

CONGRESSO ABORDA HARMONIZAÇÕES

A esfera gastronômica predominou nesta quarta-feira, 06 de julho, segundo dia do XII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia Cervejeira. Não por acaso, foi o setor que fortaleceu a Brasil Brau, conforme frisou Cilene Saorin, Presidente da Associação Brasileira dos Profissionais em Cerveja e Malte (Cobracem). “Hoje somos encarados como um país de vanguarda na divulgação e nos cursos de cervejas”, observou Cilene, que apresentou o primeiro palestrante, Vinícius Cassarotti, sommelier de cerveja e docente do Senac-Taubaté. O tema foi *Cerveja & Gastronomia*.

O auge da palestra foram as harmonizações propostas por Vinícius, algumas convencionais e outras ousadas, compartilhadas por parte da plateia que aos poucos lotou o auditório de 200 lugares. Cerca de seis voluntários experimentaram a já tradicional combinação de chocolate meio amargo com cerveja Stout, escura e levemente adocicada. “Apesar da delicadeza de ambos, o cacau foi realçado e o tostado da cerveja, amenizado”, descreveu José Raimundo Padilha, especialista do setor, enquanto apreciava as nuances dos sabores. Na segunda experiência, o sommelier reduziu a cerveja Baden Baden a um molho caramelado, combinado a queijo coalho e à própria bebida. “A ideia é surpreender os comensais, os clientes e o mercado com misturas prazerosas”, explicou.

Vinícius apresentou ao público os dez mandamentos da harmonização de cervejas:

- Cervejas leves devem harmonizar com pratos leves
- Cervejas doces combinam com pratos doces
- Cerveja ácidas precisam de pratos salgados
- Cervejas refrescantes harmonizam com pratos gordurosos e condimentados
- Cervejas encorpadas e ricas em sabores combinam com carne vermelha
- Cervejas doces são boa companhia para queijos fortes e sobremesas
- Sempre harmonizar a cerveja com os molhos e não com o que está sob eles
- Marinar aves, peixes e carnes com cerveja garante ótimos resultados
- Defumados nem sempre combinam com cervejas defumadas
- Harmonizar é potencializar o sabor da cerveja e do que é servido com ela

Em seguida foi a vez de Pedro Cardoso, sommelier de cervejas, bartender e Docente do Senac-Aclimação/SP, mostrar ao público como confecciona coquetéis com cervejas. Com seu humor português, do Vizeu, braços tatuados, 52 anos, 23 deles no Brasil, Pedro divertiu o público com sua tiradas e rica experiência de bartender. Ele começou pelo mais óbvio: panachê de limão galego (30 ml de limão galego, 30ml de licor de lichia e cerveja lager à vontade).

Além dos ingredientes convencionais, qualquer coquetel que leve cerveja deve obedecer a princípios básicos: os copos são gelados com pedras de gelo, nunca adicionadas à bebida; todos os ingredientes devem estar previamente bem gelados e a mistura jamais é feita em coqueteleiras, porque a cerveja não gosta de ser sacudida. E sim no *mixing glass*, um grande copo de vidro transparente que condicionada os ingredientes, mexidos com uma colher de haste longa. Os copos devem ser escolhidos a dedo, de acordo com mistura oferecida.

Sempre convidando voluntários para degustar os coquetéis, Pedro preparou o segundo coquetel, à base de espumante – foi muito aplaudido ao remover a rolha de cortiça girando o fundo da garrafa, sem aquele tradicional estouro - cerveja Stout, e Txai (bebida de especiarias indianas). Depois demonstrou o *Apple Beer*, confeccionado com cerveja Lager, syrup de maçã verde e gotas de limão siciliano. “Não se usa canudo em drinques de cerveja”, lembrou o bartender. A seguir foi a vez do drinque de laranja, com 60 ml de suco da fruta, de preferência fresco, e cerveja Weiss à vontade (Pedro sempre mergulha e retira uma pedra de gelo na bebida antes de servi-la).

Por fim, o original drinque criado por ele durante o Congresso foi batizado de *Drinque do Pedro*. Feito em copo de martini, mistura o aperitivo italiano Apenol a licor de lixia e cerveja de sabor frutado, no caso, a sofisticada Kriek Boon (cerveja belga tipo Lambie-fruit com 4,5% de teor alcoólico). Tim tim.

Para completar a variedade de abordagens, o professor César Adames, da Universidade Anhembi-Morumbi, do Senac e da International Bartenders Association, falou de *Cervejas & Charutos*. Nesse setor há alguma similaridade com a gastronomia: charutos leves, como os brasileiros, harmonizam com cervejas mais leves. Ele citou o exemplo da combinação entre os charutos Da Mata e a Baden Red Ale (cerveja brasileira tipo Barley Wine com 9,2% de teor alcoólico). Os encorpados vão bem com as encorpadas, como o cubano Hoyo de Monterrey e a Erdinger Pikantus (cerveja alemã tipo bock, com 7,3% de teor alcoólico). “O ideal é sempre dar a baforada depois do gole de cerveja, que lava as papilas gustativas”, ensinou César.

A manhã foi quebrada pelo *beer brake*, legítimo intervalo de um evento do gênero regado não a café, mas a cervejas especiais. Embora fossem oferecidas também tradicionais opções como refrigerantes, água, salgadinhos e café.

Sobre Fagga | GL events:

O Grupo GL events Brasil é a operação brasileira da segunda maior empresa do mundo no setor de eventos, a francesa GL events. O grupo administra três subsidiárias – Fagga Eventos, Top Gourmet e Aedita Latina Editora – e realiza a gestão de três espaços para

eventos – Riocentro e HSBC Arena, no Rio de Janeiro; e o Estação Convention Center, em Curitiba. A GL events Brasil segue o modelo de negócios da multinacional da qual faz parte e amplia a sua participação no mercado por meio da oferta de serviços completos na organização de eventos, consolidando posições de destaque em muitos destinos do Brasil.

A Fagga Eventos se tornou subsidiária do Grupo GL events Brasil em 2006, mas sua experiência no mercado nacional soma mais de quatro décadas, ultrapassando a marca de 2,5 mil eventos realizados no Brasil e 250 no exterior, o que faz dela uma das maiores empresas do setor. Atualmente realiza cerca de 20 feiras anuais e eventos corporativos. Entre os segmentos e produtos de maior destaque estão as feiras dos setores de moda e beleza, construção, saneamento e infraestrutura, cultura, esporte, entre outros. No portfólio corporativo somam clientes como Petrobrás, Tim, Ampla, Rede Globo, Souza Cruz, Editora Moderna, Ale, Michelin, Loreal, Esso e Cosan.



Mais informações: (21) 2553-3353 / 2552-0409
Paula Guatimosim (21) 9609-5417
Celina Côrtes (21) 8862-7322
Monique Santos (21)
www.mediacao.jor.br