

Do 'panelão' à fábrica, uma parceria com bons frutos

Microcervejarias fazem receitas de produtores caseiros. Moçambique, primeiro exemplo no mercado, chega a SP

Roberto Fonseca

De um lado, criatividade e boa dose de ousadia. De outro, tecnologia e maior capacidade de produção. O resultado da combinação não podia ser melhor: cerveja. Iniciadas em 2007, parcerias entre cervejeiros caseiros, que tiram suas receitas do panelão, e microcervejarias prometem boas surpresas nos próximos meses. A primeira a chegar ao mercado é a porter Moçambique, à venda no bar Anhangüera (3368-2771).

A cerveja nasceu da parceria entre os cervejeiros caseiros Marco Aurélio Zimmermann e Murilo Foltran e Reinoldo Steinhaus, dono da micro Cervejaria da Ilha, de Florianópolis (SC). Seu nome é inspirado na Praia de Moçambique, ao lado da fábrica. "A idéia é usar a produção caseira como labora-

DIVULGAÇÃO



BOTTO - Carioca venceu torneio

tório para futuras receitas da cervejaria", diz Zimmermann.

A Moçambique é uma ale (de alta fermentação), com 6,5% de teor alcoólico, preta de espuma bege. No aroma, notas

de malte tostado e café. No sabor, torrado moderado e final seco, com bom equilíbrio do álcool. A garrafa de 355 ml custa R\$ 5,60.

Além da Moçambique, a Eisenbahn, de Blumenau, deve lançar, até junho, a Dama do Lago, uma belgian dark strong ale com a qual o carioca Leonardo Botto venceu concurso de cervejeiros caseiros da microcervejaria em 2007. Na semana passada, ele foi a Santa Catarina produzir 3 mil litros de sua receita na fábrica; em casa, cada leva é de 50 litros.

A Colorado, de Ribeirão Preto, lançará uma porter com café batizada Demoiselle - homenagem ao avião de Santos Dumont. A receita é do carioca Ricardo Rosa. Em Minas, a Artesamalt também fará pale ale com receita de cervejeiros caseiros, que venceu concurso. ●