



São Paulo para Salvador

Voe de São Paulo a Salvador por R\$ 423 em LATAM.com

A partir de R\$423

São Paulo para Rio de Janeiro

Voe de São Paulo a Rio de Janeiro por R\$ 174 em LATAM.com

A partir de R\$174

[Comprar](#)

São Paulo para Aracaju

Voe de São Paulo a Aracaju por R\$ 558 em LATAM.com

A partir de R\$558

[Comprar](#)

Salvador para São Paulo

Voe de Salvador a São Paulo por R\$ 434 em LATAM.com

A partir de R\$434

Bioconecta

Sabores da Amazônia inundam cervejas especiais

📅 17 de novembro de 2016 👤 Liana John



A oportunidade de se diferenciar de outros estabelecimentos, na **Estação das Docas**, em **Belém** do **Pará**, acabou se transformando em uma premiada linha de cervejas especiais, com distribuição em todo o Brasil e vendas até para o exterior. A Estação das Docas é um centro cultural e comercial, na zona portuária revitalizada da capital paraense. Lojas de artesanato regional dividem o espaço com bares e restaurantes, incluindo o bar da **Amazon Beer**, uma cervejaria 100% artesanal, inaugurada em 2000.

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**. “E já multiplicamos por 10 nossa produção”, conta Caio Guimarães, proprietário da empresa, em sociedade com seu pai, Arlindo Guimarães. A distribuição hoje alcança sete estados brasileiros e caminha para o exterior, com as primeiras exportações para o Japão e o licenciamento de produção para uma cervejaria de Londres, na Inglaterra.

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

Blog Bioconecta

A jornalista **Liana John** apresenta a biodiversidade do nosso cotidiano. Não se trata de uma promessa para um futuro distante. Mas a riqueza de espécies já convertidas em alimentos, cosméticos, corantes, música, tecnologias ou inspiração. Um bem comum que podemos proteger com nossas opções de consumo.

Editorias

- [Alimentação](#)
- [Amazônia](#)
- [Bichos](#)
- [Cidades](#)
- [Cultura](#)
- [Direitos Humanos](#)
- [Educação](#)
- [Energia](#)
- [Entrevistas](#)
- [Meio Ambiente](#)
- [Moda](#)
- [Mudanças Climáticas](#)
- [Mulheres](#)
- [Notícias](#)
- [Povos Indígenas](#)
- [Resíduos](#)
- [Saúde](#)

Assine o feed



O mesmo se dá com a *Witbier Taperebá*, o sabor azedo da fruta facilita o trabalho do mestre cervejeiro. Também conhecido como cajá, o **taperebá** (*Spondias mombin*) é consumido em sucos e sorvetes há muito tempo, valorizado pelo alto teor em fibras, com vitaminas A, B e C mais ferro, fósforo e cálcio traduzidos em poucas calorias. A cerveja estilo belga é bem aromática e o fabricante a sugere com saladas, sushi, salmão e lagosta.

No caso do **açaí** (*Euterpe oleracea*), o mestre cervejeiro teve mais trabalho, por causa do sabor marcante. Então a *Stout Açaí* conta com café, chocolate e malte torrado para acompanhar o fruto amazônico, equilibrando a mistura. Trata-se de uma cerveja escura, com espuma cremosa, indicada pelo fabricante para acompanhar queijos duros, presunto cru e sobremesas à base de chocolate e frutas vermelhas.

A *Cupulate Porter* seguiu um caminho semelhante: café, chocolate ao leite, cacau e amêndoas acompanham o sabor do **cupuaçu** (*Theobroma grandiflorum*), com o qual se faz o chocolate amazônico ou cupulate. A cerveja adota o estilo tradicional inglês e o fabricante recomenda consumir com sobremesas à base de chocolate, baunilha ou frutas vermelhas.

Mas nem só os frutos compõem os sabores da Amazon Beer: também raízes e ervas dão um toque de floresta às cervejas. É o caso da *Red Ale Priprioca* e da *Imperial IPA*. A primeira é feita com a raiz de um capim aparentado com a tiririca, muito usada nos banhos de cheiro e perfumes regionais, chamado **priprioca** (*Cyperus articulatus*). De estilo inglês, harmoniza com carne de porco, carpaccio e aves. A segunda, lançada há apenas um ano, tem bastante malte e lúpulo com a adição de **erva chama**, uma planta usada por indígenas para atrair bons fluidos.

Agora, na Estação das Docas, onde tudo começou, o *happy hour* é sempre lotado: a partir das 17 horas cerca 400 pessoas aproveitam diariamente a biodiversidade embutida nas cervejas, em mesinhas com vista para o pôr do sol na Baía do Guajará. E os sabores da Amazônia não marcam apenas as bebidas da casa: estão igualmente nas porções de tira-gosto, como o pastel de tacacá, o bolinho de pato no tucupi com jambu e as unhas de caranguejo!

Aos consumidores de outros lugares resta o consolo de encontrar um toque amazônico em supermercados grandes, como Wal Mart, Pão de Açúcar, Zaffari (região Sul) e Zona Sul (Rio de Janeiro) ou em bares e restaurantes gourmet. Tim-tim!



O *açaí* é usado na produção de uma cerveja escura, com espuma cremosa

Renove sua casa com

MadeiraMadeira
Campinas 09:00 – 18:00

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.

Endereço de e-mail

Clique para concluir

Renove sua casa com

MadeiraMadeira
Campinas 09:00 – 18:00

Mais lidos

Vídeo mostra porcos sufocados e agonizando com gás carbônico em abatedouro da JBS na Inglaterra

Guerras do Brasil.Doc: série de documentários ajuda a entender a história do país e será exibida na Netflix

Goiabeira, a amiga íntima das mulheres

Paleontólogos descobrem que maior tubarão que já existiu no planeta conseguia comer uma presa do tamanho de uma orca

Cobra raríssima é encontrada por pesquisadores em expedição por reserva no Cerrado

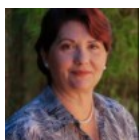
Renove sua casa com

MadeiraMadeira
Campinas 09:00 – 18:00



A cerveja Cupulate Porter leva cupuaçu na receita

Fotos: divulgação Amazon Beer (abre) e Liana John (açá e cupuaçu)



Liana 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 recebeu diversos prêmios, entre eles, o Embrapa de Reportagem 2015 e o Reportagem sobre a Mata Atlântica 2013, ambos por matérias publicadas na National Geographic Brasil.

2 comentários em “Sabores da Amazônia inundam cervejas especiais”



Antonio Carlos Cavalli

18 de novembro de 2016 em 12:01 PM

Permalink

Bela matéria. Parabéns. Um abraço

Resposta



São Paulo para Salvador

Voe de São Paulo a Salvador por R\$ 473 em LATAM.co



José Roberto Staliano

19 de novembro de 2016 em 10:00 AM

Permalink

Estive recentemente visitando essa terra maravilhosa onde tive a alegria de morar por oito anos e experimentei nas Docas. Fantásticas, principalmente para combater o calor. Excelente matéria. Parabéns!

Resposta

Digite seu comentário aqui...

Siga no Facebook



Conexão Planeta
173.637 seguidores

Seguir Página

Compartilhar

Siga no Twitter

Tweets de @conexaoplaneta

Conex...



@... · 1 h

#Cães com #demência apresentam perturbações no #sono similares a de humanos. Ondas cerebrais de cães que apresentam sinais da degeneração revelam que eles dormem menos e possuem mais interrupções durante sono, ou seja, o cérebro nunca desliga totalmente: buff.ly/3BbobUk



2



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

👍 Você pode gostar também



Bulldogue dá à luz filhote com pelo verde: fenômeno é raro, mas há registros nas Filipinas e na Itália também

📅 2 de março de 2022



Exposição de fotografia revela o olhar de brasileiros sobre a Mata Atlântica

📅 25 de janeiro de 2019



Fundação Amazonas Sustentável é grande vencedora do Prêmio Calouste Gulbenkian 2016

📅 20 de julho de 2016

Posts recentes

Cães com demência apresentam perturbações no sono similares a de humanos 9 de maio de 2023

Paí, mãe e filho morrem no tiroteio no Texas: poucas horas depois, mais de US\$ 1 milhão já foi doado para único sobrevivente 9 de maio de 2023

Novo gênero de borboleta descoberto na Amazônia leva nome de vilão do “Senhor dos Anéis” 8 de maio de 2023

Desmatamento bate recorde no Cerrado e cai na Amazônia Legal, revela Inpe 8 de maio de 2023

Páginas

POLÍTICA DE PRIVACIDADE

Sobre

Quem Somos

Nosso logo

Editorias

Blogs

Parceiros Rascunho

Contato

Arquivos

Selecionar c ▼

Pesquisa

Pesquisar

