro, tem "2 metros por 1 metro, expansíveis para 4 metros por 4 metros". E ali precisam caber os dois, que antes eram cinco. Dois desistiram e um foi para o Canadá ser mestre cervejeiro.

Leandro, o clássico

Ele largou o mundo corporativo para trabalhar com cerveja. Com a mulher, Renata, estilista e responsável pelos rótulos, toca a **Viu Beer** na edícula da casa – e já tem planos de expansão após a reforma do porão. Enquanto a maior parte dos cervejeiros experimenta misturas que podem incluir ingredientes improváveis, Leandro Viu aposta nos clássicos.



ILUSTRAÇÃO: CARL THOMAS MÜLLER E FOTOS DE FERNANDO SOTABRA

A saideira é deles

Tomar cerveja é mais fácil que fazer? Não para esses caras aí. Eles tomam e fazem com igual desenvoltura. Gostam tanto das duas coisas que transformaram cerveja em estilo de vida. Quer cervejar com eles? **Págs. 4 e 5**

Heloisa Lupinacci

Para alguns, ela é garrafa, abridor e copo. Para outros, é malte, lúpulo, fermento e água. Para os caras desta página, cerveja é estilo de vida – e rampas de temperaturas ótimas para enzimas, isomerização de alfa-ácido e medo de bactérias selvagens.

Eles são todos meio doidos. Ocupam a cozinha com panelões. Entopem a despensa com baldes de 20 litros, passam fins de semana às voltas com colheitas de pau e quilos de grãos. E não são poucos. A cena de cervejeiros artesanais está em plena fermentação – que se reflete na oferta de cursos e na quantidade

de alunos. "Quatro anos atrás, a gente tinha um curso a cada dois meses e festejava quando a turma ficava completa. Hoje, são cinco turmas de dez pessoas por semana", diz Jaime Filho, da cervejaria-escola Pier 1327. Segundo ele, 20% dos alunos compram o equipamento para fazer cerveja em casa. Ou seja, por mês, são

40 novos cervejeiros caseiros em potencial só nessa escola.

No último fim de semana de julho, parte dessa turma se reuniu em um galpão na Vila Leopoldina, São Paulo, para tomar a cerveja uns dos outros. O **Paladar** foi lá cervejar com eles.

Além de gostar muito de cerveja, eles compartilham o orgulho

de fazer a bebida e a ideia de que formam uma turma. Mas há um ponto que os divide: enquanto um grupo faz por hobby, outro vê a coisa como trabalho, inspirado na **Dama** ou na **Colorado**, cervejarias artesanais que cresceram.

Basta começar a falar com um deles para que logo se forme uma roda com vários, que con-

cordam, interrompem e, principalmente, tiram muito sarro uns dos outros. Quando o assunto é a cultura cervejeira brasileira e a tributação sobre a bebida – a cerveja artesanal está submetida às mesmas regras da industrial –, os ânimos esquentam. Mas nada que não esfrie com umas cervejas. Feitas por eles, claro.