

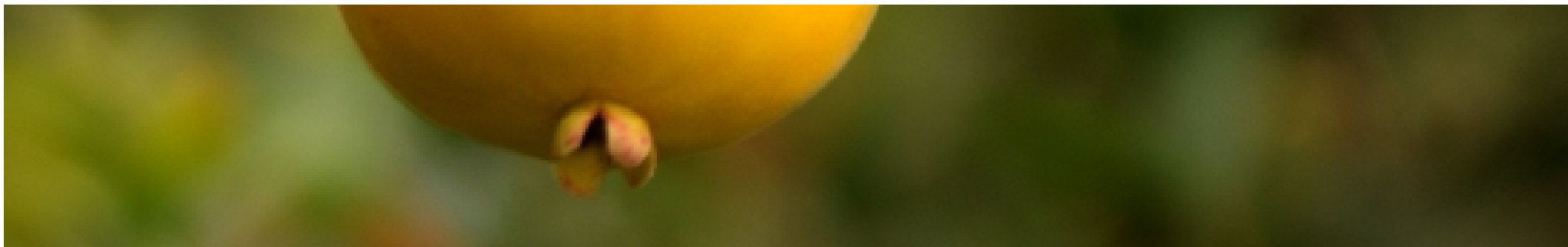


## BLOGS |

### ‘Loiras’ sabor Brasil

Liana John - 05/03/2015 às 12:56





Dizem que a primeira experiência a gente nunca esquece. E Marcelo Carneiro confirma isso, revelando em detalhes coloridos, saborosos e aromáticos como decidiu subverter as escolas tradicionais de fabricação de **cervejas artesanais**, acrescentando ingredientes da **biodiversidade brasileira** na mistura. Proprietário da *Cervejaria Colorado*, em Ribeirão Preto, no interior de São Paulo, Marcelo começou produzindo chopp em 1996 e dez anos mais tarde, em 2006, passou a fabricar “loiras” personalizadas.

No começo, Marcelo seguia à risca as dicas de mestres cervejeiros europeus. Então, um dia, discutindo fermentáveis, resgatou da memória a história de *Hans Staden*, aquele náufrago que viveu entre indígenas da região de Ubatuba, no litoral paulista, no tempo das **Grandes Navegações**. Em suas memórias, Staden já relatava a fabricação de um fermentado à base de **mandioca**, preparado pelas índias com saliva. Daí surgiu a *pilsen* Cauim, feita com **cevada malteada** e fermento alemães, **lúpulo tcheco** e **fécula de mandioca brasileira** (mas sem saliva, bem entendido). Ao completar a maioria, em 2014, a cerveja Cauim ganhou uma nova versão, com **malte brasileiro** e um toque de **castanha-do-brasil** na fórmula.

A castanha, por sinal, protagonizou uma das degustações memoráveis dos cervejeiros da Colorado, dando origem à *american brown ale Berthô*. O nome é uma homenagem ao nome científico da *castanheira Bertholletia excelsa*. “A castanha tem muito óleo e o óleo diminui a espuma da cerveja. Então é preciso tostar um pouco as amêndoas e depois tirar o excesso de óleo, como fazemos com o papel toalha ao retirar frituras do fogo”, explica Marcelo Carneiro.

“Depois, a castanha é moída e misturada à cevada. E quando fizemos isso pela primeira vez, de modo empírico, na panelinha – *como chamo minha nanocervejaria de 30 litros* – aquele aroma delicioso invadiu todo o ambiente. Ninguém resistiu: fomos experimentar o bagaço de castanha com o malte, que mais parecia uma barrinha de cereais quentinha. Era muito gostoso. E logo parecíamos um bando de vacas, mascando aquela mistura. Quando iniciamos a fabricação no tanque grande, de 2 mil litros, passamos a encaminhar esse bagaço para padarias, para reaproveitamento na fabricação de pães, mas como a quantidade é grande, sobra também para incrementar a ração de algumas vacas de verdade, vacas felizes essas”.

A cerveja ganhou vários prêmios e hoje habita o cardápio do sofisticado restaurante *Eleven Madison Park*, em New York,

um dos 50 melhores restaurantes do mundo. O Eleven só tem uma cerveja brasileira em sua extensa lista de “loiras artesanais” de alto padrão e *essa uma* é a Berthô. Além disso, ela é comercializada Brasil afora, por meio das distribuidoras que trabalham com a cervejaria, no Sul, Sudeste e Centro-Oeste e em algumas localidades do Nordeste, ao lado das outras cervejas da Colorado, cujas fórmulas levam café, rapadura e maracujá.

Mas as experiências não param. E a contribuição da biodiversidade brasileira para a cor, sabor e aroma das cervejas artesanais tende a aumentar, apesar dos obstáculos impostos pela burocracia e das dificuldades eventuais para conseguir os ingredientes em plantações comerciais.

A mistura mais recente leva **uvaia** (*Eugenia uvalha*), um dos frutos mais saborosos da **Mata Atlântica** de Sudeste. A frutinha foi uma contribuição da cervejeira Fernanda Ueno, que trouxe uma cestinha para uma reunião com o norueguês Kjetil Jikiun, da Nogne. “Gostamos muito do toque cítrico, azedinho, e criamos a *Ybá-ia*, nome tupi que quer dizer fruta azeda e deu origem à palavra uvaia”, conta Marcelo. “Mas só conseguimos produzir um tanque, porque a uvaia só dá um mês por ano e são muito poucos os produtores comerciais. De qualquer modo, a receita está guardada e uma nova leva deve sair na próxima safra, em outubro”.

Quem gosta de “loiras saison”, estilo belga, refrescantes e levemente ácidas, pode ir fazendo fila desde já.



Fotos: Liana John (uvaia, ao alto) e Cervejaria Colorado (cervejas, acima)

[ver este post](#)

[comente](#)

---

## Comentários

Não há nenhum comentário. Seja o primeiro!

---

### Deixe aqui seu comentário:

Preencha os campos abaixo para comentar, solicitar ou acrescentar informações. Participe!

**Seu nome:**

**Seu e-mail:**

**Enviar**

---

## Biodiversa



**LIANA JOHN**

é jornalista ambiental. Escreve sobre conservação, mudanças climáticas, ciência e uso racional de recursos



naturais há quase 30 anos, nas principais revistas e jornais do país. Ao somar entrevistas e observações, constatou o quanto somos todos dependentes da biodiversidade. Mesmo o mais urbano dos habitantes das grandes metrópoles tem alguma espécie nativa em sua rotina diária, seja como fonte de alimento ou bem-estar, seja como inspiração ou base para novas tecnologias. É disso que trata esse blog: de como a biodiversidade entra na sua vida. E como suas opções, eventualmente, protegem a biodiversidade.

## Arquivos de posts

---

2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | **2015**

MAY 2015 - (3)

APRIL 2015 - (2)

MARCH 2015 - (3)

FEBRUARY 2015 - (4)

JANUARY 2015 - (4)

## Nuvem de tags

---

**Amazônia** anti-inflamatório antioxidante araras açaí bactérias biodegradável biodiesel **biodiversidade** biodiversidade brasileira biologia biomimética Caatinga cana-de-açúcar **Cerrado** clima cochonilha controle biológico COP19 corais cosméticos **Embrapa** emissões emissões de carbono espinhas do rosto Fapesp fungos inhabitat **insetos** Instituto Arara Azul joaninha lixo mandacaru mandioca mel microalgas mudanças climáticas parasitas praga preguiça Protocolo de Kyoto queijo mineiro reciclagem semiárido Serra da Canastra sertão nordestino Terroir **tratamento de água** vinhaça água

## Outros Blogs

---

 [A HUMANIDADE CONTRA AS CORDAS](#)

 [AGRISUSTENTA](#)

 [BICHOS DO PANTANAL](#)

 [BIOGÁS: A ENERGIA INVISÍVEL](#)

 [BLOG DA REDAÇÃO](#)

 **BLOG DO CLIMA**

 **MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE**

 **PARCEIROS DO PLANETA**

 **PLANETA ÁGUA**

 **SEMANA ABRIL DE JORNALISMO  
AMBIENTAL**

 **CORPORAÇÃO 2020**

 **NA GARUPA**

 **PLANETA URGENTE**

 **PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO**

 **SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA**

 **GAIATOS E GAIANOS**

 **O DIVERGENTE POSITIVO**

 **PLANETA EM AÇÃO**

 **QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO  
APENAS NEGÓCIOS**

 **URBANIDADES**

---

#### Patroínio



#### Siga o Planeta

