



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

DANIELE DANTAS PIMENTEL

**HARMONIZAÇÃO DE CERVEJAS ARTESANAIS PERNAMBUCANAS COM
AS SOBREMESAS RECONHECIDAS PATRIMÔNIOS CULTURAIS
IMATERIAIS DO ESTADO**

RECIFE

Fevereiro de 2019

DANIELE DANTAS PIMENTEL

**HARMONIZAÇÃO DE CERVEJAS ARTESANAIS PERNAMBUCANAS COM
AS SOBREMESAS RECONHECIDAS PATRIMÔNIOS CULTURAIS
IMATERIAIS DO ESTADO**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora:

Prof^a. Dr^a. Edilma Pinto Coutinho

RECIFE

Fevereiro de 2019

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Biblioteca Central, Recife-PE, Brasil

P644h

Pimentel, Daniele Dantas

Harmonização de cervejas artesanais pernambucanas com as sobremesas reconhecidas patrimônios culturais imateriais do Estado / Daniele Dantas Pimentel. - 2019.

66 f.: il.

Orientadora: Edilma Pinto Coutinho.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Tecnologia Rural, Recife, 2019.

Inclui referências e apêndice (s).

1. Gastronomia 2. Confeitaria - Pernambuco 3. Cerveja – Pernambuco 4. Sobremesas – Pernambuco I. Coutinho, Edilma Pinto, orient. II. Título

CDD 641.013

DANIELE DANTAS PIMENTEL

**HARMONIZAÇÃO DE CERVEJAS ARTESANAIS PERNAMBUCANAS COM
AS SOBREMESAS RECONHECIDAS PATRIMÔNIOS CULTURAIS
IMATERIAIS DO ESTADO**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data:

Resultado:

Banca Examinadora

Prof^a. Dr^a. Edilma Pinto Coutinho – Universidade Federal Rural de Pernambuco

Prof^a. Dr^a Luciana Leite de Andrade Lima – Universidade Federal Rural de Pernambuco

Prof. Dr^o. Leonardo Pereira de Siqueira – Universidade Federal Rural de Pernambuco

RECIFE

Fevereiro de 2019

Dedico este trabalho a todos que me inspiraram a crescer e a lutar pelos meus objetivos e sonhos. Em especial, a minha mãe Edileuza Pimentel, meu porto seguro.

AGRADECIMENTOS

Antes de todas as coisas, agradecer a Deus, o qual abriu as portas do conhecimento para mim e sustentou-me com sua graça durante a jornada, pois sem Ele, nada disso seria possível.

À minha mãe, que me apoiou e tem apoiado na realização deste sonho e tem passado comigo todas as lutas e obstáculos que fazem parte do trajeto, segurando em minha mão em toda a caminhada. Espero um dia poder recompensá-la por tudo que tem feito por mim. Amo você! E também à minha família, na pessoa da minha tia Edinalda Pimentel que contribuiu física e materialmente na condução desta pesquisa.

À minha amiga-irmã Núbia Cadette, que me ajudou com as dúvidas técnicas que quase me enlouqueceram. Bem como aos meus amigos e colegas de estudo que me apoiaram e auxiliaram nesta etapa. Em especial, a Lais Vasconcelos por me dar forças e ouvir meus desabafos. Foram muitos; e que de forma doadora contribuiu na produção deste trabalho.

À professora, orientadora, Dr^a. Edilma Pinto Coutinho, por aceitar o desafio proposto para esta pesquisa e que mesmo sem me conhecer direito recebeu de forma alegre o convite. Obrigada por todos os ensinamentos!

Aos professores, Dr^o. Leonardo Siqueira e Dr^a. Amanda Oliveira, pelo apoio material durante todo o processo. Minha eterna gratidão pela bondade e confiança de vocês. E a todos os professores que, ao longo desse percurso puderam contribuir para a minha formação, tanto como aprendiz quanto como pessoa, os quais têm honrado a profissão se mostrando verdadeiros mestres.

À Cervejaria Ekäut, na pessoa do Diogo Chiaradia, que gentilmente contribuiu para a realização fundamental deste estudo, patrocinando-o com suas maravilhosas cervejas; bem como na pessoa da Viviane Guimarães pela receptividade na entrega das mesmas. Vocês são demais!

Aos alunos da Gastronomia que formaram a equipe de avaliação sensorial desta pesquisa, os quais disponibilizaram do seu tempo colaborando em todas as etapas.

A todos que de alguma forma me apoiaram e contribuíram para que este sonho se materializasse.

“Um objetivo sem um plano é apenas um desejo”

(Antonie de Saint-Exupéry)

RESUMO

Este trabalho se propôs a apresentar as possibilidades de harmonização entre cervejas artesanais pernambucanas e suas sobremesas reconhecidas Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco tais como o Bolo de Rolo, a Cartola e o Bolo Souza Leão. Uma vez que o mercado de cervejas artesanais tem crescido de forma acelerada dentro do estado pernambucano e tem gerado um nicho cada vez mais procurado como é o caso da harmonização entre cerveja e preparo, surgiu o interesse de investigar algumas interações entre cervejas artesanais e sobremesas da mesma região visto não ser uma relação ainda muito explorada no campo da harmonização com cervejas. Neste, foram realizadas pesquisas sobre o tema, levantamento de uma banco de dados contendo sessenta cervejarias artesanais que foram identificadas dentro do estado de Pernambuco contendo seus principais estilos de produção, os quais, permitiram selecionar os estilos utilizados nas harmonizações com estas sobremesas. Foram elaboradas fichas de avaliação para serem aplicadas no processo de harmonização entre cervejas e sobremesas, bem como o preparo das mesmas no Laboratório de Gastronomia da UFRPE, viabilizando assim, as etapas de harmonização, que ocorreram no mês de dezembro de 2018 com seis propostas de interação, sendo duas cervejas com estilos diferentes por sobremesa, ficando da seguinte maneira: Cervejas APA e Coffee Stout com Bolo de Rolo; Cervejas Weizen e Stout Mel de Engenho com Cartola e Cervejas Weizen e American IPA com Bolo Souza Leão. Os resultados obtidos evidenciaram a potência cultural, gastronômica e cervejeira do estado de Pernambuco, bem como refletiu a boa aceitação das interações propostas com sua rica doçaria e suas cervejarias artesanais, torando-se assim, mais uma busca pela valorização da gastronomia cervejeira pernambucana, sendo também uma ferramenta para novos estudos que venham a ser realizados na área de harmonização entre cervejas e sobremesas, a qual pode ser estudada e explorada de infinitas formas.

Palavras-chave: Bolo de rolo. Cartola. Bolo souza leão. Cultura cervejeira. Gastronomia cervejeira. Gastronomia. Doçaria pernambucana

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	10
2.1. CERVEJA: INDUSTRIAL X ARTESANAL.....	12
2.2. BREVE HISTÓRICO DA CERVEJA	13
2.3. HISTÓRICO DA CERVEJA NO BRASIL	15
2.4. A CERVEJA ARTESANAL NO BRASIL	16
2.5. BREVE HISTÓRICO DA CERVEJA EM PERNAMBUCO.....	17
2.6. A CERVEJA ARTESANAL EM PERNAMBUCO	18
2.7. HARMONIZAÇÃO: CONCEITOS.....	19
2.8. PRINCÍPIOS DE HARMONIZAÇÃO ENTRE CERVEJA E COMIDA	20
2.9. HARMONIZAÇÃO DE CERVEJAS COM SOBREMESAS.....	24
2.10. BOLO DE ROLO, CARTOLA E BOLO SOUZA LEÃO – PATRIMÔNIOS DO ESTADO PERNAMBUCANO.....	25
2.10.1. Patrimônio Cultural Imaterial.....	25
2.10.2. A doçaria pernambucana: Um breve relato.	27
2.10.3. Bolo de Rolo.....	27
2.10.4. Cartola	28
2.10.5. Bolo Souza Leão.....	29
3. OBJETIVOS.....	30
3.1 OBJETIVOS GERAIS	30
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	30
4. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO	31
5. METODOLOGIA.....	31
5.1.1. Levantamento das cervejarias artesanais em Pernambuco	32
5.1.2. Elaboração das fichas de avaliação	32

5.1.3. Proposta de harmonização entre cervejas artesanais pernambucanas e as sobremesas Bolo de Rolo, Cartola e Bolo Souza Leão	33
5.1.4. Material utilizado nas harmonizações	35
5.1.5. Etapas de avaliação das harmonizações	36
5.1.6. Análise das fichas de avaliação das harmonizações	38
6. RESULTADOS E DISCUSSÃO	38
6.1.1. Lista das cervejarias artesanais existentes em Pernambuco	38
6.1.2. Ficha de avaliação das harmonizações	41
6.2. RESULTADOS DAS HARMONIZAÇÕES	43
6.2.1. Harmonização I: Cerveja American pale Ale – APA com Bolo de Rolo.....	44
6.2.2. Harmonização II: Cerveja Coffee Stout com Bolo de Rolo	46
6.2.3. Harmonização III: Cerveja Weizen com Cartola	47
6.2.4. Harmonização IV: Cerveja Stout Mel de Engenho com Cartola.....	48
6.2.5. Harmonização V: Cerveja Weizen com Bolo Souza Leão	49
6.2.6. Harmonização VI: Cerveja IPA com Bolo Souza Leão	51
7. CONCLUSÃO.....	53
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	54
APÊNDICES	62

1. INTRODUÇÃO

A junção entre bebida alcoólica e comida é uma prática reproduzida há muito tempo pelos povos antigos. Seja para celebração ou para acompanhar uma simples refeição, o fato é que esta união não é algo novo, sendo o vinho, segundo afirma Jackson (2010), um dos mais celebrados e reconhecidos para promover uma combinação divina entre bebida e preparo. De acordo com Morado (2017) e Marcena (2016), embora tenha sido item fundamental na dieta familiar durante milênios, o potencial gastronômico da cerveja somente começou a ser explorado de fato recentemente. Aproximadamente a pouco mais de dez anos. Seu papel estava quase que exclusivamente resumido em acompanhar petiscos usuais e dificilmente a cerveja seria uma bebida pensada ou escolhida para acompanhar os mais diversos pratos, inclusive os refinados, muito menos os que levassem açúcar, como as sobremesas. Mas com as mudanças que ocorreram no mundo nos últimos cinquenta anos, o universo da comida e da bebida, especialmente o da cerveja, também sofreu mudanças radicais, como o resgate das microcervejarias, posteriormente chamadas cervejarias artesanais, que ocorreu entre as décadas de 1980 e 1990, um movimento que ficou conhecido como “*The Craft Beer Renaissance*”, o qual impulsionou o mercado cervejeiro no mundo (CARVALHO, 2015).

De acordo com Eugênio (2017), acompanhando uma tendência internacional já ampliada no exterior o mercado de cervejas artesanais no Brasil está cada vez mais acelerado e ganhando espaço entre os seus consumidores, os quais, estão muito mais exigentes e estudiosos do assunto. No Brasil, a onda das microcervejarias, foi impulsionada a pouco mais de oito anos pelo aumento da renda, que sofisticou o paladar e abriu as portas para outras cervejas com sabores diferentes e pelo prazer de desfrutar novas sensações (REINOLD, 2011). Segundo o Instituto da Cerveja Brasil – ICB (2016), o Brasil ocupa o terceiro lugar no ranking do mercado cervejeiro global em volume total de produção de cervejas. De acordo com a Associação Brasileira de Cerveja - ABRACERVA (2018), um estudo feito pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, revelou que em dezembro de 2017 já havia 679 microcervejarias no país e que em setembro de 2018 houve um crescimento de 23%, subindo para 835 o número de cervejarias artesanais independentes em operação no Brasil.

Ainda em conformidade com este estudo, as regiões Sul e Sudeste são as que continuam a possuir o maior número de microcervejarias com 369 e 328 unidades, respectivamente. Seguido pelo Nordeste com 61; Centro-Oeste com 51 e Norte com 26 unidades. Apesar da liderança em produção continuar no Sul e Sudeste do país, o mercado cervejeiro na região Nordeste tem crescido bastante com destaque para o estado de Pernambuco que é o maior produtor da região (BARBOSA, 2018).

Dentro dessa crescente tendência, o estado pernambucano tem alcançado destaque na região Nordeste. Não apenas pela produção de cervejas artesanais, mas também no que diz respeito ao fomento cervejeiro no estado. Surgindo então, seguimentos voltados para o universo da cerveja, como associações, empresas especializadas na venda exclusiva de cervejas artesanais e produtos relacionados ao universo cervejeiro, cursos voltados para a produção e para sommelier de cervejas - profissional que vem sendo bastante requisitado nos ambientes gastronômicos atuais, gerando uma demanda cada vez mais conhecida como gastronomia cervejeira.

Todo esse impacto tem feito com que a cerveja artesanal de Pernambuco venha ganhando reconhecimento, saindo assim, da posição de mero acompanhamento de petiscos triviais ou na composição de preparos para ter um espaço no universo da harmonização com os mais diversos tipos de pratos. Dos mais simples aos mais sofisticados, inclusive, com as sobremesas. Estas, ainda pouco exploradas dentro do universo da harmonização com as cervejas artesanais no estado.

Diante destas considerações, sobretudo, as que destacam o cenário cervejeiro pernambucano recente, o qual, vem ganhando cada vez mais espaço com a abertura de novas cervejarias artesanais e com o crescimento das existentes, gerando assim, um fomento da cultura gastronômico cervejeira pernambucana, é que este estudo se propôs a explorar algumas possibilidades dentro do campo da harmonização com a interação entre cervejas pernambucanas e sobremesas típicas tais como o Bolo de Rolo, a Cartola, e o Bolo Souza Leão - consideradas Patrimônios Culturais Imateriais do Estado de Pernambuco. O qual é amplamente reconhecido por sua rica gastronomia, sobretudo, a sua doçaria com doces carregados em açúcar e heranças históricas. Assim, realizou-se uma análise, mediante seis propostas de harmonização com cinco estilos de cervejas artesanais pernambucanas, sendo dois estilos diferentes para cada sobremesa: Cervejas APA e Coffee Stout com Bolo de Rolo; Cervejas Weizen e Stout Mel de Engenho com Cartola e Cervejas Weizen e America IPA com Bolo Souza Leão. Também ocorreu

aplicação de fichas de avaliação para identificar se as cervejas artesanais de Pernambuco harmonizam com essas sobremesas. E apesar da cultura cervejeira dentro do estado fazer parte de uma crescente tendência, a harmonização entre cervejas e sobremesas regionais não tem sido muito explorada. Tornando-se este trabalho, também, uma forma de valorizar a cultura local utilizando os elementos da doçaria que são Patrimônios em junção com as cervejas de mesma região.

2. REVISÃO DA LITERATURA

2.1. CERVEJA: INDUSTRIAL X ARTESANAL

A legislação brasileira define a cerveja como “bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro oriundo do malte de cevada e água potável, por ação de levedura, com adição de lúpulo” (BRASIL, 2009). Mas existe uma diferenciação entre as cervejas conhecidas como “de massa”, *mainstream* ou comerciais e as artesanais.

Segundo Venturini Filho (2016), a diferença mais importante entre os dois tipos está no modo de produção. Uma vez que, as cervejas comerciais são produzidas em larga escala, sendo de categoria industrial, e a artesanal possui um modo menor de produção, além de outro grande diferencial, a liberdade de criação das receitas - possibilitando assim, inúmeras variedades de estilos que fogem do padrão comercial.

De acordo com Marcena (2016), toda cerveja nasceu artesanal e por conta dos avanços tecnológicos como a Revolução Industrial do século XIX na Europa, a cerveja passou a sofrer mudanças tanto no modo de produção, quanto nos insumos, os quais, foram sendo substituídos, alterando a qualidade e a essência da bebida. Ainda conforme Marcena (2016), além do método de produção, a diferença também está associada à questões de quantidade e qualidade. As cervejarias industriais estariam mais preocupadas com as vendas e com um padrão da bebida pela boa aceitação, produzindo assim, um único estilo sem uma preservação na qualidade dos ingredientes; de modo que as artesanais, com um padrão de excelência na qualidade dos insumos e a preservação da essência de execução milenar com receitas tradicionais na sua produção e a flexibilidade para criar vários estilos, gerariam uma demanda menor.

2.2. BREVE HISTÓRICO DA CERVEJA

A maioria dos historiadores concorda que o ser humano pré-histórico abandonou a vida nômade de caçador-coletor para desenvolver as primeiras técnicas de agricultura, com a finalidade de cultivar grãos. A possibilidade de cultivar cereais (sorgo, cevada, trigo), que, depois de secos, podiam ser armazenados por longos períodos, permitiu a fixação dos grupos humanos, desobrigando-os de se locomoverem constantemente em busca de alimento (MORADO, 2017). A origem das primeiras bebidas alcoólicas é incerta, mas provavelmente tenham sido feitas de cevada, tâmaras, uvas ou mel (FILHO, et. al, 2005). A bebida alcoólica foi valorizada pelo homem desde sua descoberta. É usada para celebrar e, às vezes, consolar-se; servida em grandes festas e compartilhada com as pessoas queridas em ocasiões familiares e também um componente importante nas refeições (BEAUMONT, 2016).

Filho (2005) e Beaumont (2016), registram que, ainda que não se tenha certeza quando a cerveja foi fabricada pela primeira vez, sabe-se que seu surgimento se deu na Mesopotâmia, mas, ainda de acordo com Filho (2005), a cerveja de cevada maltada já era produzida na Babilônia no ano 6.000 a.C.. Existe uma relação direta entre pão e cerveja: ambos são feitos de grãos de cereais (cevada, trigo, arroz, aveia), água e fermento e apresentam valor nutricional semelhante, e assim como o pão, a cerveja alimenta, sendo por isso, chamada de “pão líquido” (MORADO, 2017). Concordando com estas informações, Santos e Dinham (2006) comprovam que:

A história da cerveja está intimamente ligada à da agricultura. Isso se deve ao fato de os seus ingredientes básicos serem os mesmos do pão. Por conter os mesmos nutrientes deste, na Antiguidade, a cerveja funcionava como um verdadeiro complemento alimentar; era realmente um “pão líquido” [...] (SANTOS E DINHAM, 2006, p.11).

Muito embora a cerveja tenha sido considerada um complemento alimentar na antiguidade conforme citado acima, não se sabe ao certo quando foi feita a primeira amostra desse “pão líquido”. Acredita-se que a primeira produção de cerveja muito provavelmente ocorreu por acidente. Quando uma espécie de mingau foi formada após a fermentação natural dos grãos de cevada esquecidos ao tempo, expostos à chuva e a umidade (EUGÊNIO, 2017). Segundo registros de documentos históricos, em 2.100

a.C. os sumérios alegravam-se com uma bebida fermentada, obtida de cereais e que cerca de 40% da produção destes cereais destinavam-se às cervejarias chamadas “casas de cerveja”, as quais eram mantidas por mulheres. Os egípcios aprenderam a arte de fabricar cerveja e carregaram a tradição no milênio seguinte, agregando o líquido à sua dieta (BREJAS, 2017).

No Egito, a cerveja era uma bebida nacional de grande consumo e que ocupava um lugar importante nos ritos religiosos, sendo distribuída ao povo. O processo de produção era rudimentar e estava atribuído aos padeiros devido à natureza da matéria-prima ser praticamente a mesma – leveduras e grãos de cereais (VENTURINI FILHO, 2016). Através dos hieróglifos, os egípcios faziam grande uso da cerveja a ponto de jarras cheias da bebida serem enterradas juntas com seus mortos. Foram eles que levaram a cerveja para o Mediterrâneo; e que, com o surgimento do comércio e das estalagens, se expandiu para a Europa, ganhando posteriormente, todo o Ocidente (MARCENA, 2016; BEAUMONT, 2017). No século I d.C., a cerveja já era produzida pelos antepassados dos alemães e dos franceses e alcançou outras regiões do continente europeu, como a Bélgica, Inglaterra, Irlanda e Holanda. A mais antiga cervejaria ainda em funcionamento fica no mosteiro Beneditino *Weihenstephan*, na Bavária, e acredita-se que sua loja tenha sido aberta em 768 d.C. (OPA BIER, 2015).

Na Idade média, os conventos assumiram a fabricação da bebida, que até então era uma atividade familiar. O monopólio da fabricação da cerveja até o século XI continuou com os conventos que desempenhavam relevante papel social e cultural, sendo dada aos monges a tarefa de aperfeiçoar a técnica de fabricação da bebida (BREJAS, 2017). De acordo com Santos e Ferreira (2017), com o crescimento das colônias, as técnicas de fabricação de cerveja foram se espalhando pelo mundo. E segundo Abrahão (2017), foi somente a partir do século XVIII, com a invenção e desenvolvimento de equipamentos industriais, que o processo de fabricação da cerveja ganhou escala industrial e o desenvolvimento e conhecimento em ciências paralelas, como na microbiologia por Louis Pasteur, e trabalhos com fermentos, fortaleceram o processo de produção cervejeira.

2.3. HISTÓRICO DA CERVEJA NO BRASIL

O início da história da cerveja no Brasil remonta ao período de 1630 a 1654, quando a Companhia das Índias Orientais invadiu as terras brasileiras, juntamente com os holandeses, que trouxeram consigo algumas amostras da bebida, assim como sua receita e todo o equipamento necessário para prepará-la, pois desejavam montar a primeira cervejaria brasileira (MARCENA, 2016; INSTITUTO DA CERVEJA, 2017).

Acredita-se que, em 1637, o conde holandês Maurício de Nassau na condição de governador dos territórios holandeses no Brasil, trouxe com ele artistas e cientistas, e três anos após a sua chegada, um mestre-cervejeiro chamado Dirck Dixx adentra as terras brasileiras para integrar a sua comitiva. E em outubro de 1640, abrem a primeira fábrica de cerveja das Américas na residência chamada “La Fontaine” que significa a fonte em português; pois admite-se que tal residência ficava próxima às margens do rio Capibaribe, o qual servia de fonte de água para produzir a cerveja. (COUTINHO et. al, 2017).

Segundo Santos (2004), com a saída dos holandeses do país em 1654, a cerveja desapareceu do cenário brasileiro por 150 anos, reaparecendo apenas no final do século XVIII e início do século XIX. Com a chegada da Família Real portuguesa, o cenário cervejeiro passou por várias mudanças como abertura dos portos às nações amigas em 1808, ano de sua chegada. Pois antes, estava fechado por ordem da rainha Dona Maria I desde 1785. Tal benefício se estendia exclusivamente à Inglaterra até o ano de 1814, o que tornava o consumo de cerveja no Brasil de origem britânica. Os ingleses dominaram o mercado da importação de cerveja até 1870 (OPABIER, 2017).

Houve então, uma queda no mercado britânico, fato que, conforme Santos (2004), ocorreu por conta da concorrência da cerveja que já era produzida no Brasil de forma artesanal, mas de qualidade inferior, a qual, tinha um custo mais barato. Porém, no final do século XIX a importação voltou a crescer - e por influência da imigração, a preferência passou a ser pela cerveja alemã, que vinha em garrafas e caixas, diferente das inglesas, que vinham em barris. A cerveja alemã era o oposto da britânica; uma cerveja mais clara, límpida, com melhor conservação e que agradava ao paladar – surgindo então, o hábito de se beber cervejas em garrafas de vidro (SANTOS, 2004; OPABIER, 2015). Antes de 1850, pequenas cervejarias surgiram no Rio de Janeiro, São Paulo e no Sul do país com produções caseiras feitas por imigrantes ingleses e alemães.

Algumas dessas cervejarias atingiram escala industrial de produção, e em 1853 nasce a Bohemia, considerada a primeira cervejaria Imperial do Brasil fundada pelo alemão Henrique Kremer na cidade de Petrópolis, Rio de Janeiro. Mas, apenas em 1888 foi que surgiram as duas grandes cervejarias que fariam história no Brasil: a Cia. Cervejaria Brahma e a Cia. Antarctica Paulista (MORADO, 2017).

No início do século XX, a produção de cerveja entra em declínio no país, uma vez que a matéria-prima era importada e passou a ficar escassa pelo período das duas Grandes Guerras, principalmente o lúpulo, que afetou de forma direta a produção de cerveja no Brasil. Mas, em 1966, a produção é retomada e surge a Cerpa, e no ano seguinte a Skol com a introdução das primeiras latas de bebida (INSTITUTO DA CERVEJA, 2017).

Na década de 1980 o Brasil passa por um crescimento econômico que incentivou a indústria cervejeira ocorrendo um despontamento de várias microcervejarias que conforme Komar (2016) e Morado (2017), foi impulsionada pelo renascimento da cerveja em todo o mundo, transformando a cultura cervejeira no país com renovação de choperias, as quais antes se configuravam no tradicional boteco. Surgem também novas variedades de estilos da bebida e as mulheres adentram o mercado de consumo da cerveja, mudando de vez um cenário que era predominantemente masculino.

Desde então, o mercado da cerveja no Brasil continuou a crescer mudando a preferência da população, que antes era pela cachaça por ser a bebida mais comum no Brasil do século XIX, seguido pelo vinho e pelo licor que eram importados da França pelos portugueses (BEBO MELHOR, 2017). Na década de 1990, são fundadas as microcervejarias DadoBier no Rio Grande do Sul e a Colorado em Ribeirão Preto, São Paulo – duas das mais importantes do país. No final dessa mesma década acontece a fusão entre a Antarctica e a Brahma - surgindo a AmBev, que posteriormente se funde com a belga Interbrew, tornando-se a InBev, que em 2004 se transformou na maior produtora de cerveja do mundo (MORADO, 2017).

2.4. A CERVEJA ARTESANAL NO BRASIL

Conforme exposto anteriormente, nas décadas de 1980 e 1990 o cenário da cerveja no Brasil atravessou grandes mudanças sob influência do mercado mundial com o “surgimento” das microcervejarias, que passaram a ser chamadas de cervejarias

artesanais posteriormente, as quais, vêm ganhando força nos últimos anos tornando-se uma tendência cada vez mais consolidada no país. Para Carvalho (2015), tal mudança ocorreu também em função do comportamento do consumidor, o qual, passou a ser mais consciente dos produtos que consome em termos de qualidade.

Conforme Gerlach (2016), este consumidor tem vivenciado uma gama de possibilidades quando se trata de cervejas artesanais, sobretudo em relação aos estilos e valores atrelados à bebida, os quais são completamente distintos se comparado as cervejas produzidas em escala industrial. Neste “novo mundo” de possibilidades, além da abertura de novas cervejarias artesanais, surgem vários seguimentos direcionados como estabelecimentos com venda exclusiva de cervejas artesanais e seus inúmeros rótulos de sabores e estilos diversos, cursos de mestre-cervejeiro, produção caseira da bebida, sommelieria, harmonização dessas cervejas com uma multiplicidade de pratos, fortalecendo assim, a chamada “cultura cervejeira”.

Corroborando com esse quadro Deliberalli (2015), comenta que o Brasil passa por um renascimento da cerveja, a qual é a bebida mais popular entre os brasileiros e que está enraizada nos costumes de socialização. Este fato seria o que tem atraído, mas não apenas isso, tem mudado a mente dos consumidores da bebida, ampliando assim, o mercado e a cultura da cerveja no país. Deste modo, pode-se dizer que o mercado da cerveja artesanal no Brasil passa não apenas por um renascimento, mas por uma crescente tendência a qual tem mudado os hábitos de consumo deste, especificamente porque a cerveja tem adentrado cada vez mais o ambiente gastronômico para ocupar um espaço dinâmico dada a sua versatilidade de acompanhar os mais diversos pratos e ocasiões.

2.5. BREVE HISTÓRICO DA CERVEJA EM PERNAMBUCO

O nordeste brasileiro foi a área onde a cachaça reinou absoluta entre a maioria da população por séculos pela lucratividade do período açucareiro. No entanto, a cerveja é a única bebida capaz de disputar espaço com a cachaça nas mesas e por isso é tão importante quanto a aguardente (MARCENA, 2016).

Conforme visto anteriormente no histórico da cerveja no Brasil, pioneiramente, segundo Giorgi (2015), a cerveja chegou no país pelos holandeses durante o período de ocupação de Pernambuco no século XVII entre os anos 1630 a 1654. De acordo com

Beltramelli (2012) Maurício de Nassau teria vindo ao Brasil com um cervejeiro de nome Dirck Dix, bem como uma planta de uma cervejaria, que chegou a ser consolidada em 1640 numa residência em Recife.

Em conformidade com estas informações Marcena (2016) complementa que “Foi no Recife, [...] que os lábios da brasilidade estabeleceram o primeiro contato com o líquido fermentado, de feição não-indígena, produzido no Brasil, apresentando fórmula muito próxima do que hoje conhecemos como cerveja”. O conde alemão adentrou as terras brasileiras aportando no Nordeste - primeiramente na Bahia, mas após seu fracasso ao invadir o solo baiano continuou sua investida em chão pernambucano, alcançando, por fim, seus objetivos (PORAQUI, 2018).

No período em que esteve no estado pernambucano, Nassau, que trouxera consigo uma grande comitiva repleta de sábios, artistas, cientistas, astrônomos e médicos, grandes avanços tecnológicos ocorreram na cidade do Recife – um período de prosperidade para a cidade que rapidamente se desenvolveu tornando-se o principal porto da Companhia das Índias Ocidentais no Brasil. E apesar de algumas críticas à gestão de Nassau, o conde criou com esses avanços uma atmosfera mais urbana na cidade construindo pontes, fortes, hospitais, edifícios, palácios, fundou o Observatório Astronômico, instituiu Câmaras, rompeu canais, abriu ruas, com financiamento reestruturou engenhos, expandiu o território e fundou uma cervejaria (MARCENA, 2016; COUTINHO, QUINTELA, PANZANI, 2017).

É sabido que a coroa portuguesa não demonstrou interesse no desenvolvimento da produção de cerveja no Brasil, possivelmente por temer a concorrência com seus vinhos lusitanos. Com a expulsão dos holandeses, a história da cerveja em Pernambuco e no Brasil, sofre uma pausa de quase um século e meio, ressurgindo apenas no século XIX com a chegada de D. João VI e a reabertura dos portos (MARCENA, 2016).

2.6. A CERVEJA ARTESANAL EM PERNAMBUCO

A arte de produzir cervejas artesanais no estado pernambucano voltou a pouco mais de cinco anos e tem fomentado um grande mercado, movimentando assim, a economia local. De acordo com Barbosa (2018), Pernambuco é o maior produtor de cerveja artesanal do Norte/Nordeste e já conta com 24 marcas diferentes e 11 fábricas. E

conforme a Associação Pernambucana de Cervejas Artesanais – APECERVA, o estado produz 2,5 milhões de litros por ano.

O reaparecimento das cervejas artesanais em Pernambuco, segundo Marcena (2016), se deu por volta de 2013 onde houve uma forte movimentação em torno da produção de chope e de cerveja no estado. Tal movimento fez com que surgissem pequenas cervejarias com cervejeiros de panela munidos de receitas tradicionais. Essa produção era feita nas próprias casas desses cervejeiros que aos poucos foram ganhando mais adeptos ao movimento, os quais, decidiram investir tempo em formação, pesquisa, planejamento e capital para profissionalizar o processo.

Mediante a boa aceitação dessas cervejas, em 2015, o mercado cervejeiro artesanal pernambucano ganha sua primeira cervejaria artesanal, a Debron (A Fonte) – uma homenagem à “La Fontaine”, nome dado à residência dos holandeses quando estiveram em Pernambuco. Em seguida, surge a cervejaria Capunga, e no ano de 2016, a cervejaria Ekäut. Todas elas homenageando o período holandês no estado com seus nomes (BARBOSA, 2018). Desde então, o mercado cervejeiro artesanal em Pernambuco não parou de crescer se mostrando cada vez mais acessível à abertura de novas cervejarias artesanais, as quais tem surgido para somar e ampliar a cultura cervejeira pernambucana ganhando ainda mais consumidores com sede de experimentar o novo (MARCENA, 2016).

2.7. HARMONIZAÇÃO: CONCEITOS

Harmonizar de acordo com o dicionário Houaiss (2008), significa pôr (se) ou estar em harmonia, acordo, conformizar-se. E a palavra harmonia, ainda em conformidade com o dicionário, “é a combinação perfeita entre seres distintos”. Portanto, a harmonização entre bebida e comida para que seja bem-sucedida, precisa estar nestes moldes de definição. De acordo com Lara (2017), as ideias de harmonização entre bebida e preparo se caracterizam quando ocorre uma conservação dos sabores, tanto da bebida quanto da comida, onde um não pode sobrepor o outro para que não se perca as principais características de ambos.

Segundo a Revista da Cerveja (2019), harmonizar cerveja com comida se configura no auge da experiência, quando as características da cerveja e do prato são

enriquecidos e potencializados sendo capazes de atingir um patamar onde uma simples refeição transfoma-se em um acontecimento memorável.

2.8. PRINCÍPIOS DE HARMONIZAÇÃO ENTRE CERVEJA E COMIDA

Para que os conceitos acima colocados sejam possíveis, existem alguns princípios básicos a serem seguidos, e muito embora ainda não haja um cunho científico sobre o tema, dada a complexidade e infinitas possibilidades das combinações - o que se tem são caminhos que podem conduzir a excelentes interações entre a cerveja e o prato, ou no mínimo, um encontro satisfatório dessa união (DREDGE, 2016). De acordo com Panobianco (2016), para que se extraia o melhor de uma harmonização entre cerveja e comida se faz necessário analisar os ingredientes do preparo do prato juntamente com as características básicas da cerveja.

Segundo Oliver (2012), a cerveja autêntica, aquela produzida nos parâmetros artesanais, por serem bebidas complexas carregadas de aromas, sabores e ingredientes semelhantes aos contidos nos alimentos, podem harmonizar com qualquer tipo de prato conseguindo uma performance a qual o vinho não é capaz. Ainda para Oliver (2012) e Dredge (2016), deve-se observar as seguintes características em uma cerveja para que, só após esta breve análise, a bebida seja escolhida para harmonizar com um prato (Quadro 1).

Quadro1 – Principais características da cerveja a serem observadas na harmonização com preparações

Característica	Descrição
Aroma	Um dos atributos mais importantes de uma cerveja. Ele pode direcionar a escolha do prato por ter algumas moléculas e elementos aromáticos diferentes que podem ser encontrados em ambos, como: éster, terpenos, cetonas, lactonas, compostos orgânicos e aldeídos que ajudam a criar pontes de sabor.
Intensidade	Está relacionada ao peso e a força que cada cerveja possui. Esta, em geral, deve ter a mesma que a do prato escolhido.
Textura	Está relacionada ao corpo podendo ser leve, encorpada ou seca.
Carbonatação	Está relacionada às bolhas de CO ² que revelam sabores e reforçam a intensidade e também promovem a limpeza do palato.
Amargor	Esta é uma característica intrínseca à cerveja proveniente do lúpulo que apresenta um

	leque de diferentes óleos, com sabores próprios de cada tipo. O amargor é capaz de trazer refrescância aos pratos, sabores herbais, cítricos e interagir bem com o sal, açúcar e gordura.
Doçura	Está relacionada ao malte e confere um sabor mais adocicado a cerveja.
Acidez	Está relacionada às cervejas de estilos ácidos como as <i>sours</i> e <i>lambics</i> . (Em geral, as cervejas não são ácidas).
Torrefação	Está relacionada à torra do malte que de acordo com o tipo pode desenvolver sabores de chocolate, café, caramelo e toffee.
Teor alcoólico	Pode se tornar um elemento determinante na escolha para harmonizar, pois quanto mais alto, mais intenso serão os sabores.
Temperatura	Tem impacto direto sobre a harmonização por influenciar as papilas gustativas. As cervejas ditas artesanais têm temperaturas ideais de serviço de acordo com cada estilo.

Fonte: OLIVER (2012) e DREDGE (2016) adaptado

Conforme Oliver (2012), um dos mais importantes pontos a ser observado nas interações entre cerveja e preparo é o estilo da bebida. O processo de produção da cerveja artesanal de acordo com o *site* Brejas (2017), divide a bebida em basicamente duas famílias: Lagers e Ales. Cervejas da Família Lager são de baixa fermentação ou fermentação a frio (6°C a 12°C), com graduação alcoólica entre 4% a 5%. São originárias da Europa central e a campeã em vendas no Brasil. Já as cervejas da Família das Ales são de temperaturas mais altas (15°C a 24°C) e seu teor alcoólico pode chegar até 12% a depender do estilo. As ales são os tipos de cervejas com processo antigo de fabricação. E ainda, incorporada a essas famílias, o Brejas (2017) salienta que, teria uma terceira categoria, as Lambics - por ter uma fermentação diferenciada das anteriores. Esta, com fermentação espontânea produzida com leveduras selvagens confere características de acidez elevada, aromas frutados e de complexidade única.

Dentro dessas famílias, cabem diversos estilos e sub-estilos, os quais, tomariam grande espaço se elencados neste trabalho. Serão brevemente listados os principais estilos das famílias Lager e Ale (Quadro 2).

Quadro 2 – Principais estilos de cervejas das Famílias Lager e Ale

Família Lager – Principais estilos	Características sensoriais
Pilsner	Lúpulo acentuado, aromas florais e sabor de pão
American Lager	Refrescante e leve
Dunkel	Cerveja escura, maltada e com amargor moderado
Vienna	Adocicada, com coloração avermelhada, médio corpo e malte levemente queimado
Bock	Escura, forte, maltada, sabor de toffee, baixo amargor, teor alcoólico alto (6%)
Marzenbier	Coloração âmbar, sabor de pão, maltada, caramelizada, médio corpo
Helles	Dourada, corpo leve, maltada, sabor de pão, amargor contido
Schwarzbier	Cerveja preta, suave, com aromas de café e chocolate, maltes tostados e sem dulçor
Família Ale – Principais estilos	Características sensoriais
American Pale Ale – APA	Cerveja com caráter mais lupulado, com aromas frutados e mais encorpada
India Pale Ale – IPA	Cerveja com amargor de lúpulo mais robusto que as APAs; Seu teor alcoólico pode variar com o sub-estilo e possui aromas frutados
Extra Special Bitter – ESB	Cerveja frutada, ligeiramente forte e lupulada
Saison	Estilo seco, condimentado, aromático, lupulada e complexa
Witbier	Cerveja belga de trigo, de corpo leve, cítrica, com aromas e sabores de laranja e coentro
Weiss ou Weissbier	Cerveja de trigo alemã, refrescante e turva por não passar por filtração; aromas florais e frutados como banana e maçã; notas de cravo
Porter	Bem escura, lupulada, sabores de café, caramelo e achocolatados
Stout	Coloração em geral preta, com aromas e sabores de café e chocolate, encorpada, com médio amargor
Imperial Stout	De caráter muito forte, de cor escura, corpo robusto, aromas e sabores torrados como café e chocolate; teor alcoólico elevado

Fonte: OLIVER (2012) e BREJAS (2017) adaptado

Como visto acima, são muitas as possibilidades de estilos, os quais, podem oferecer uma infinidade de aromas, sabores, colorações que em muito se assemelham

com as características dos alimentos. Estes, quando transformados em preparos, se convertem em uma gama de cores, texturas, perfumes e sabores únicos devido a agregação de óleos, gorduras, sal, açúcar, ervas, temperos, especiarias e cocção das mais variadas, que podem conferir ao preparo de acordo com a técnica escolhida, aromas e sabores caramelizados e tostados; consistência macia, untuosa, suculenta ou mais seca (OLIVER, 2012).

Conforme Oliver (2012) e Dredge (2016), existem alguns critérios que podem ajudar a promover harmonizações equilibradas entre a cerveja e o preparo (Quadro 3).

Quadro 3 – Critérios de equilíbrio entre cerveja e preparo

Alguns critérios de equilíbrio entre cerveja e preparo

Sal equilibra amargor

Doçura e gordura equilibram amargor

Gordura e sal equilibram álcool e amargor

Doçura e corpo equilibram picância

Acidez e carbonatação equilibram pratos untuosos e defumados

Amargor e carbonatação equilibram gordura

Doçura equilibra umami

Amargor torrado equilibra acidez

Amargor e doçura se equilibram

Fonte: OLIVER (2012) e DREDGE (2016) adaptado

Ainda sobre os princípios de harmonização entre cerveja e comida, Beaumont (2016), Ocampo (2016) e Panobianco (2017), destacam três parâmetros universais de harmonização entre bebidas e preparos que podem auxiliar na condução de harmonizações com cervejas. (Quadro 4).

Quadro 4 – Parâmetros de harmonização entre bebidas e preparos

Parâmetros da harmonização entre cervejas e preparações	
Harmonização por semelhança	Tem como base elementos sensoriais que se assemelham e podem estar presentes tanto na cerveja quanto no preparo. É uma interação onde o par se equilibra e constitui algo melhor que a soma de suas individualidades. Suas qualidades são reciprocamente ressaltadas.
Harmonização por contraste	Tem como base colocar cervejas e comidas de pesos opostos. Suas diferentes características acabam por valorizar a ambos como por exemplo: acidez e doçura; picância e refrescância; amargor e doçura; robustez e leveza.
Harmonização por corte	Tem como base o envolvimento de sabores intensos onde a cerveja promove a “quebra” de algumas características do preparo para atenuar algum elemento que está em excesso como por exemplo: cervejas aciduladas e lupuladas cortam a gordura de alguns pratos por meio da adstringência e efervescência do lúpulo.

Fonte: BEAUMONT (2016); OCAMPO (2016); PANOBIANCO (2017)

Pode-se concluir que os princípios de harmonização entre cerveja e comida, se referem essencialmente a um conjunto de elementos que visam conhecer muito bem as principais características dos dois elementos de forma a promover uma boa interação entre o par (PANOBIANCO, 2017). O mesmo princípio é utilizado nas preparações doces, um outro mundo de possibilidades que será abordado no próximo tópico.

2.9. HARMONIZAÇÃO DE CERVEJAS COM SOBREMESAS

Harmonizar cervejas com pratos doces é algo que vem crescendo em conjunto com o mercado cervejeiro e que tem levantando inúmeras possibilidades dada a sua excentricidade. O mais comum é a harmonização da bebida com preparações salgadas, mas para Oliver (2012), a cerveja é capaz de harmonizar com os próprios sabores das sobremesas quando comparadas ao vinho, o qual em geral, segundo o autor, não são tão eficazes em promover a mesma harmonia da cerveja com os doces.

De acordo com Severo (2017), cervejas e sobremesas possuem diversos elementos em comum que podem contribuir para que a combinação funcione permitindo uma explosão de sabores. Um desses elementos são a torra do malte que se assemelha ao café, ao caramelo, ao toffee e ao chocolate. A graduação alcoólica e o amargor também possibilitam a limpeza do palato e ajudam a contrastar o dulçor intenso de algumas sobremesas. Outro ponto a ser levado em questão diz respeito à intensidade dos elementos para que nenhum deles se sobreponha gerando uma incompatibilidade de forças.

Júnior (2012), comenta que as combinações mais conhecidas são as que tem o chocolate como base. Em concordância, Jackson (2010) afirma que cerveja e chocolate possuem grande afinidade por partilharem o mesmo gosto básico: o amargo, proveniente dos lúpulos e das sementes de cacau; bem como com o doce, advindo da cevada maltada na cerveja e do açúcar no chocolate. Tais elementos provocam uma sensação de derretimento pelo chocolate e de aquecimento pelo álcool.

Mas, dada a variedade de estilos de cerveja, dos mais maltados aos mais amargos é possível criar uma infinidade de combinações que ultrapassam a obviedade do chocolate com cervejas escuras. Conforme Severo (2017), é possível preparar harmonizações entre cervejas e pudins, bolos, tortas, *cheesecakes* e até mesmo sorvetes. Em que, muitos desses preparos são feitos a base de frutas, lácteos, gorduras, oleaginosas, caramelos, ovos, diversos tipos de chocolate e uma vasta lista de ingredientes que abrem um extenso leque alternativo.

2.10. BOLO DE ROLO, CARTOLA E BOLO SOUZA LEÃO – PATRIMÔNIOS DO ESTADO PERNAMBUCANO.

2.10.1. Patrimônio Cultural Imaterial

Segundo a Unesco, o Patrimônio Cultural Imaterial ou Intangível, compreende as expressões de vida e tradições, que comunidades, grupos e indivíduos em todas as partes do mundo recebem de seus ancestrais e passam seus conhecimentos a seus descendentes. E não só inclui tradições herdadas do passado, mas também usos rurais e urbanos característicos de diversos grupos culturais (UNESCO, 2017). Corroborando com essa ideia Brayner (2012, p. 5, apud LONDRES, 2001) diz:

Patrimônio é tudo o que criamos, valorizamos e queremos preservar: São os monumentos e obras de arte, e também as festas, músicas e danças, os folguedos e as comidas, os saberes, fazeres e falares. Tudo enfim que produzimos com as mãos, as idéias e a fantasia (BRAYNER, 2012, p. 5 apud LONDRES, 2001).

Conforme Gaspar (2010), o Patrimônio Cultural Imaterial, por ser uma herança a qual é transmitida de geração após geração não pode ser tocada e por esse motivo também é conhecida como intangível. Porém, para que seja compreendido se faz necessária uma representação material desse patrimônio. O reconhecimento dessas expressões e tradições de diversos povos possui extrema relevância, se faz necessária e importante por ser uma fonte que não apenas carrega, mas que também transmite a sua história, seus valores, filosofias, formas de pensar e de saber, linguagens e toda uma riqueza externalizada dentro destas manifestações e que garantem a sobrevivência dessa multiplicidade cultural incorporada nestas comunidades.

Para Brayner (2012), o objetivo principal do Patrimônio Cultural Imaterial é fortalecer a noção de pertencimento dos indivíduos dentro de uma sociedade visando ampliar e contribuir com o exercício da cidadania melhorando assim, a qualidade de vida desses indivíduos. A Unesco (2017), considera que uma das formas mais eficientes de preservação dos patrimônios culturais imateriais é fazer com que seus portadores, que são todas as sociedades inclusas nestas condições, continuem transmitindo, produzindo e reproduzindo estas manifestações. Felizmente, em 2003, foi adotada pela entidade, uma convenção que regula e cuida das questões sobre patrimônio, a qual contempla toda a herança cultural da humanidade chamada de Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial.

De acordo com Gaspar (2010), no Brasil, a defesa de patrimônio quando é de interesse nacional, o órgão responsável é o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN); E no estado de Pernambuco, quem fica responsável pelos registros dos patrimônios é a Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco (FUNDARPE). No estado, já foram registrados diversos bens imateriais, mas neste trabalho serão abordados três deles – o Bolo de Rolo, a Cartola e o Bolo Souza Leão.

2.10.2. A doçaria pernambucana: Um breve relato.

A história do açúcar em Pernambuco remonta aos engenhos do século XVI pelas mãos do colonizador português e foi na Casa Grande que a influência de sua culinária obteve destaque com as técnicas e elaboração dos doces. As receitas eram das senhoras de engenho, mas as adaptações foram feitas com os ingredientes da terra, sendo estes, moldados pelas mãos das escravas africanas. O açúcar não fazia parte da dieta dos nativos, deles herdamos o uso da farinha de mandioca, do milho, da tapioca e do beiju que se adaptaram bem aos bolos e doces portugueses (BELLUZO, HERCK, 2002; FREIXA, CHAVES, 2012).

De acordo com Belluzzo e Heck (2002), os doces portugueses tornaram-se brasileiros por adoção e foi da fusão entre os ingredientes portugueses e nativos que nasceu a doçaria colonial brasileira repleta de compotas, bolos com nomes das famílias dos engenhos como o bolo Souza Leão, bolo Cavalcanti, bolo Sobral e uma infinidade de doces de ovos mesclados com coco, compotas das mais variadas frutas típicas como abacaxi, goiaba, caju, mangaba, mamão, entre outras.

O colonizador português, segundo Cavalcanti (2010), foi quem trouxe consigo as primeiras receitas de bolo e a primeira amostra trazida das terras lusitanas era de um bolo de amêndoas de textura seca, conhecido como fártel, o qual teria sido oferecido aos nativos, tendo a estes, não agradado. Mas foi aqui no Brasil que estas receitas foram sendo moldadas e adaptadas. A doçaria brasileira, em especial a nordestina a muito se deve as donas de casa e ao negros e negras doceiras. Seu preparo era extremamente valorizado nas Casas-Grandes dos engenhos nordestinos. Sua tradição foi passada as outras gerações ao longo dos anos tornando-se o que hoje conhecemos como doçaria brasileira (GASPAR, 2013).

2.10.3. Bolo de Rolo

Um dos bolos mais emblemáticos e também uma iguaria dentro da doçaria e gastronomia pernambucana, foi reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial do estado pela lei nº 13. 436, de 24 de abril de 2008 pela Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco (ALEPE, 2008). O bolo de rolo é feito à base de ingredientes simples, mas que possui um modo de preparo delicado, repleto de técnicas e particularidades.

Possui uma massa finíssima feita de ovos, farinha, açúcar e manteiga, a qual, após assada é recheada com goiabada em pasta, e em seguida, enrolada formando finas camadas de massa e doce, produzindo um rolo – do qual deriva o seu nome (CAVALCANTI, 2010).

Sua história, conforme relatam Andrade (2008) e Cavalcanti (2010), tem origem na cozinha portuguesa onde era produzido o “Colchão de Noiva”- um bolo recheado com amêndoas, tendo o bolo de rolo nascido de uma adaptação dessa receita. As damas portuguesas ao chegarem no Brasil tiveram dificuldades em executar algumas receitas, pois não encontravam os ingredientes as quais estavam acostumadas tais como: amêndoas, macãs, pinhões, marmelos e especiarias passando a transformar suas receitas com os insumos nativos. A goiaba foi a escolhida por ser abundante e seu doce era produzido nas cozinhas dos engenhos.

Ainda segundo Andrade (2008), o bolo de rolo era servido como sobremesa ou lanche e oferecido a visitantes ilustres sendo uma desfeita deixá-los partir sem que comessem uma fatia. Assim, o bolo de rolo serviu para estreitar laços de amizade como um gesto de agradecimento e como forma de presentear as pessoas queridas. E até mesmo o Papa João Paulo II teria provado uma fatia dele na década de 1980 quando em vida, esteve em Recife.

Atualmente, o bolo de rolo faz parte do dia-a-dia dos pernambucanos e está presente em suas mesas nos mais diversos momentos, nas cafeterias, confeitarias, restaurantes e em todas as ruas da cidade. Uma prova do seu valor e da sua importância cultural, histórica e gastronômica, tanto para Pernambuco quanto para todo o Brasil.

2.10.4. Cartola

A Cartola é mais uma das sobremesas que compõe a doçaria pernambucana e que também foi reconhecida como Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco, documentada pela lei nº 13. 751 de 24 de abril de 2009 pela Assembleia Legislativa do estado (ALEPE, 2009). Sua origem provém das Casas-Grandes dos engenhos, numa fusão de técnicas e hábitos culturais - uma miscigenação dos três povos formadores de nossa cultura (SOARES, 2011; GASPAR, 2012).

Composta por banana madura, queijo manteiga ou do sertão – queijo característico da culinária nordestina, o qual é elaborado a partir da manteiga de garrafa

num processo demorado de produção que leva em média 48h – estes são assados na mesma panela com uma fina camada de manteiga e são finalizados com açúcar e canela misturados (CAVALACANTI, 2010).

Para Gaspar (2012), o nome “cartola” teria derivado da semelhança entre a montagem do doce onde as bananas e queijo formam camadas sobrepostas e ganham um banho de canela com açúcar ficando com uma coloração escura lembrando, assim, o chapéu de mesmo nome por conta de seu formato alto e cor preta.

A sobremesa é uma iguaria muito apreciada no estado pernambucano e assim como o Bolo de Rolo é servida em restaurantes, cafeterias e é reproduzida em todas as casas, por várias pessoas e de diversas formas. Seu reconhecimento como patrimônio do estado de Pernambuco se traduz em mais uma prova das riquezas da gastronomia brasileira.

2.10.5. Bolo Souza Leão

Pode-se dizer que o Souza Leão é o mais rebelde dos bolos pernambucanos no que diz respeito aos seus ingredientes e no contexto social o qual ele foi criado. Nas palavras de Cavalcanti (2010, p. 253), “O mais tradicional dos bolos é fruto dessa rebeldia que esteve presente, sempre, em todos os nossos movimentos sociais”. Um bolo cerregado de história e com mais de 150 anos não poderia deixar de ser reconhecido como Patrimônio pernambucano – mais uma sobremesa, um bolo patrimonial para o estado. Sua composição é feita a partir de muitos ovos, manteiga, leite de coco, calda de açúcar e massa de mandioca.

Conforme Barbosa (2008), em linha de empate com os doces, o nordeste brasileiro é por excelência a área dos bolos. Sobretudo, os de cunho autoral com receitas especiais, de família. O Souza Leão está no topo da lista. Sua história, de acordo com Cavalcanti (2010), tem início com uma senhora chamada Rita de Cássia Souza Leão que na época dos engenhos era casada com o senhor Agostinho Bezerra Cavalcanti, então proprietário do Engenho São Bartolomeu que localizava-se no povoado da Muribeca em Jaboatão dos Guararapes.

Ainda segundo Cavalcanti (2010), Dona Rita de Cássia era uma cozinheira muito prendada e várias de suas receitas ficaram famosas. E muito mais por um ato de compromisso com os ingredientes locais, do que uma revolta contra tudo o que era de

fora do Brasil, Dona Rita resolve substituir a farinha que vinha de Portugal, pela massa de mandioca; a manteiga francesa *Le Pelletier*, pela manteiga produzida em sua própria casa. Mesmo a bagaceira, aguardente portuguesa a base de uva, foi substituída pela cachaça.

De acordo com Barbosa (2008), o bolo Souza Leão, teria sido servido ao imperador Dom Pedro II bem como a sua esposa, Tereza Cristina quando estiveram em Pernambuco no ano de 1859. Desde então, o bolo adentrou a culinária pernambucana para nunca mais sair ganhando assim, uma dimensão cultural e gastronômica, sendo considerado Patrimônio Cultural Imaterial do Estado documentado pela lei nº 13. 428 de 16 de abril de 2008 pela Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco (ALEPE, 2008).

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVOS GERAIS

Analisar a harmonização entre cervejas artesanais pernambucanas e suas sobremesas consideradas Patrimônios Culturais Imateriais do Estado de Pernambuco; Bolo de Rolo, Cartola e Bolo Souza leão.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Efetuar levantamento das cervejarias artesanais existentes no estado de Pernambuco e os seus principais estilos de produção.
- Elaborar fichas de avaliação para as harmonizações.
- Realizar harmonização entre cervejas artesanais pernambucanas com as sobremesas Bolo de Rolo, Cartola e Bolo Souza Leão.
- Analisar as harmonizações propostas.

4. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) foi realizado no Laboratório de Gastronomia do Departamento de Tecnologia Rural da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), no período de 01/10/18 a 10/01/19. Seu objetivo se configura em fazer parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia pela mesma universidade onde o estágio foi realizado. As atividades concernentes ao ESO estão descritas no Quadro 5.

Quadro 5 – Descrição de atividades do Estágio Supervisionado Obrigatório - ESO

- +Realizar levantamento das cervejarias artesanais pernambucanas e seus principais estilos de produção
- +Efetuar pesquisa bibliográfica sobre princípios de harmonização de cerveja e comida
- +Elaborar ficha de avaliação para as harmonizações
- +Produzir em laboratório as sobremesas Bolo de Rolo, Cartola e Bolo Souza Leão
- +Realizar harmonizações em laboratório com as cervejas e sobremesas produzidas
- +Analisar as fichas de avaliação das harmonizações
- +Produzir relatório

Fonte: Autoria própria

5. METODOLOGIA

Para o trabalho, primeiramente foi efetuado um levantamento das cervejarias artesanais com a produção dos seus principais estilos; também foram elaboradas fichas de avaliação para as harmonizações bem como pesquisas bibliográficas sobre o tema; produção das sobremesas pernambucanas Patrimônios Culturais Imateriais: Bolo de rolo, Cartola e Bolo Souza Leão e realização de harmonização entre cervejas artesanais pernambucanas e as sobremesas produzidas com equipe não treinada composta de um número que variou entre onze (11) e treze (12) pessoas – alunos do curso de gastronomia da UFRPE da cadeira de Tecnologia Cervejeira e Gastronomia e a professora da disciplina e orientadora deste trabalho Dr^a. Edilma Pinto Coutinho.

5.1.1. Levantamento das cervejarias artesanais em Pernambuco

O levantamento das cervejarias artesanais pernambucanas foi realizado através das redes sociais como *Facebook e Instagram*, os quais, possibilitaram por meio de *hashtags* identificar uma série de cervejarias em diversos locais da Região Metropolitana do Recife e outras localidades.

A identificação pelas *hashtags* (*#cervejapernambucana* e *#cervejaspernambucanas*) possibilitou o contato com essas cervejarias para a coleta dos dados, onde foram detectadas sessenta cervejarias artesanais, as quais, produzem estilos variados da bebida com destaque para a India Pale Ale (IPA); American Pale Ale (APA); Blonde ale; Witbier e Weiss. A pesquisa viabilizou a criação de um banco de dados contendo os nomes das cervejarias encontradas, seus principais meios de contato, locais de produção dentro do estado pernambucano e seus principais estilos de cervejas fabricados.

5.1.2. Elaboração das fichas de avaliação

A ficha de avaliação para as harmonizações foi criada a partir das fichas de degustação utilizadas nas aulas práticas da disciplina optativa Tecnologia Cervejeira e Gastronomia (APÊNDICE A). Através delas, juntamente com pesquisas bibliográficas, foi possível determinar alguns parâmetros para estabelecer quais as características mais relevantes das cervejas e das sobremesas para a sua elaboração. Diante destas informações foi possível produzir uma ficha composta por dez itens de conteúdos sensoriais que a divide em três seções: análise da cerveja, análise da sobremesa e análise da harmonização (Quadro 6).

Quadro 6 – Conteúdo sensorial da ficha de avaliação para a harmonização de cervejas e sobremesas pernambucas Patrimônios Culturais Imateriais de Pernambuco

Item	Descrição
I	Identificação da cor da cerveja *
II	Classificação da espuma e CO2 **
III	Identificação da intensidade do corpo da cerveja ***
IV	Identificação dos aromas e classificação da intensidade *
V	Classificação do gosto e sabor **
VI	Identificação da intensidade do After taste **
VII	Classificação das características sensoriais da sobremesa **
VIII	Descrição sobre a interação entre cerveja e sobremesa ****
IX	Identificar se houve ou não houve harmonização *
X	Classificar a intensidade da harmonização *****

*Questões apenas para marcar com X.

**Questões com pesos de 1 a 3, em que 1- Fraca; 2- Regular e 3- Forte.

***Questão com pesos de 1 a 3, em que, 1- Baixo; 2- Regular e 3- Alto.

****Questão aberta para ser respondida de forma breve de acordo com a pergunta.

*****Questão com pesos de 1 a 5, em que, 1- Fraca; 2- Regular; 3- Forte; 4- Intensa e 5- Muito intensa.

5.1.3. Proposta de harmonização entre cervejas artesanais pernambucas e as sobremesas Bolo de Rolo, Cartola e Bolo Souza Leão

A partir do levantamento das cervejarias pernambucas, pode-se conhecer os seus principais estilos produzidos no estado. Em seguida, foram selecionadas quatro cervejarias, as quais produzissem estilos com as características sensoriais que oferecessem maiores possibilidades de harmonizar com as sobremesas Bolo de Rolo, Cartola e Bolo Souza Leão. Os critérios de escolha se configuraram pelos princípios de harmonização entre cerveja e comida anteriormente descritos neste trabalho.

A escolha do estilo da cerveja para cada harmonização foi fundamentada em princípios descritos por autores como OLIVER (2012), DREDGE (2016), BEAUMONT (2016) e MORADO (2017). Conforme salientado pelos autores, o estilo da cerveja é uma das questões mais importantes para promover uma harmonização, pois

o mesmo determina características como sabor, aroma, teor alcoólico, corpo, carbonatação, produção e até mesmo seu histórico, fundamentais para uma harmonização. Diante destas considerações foi possível eleger os estilos de acordo com as características sensoriais das cervejas, das sobremesas e formar as propostas das harmonizações (Quadro 7).

Quadro 7 – Características das cervejas e sobremesas selecionadas para as harmonizações com justificativa

Cervejaria Estilo	Características	Sobremesa Características	Justificativa
Ekäut APA	Cerveja com amargor moderado de sabores e aromas cítricos e frescos de frutas tropicais.	Bolo de Rolo Alto dulçor Leve acidez Média gordura Textura leve e delicada Baixo sal Cocção: massa assada e Recheio cozido.	Citricidade da cerveja pode limpar a gordura do palato e pelo aroma de frutas tropicais que pode casar bem com a goiabada do bolo.
	Cerveja com sabores e aromas tostados com adição de café.		Pela adição de café, lembraria a combinação café com bolo de rolo.
Debron Weizen	Cerveja de espuma abundantes, sabores frutados intensos que lembram banana, cravo e noz.	Cartola Médio dulçor Textura encorpada Alto teor de gordura Caramelização Especiarias Baixo sal Cocção: Fritura por contato	Pela presença de aromas e sabores frutados e de especiarias como a banana e o cravo.
	Cerveja escura com toque de mel de engenho, aroma de malte torrado e café.		Pela adição de mel de engenho poderia casar com os sabores caramelizados do queijo e banana.
Debron Weizen	Cerveja de espuma abundantes, sabores frutados intensos que lembram banana, cravo e noz.	Bolo Souza Leão Alto dulçor Média acidez Alto teor de gordura Textura encorpada	Por ser versátil e ter alta carbonatação que ajuda a limpar o palato de preparos gordurosos.

		Baixo teor de sal	
Navegantes IPA	Perfil cítrico e frutado intenso, amargor limpo, e leve sabor maltado	Cocção: Assado em banho-maria	Por ser mais lupulada poderia equilibrar o sal, o açúcar e gordura do bolo.

Fonte: Autoria própria

5.1.4. Material utilizado nas harmonizações

Foram utilizados quatro estilos de cervejas produzidos pelas cervejarias Debron, Duvália, Ekäut e Navegantes; dentre os quais, foram escolhidos: Weizen, American Pale Ale (APA), American India Pale Ale (IPA) e Stout, sendo uma com adição de café (Coffe Stout) e outra com adição de mel de engenho (Stout Mel de Engenho), configurando-se em cinco tipos de cervejas empregadas, sendo o estilo Weizen harmonizado com duas sobremesas distintas.

De cada cervejaria escolhida, foram utilizadas duas unidades de estilos diferentes de cerveja que somaram um total de 12 unidades com volume de 500ml cada. As cervejas foram distribuídas em taças de degustação com volume de aproximadamente 75 ml da bebida por pessoa para cada harmonização (Quadro 8).

Quadro 8 – Amostras das cervejas utilizadas nas harmonizações

Cervejaria	Estilo da cerveja	Nome do rótulo	Nº de amostras	Volume total	Volume por harmonização
Debron	Weizen	Weizen	04	2000 ml	75 ml
Duvália	Stout	Stout Mel de Engenho	02	1000 ml	75 ml
Ekäut	APA	APA 1817	02	1000 ml	75 ml
Ekäut	Stout	Coffee Stout	02	1000 ml	75 ml
Navegantes	American IPA	Kraken	02	1000 ml	75 ml

Fonte: Autoria própria

Também foram utilizados talheres, pratos de porcelana, taças de degustação, jarras com água mineral, copos descartáveis, papel toalha e fichas de avaliação. As sobremesas foram elaboradas pela aluna Daniele Dantas Pimentel, no Laboratório de Gastronomia, da Universidade Federal Rural de Pernambuco (Figura 01). As fichas técnicas utilizadas na produção encontram-se nos APÊNDICES B, C e D respectivamente.

Figura 01 – Bolo de Rolo; Cartola e Bolo Souza Leão – Produção feita no Laboratório de Gastronomia da UFRPE



Fonte: Autoria própria

5.1.5. Etapas de avaliação das harmonizações

As harmonizações foram realizadas na Sala de Bar e Restaurante do Laboratório de Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco e contou com a participação de um grupo de 12 pessoas (11 alunos e a professora da disciplina) em quatro harmonizações e 13 (12 alunos e a professora da disciplina) pessoas em duas delas. As propostas foram aplicadas em três datas distintas dentro do mês de dezembro de 2018, sendo realizadas duas harmonizações por data. (Quadro 9).

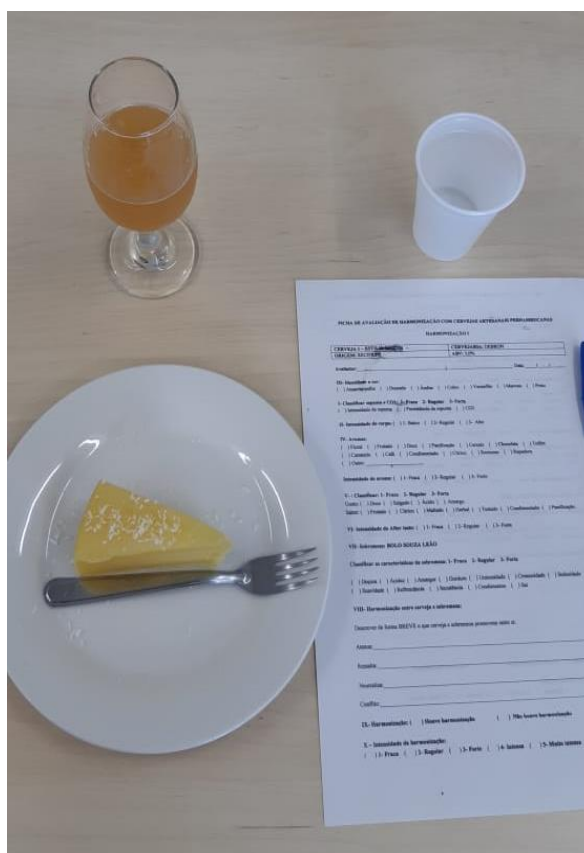
Quadro 9 – Etapas das harmonizações

Data da harmonização	Ordem da harmonização
05.12.2018	I – Bolo de Rolo + Cerveja APA II – Bolo de Rolo + Cerveja coffee stout
12.12.2018	III – Cartola + Cerveja weizen IV – Cartola + Cerveja stout com mel de engenho.
19.12.2018	V – Bolo Souza Leão + Cerveja weizen VI – Bolo Souza Leão + Cerveja IPA

Fonte: Autoria própria

Em cada fase foram distribuídas aos participantes fichas de avaliação composta por dez itens de conteúdos sensoriais divididos em três seções: Análise da cerveja, análise da sobremesa e análise da harmonização (Figura 02).

Figura 02 – Materiais das avaliações



Fonte: Autoria própria

5.1.6. Análise das fichas de avaliação das harmonizações

Na análise das fichas a escala considerada para gerar as pontuações foi a do item dez anteriormente mostrado (Quadro 6) referente à intensidade da harmonização composta por cinco pesos: 1-Fraca; 2-Regular; 3-Forte; 4-Intensa e 5-Muito intensa. Em que, conforme o número de pessoas que escolheu cada um desses pesos foi extraída uma média de pontuação para cada harmonização. De acordo com essa média foi possível identificar se as harmonizações obtiveram aceitação pelos avaliadores e quais alcançaram maior aceitabilidade.

6. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Seguindo a proposta dos princípios de harmonização utilizadas na revisão bibliográfica que serviram de embasamento para a metodologia foi possível obter os resultados com o levantamento das cervejarias artesanais pernambucanas (Quadro 10) e as análises das fichas de avaliação aplicadas nas harmonizações, os quais serão apresentados a seguir.

6.1.1. Lista das cervejarias artesanais existentes em Pernambuco

Neste levantamento, foi possível encontrar 60 cervejarias artesanais dentro do estado de Pernambuco. Dentre estas cervejarias, 37 estão localizadas em Recife, seguida por Olinda com 6 cervejarias; Vitória de Santo Antão com 4 cervejarias e Jaboatão e Paulista com 2 cada. As demais localidades ficaram distribuídas entre, Aldeia, São Lourenço da Mata, Igarassu, Porto de Galinhas, Pesqueira, Garanhuns, Paudalho, Serra Talhada e Petrolina, cada uma com apenas 1 cervejaria.

Entre estas cervejarias, existem produções caseiras, ciganas (cervejeiros que não dispõem de recursos financeiros ou que não querem montar uma cervejaria fazem sua produção de cervejas em tanques de outras cervejarias as quais possuem este espaço físico) e independentes. O que pode ser avaliado com os resultados é que o estado pernambucano tem apostado no mercado cervejeiro, que tem crescido. E muito embora esteja bem distante do quantitativo das regiões Sul e Sudeste do Brasil, Pernambuco tem se mostrado promissor no campo de produção de cervejas artesanais que vem

movimentando a economia local e também valorizando a cultura cervejeira dentro do estado. Em uma demonstração do potencial das cervejas artesanais locais, em que, muitas delas, já foram reconhecidas por sua alta qualidade como a Debron e Ekäut - mais antigas no mercado e a recente Navegantes - algumas com prêmios nacionais e internacionais.

Quadro 10 – Cervejarias artesanais localizadas em Pernambuco, 2018

Cervejaria	Local	Principais estilos de produção
Armorial	Recife	Blonde ale, session IPA, American IPA, Single hop
Arrecife	Recife	Hopping lager
Aurora	Recife	Blonde ale, witibier, APA, American IPA
Babylon	Recife	German lager, amber lager, session IPA
Bakker	Olinda	APA, witibier, dark ruby, IPA
Brassaria Apipucos	Recife	Session IPA
Brayner	Recife	Irish red ale, blonde ale
Bravo	Porto de Galinhas	Lager, witibier, APA, fruit beer
Bruguer Beer	Pesqueira	English IPA, APA, Hefe Weiss, Pilsen
Cachorro Preto	Recife	IPA, witibier, irish red ale, cream ale, imperial stout
Capibaribe	Recife	Blonde ale, cream ale, IPA, sazonais
Capibabier	Aldeia	IPA, lager, estilos sazonais em chopp
Capunga	Igarassu	Pilsen, lager, IPA, APA,
Carecas Beer	Recife	Blonde ale, witibier, APA, IPA
Carrancuda	Recife	Irish red ale, saison, cream ale, oatmeal stout todos em chopp.
Cavalotti	Vitória de Santo Antão	Irish red ale, APA, blonde ale
Caxangá	Recife	Witibier, saison, belgian pale ale
Dealer Beer	Recife	IPA
Debron	Jaboatão dos	Lager, vienna, IPA, weizen, witibier, golden ale,

	Guararapes	imperial stout,
Dog House	Recife	Red ale, honey ale
Don Iata Brewers	Recife	APA, Blonde Ale, porter
Duvália	Olinda	Blonde ale, Weiss, APA, IPA, stout
Ekaut	Recife	Czech pilsener, witibier, munich helles, American IPA, APA, stout, RIS
Estrada	Recife	Imperial IPA, American IPA, cream ale, stout
Fodástica	Recife	Imperial IPA, imperial stout, rauchbier
Frieda Haus	Recife	Witibier, IPA, APA
Froide	Recife	RIS, saison, weiss, witibier, blonde ale, IPA, dubbel, session IPA, oatmeal stout
Galerosa	Recife	American IPA, blonde ale, stout
Gran Malte	Recife	Blonde ale
Grunhs Bier	Garanhuns	APA, Weiss, lager
Harmonic	Recife	APA, IPA, irish red ale, RIS, porter, german pilsen, gose, Berliner Weiss, catharina sour
Hellcife	Vitória de Santo Antão	Session IPA
Hupfen Bier	Paudalho	Weissebier, IPA, cream ale
Indiebeer	Jaboatão dos Guararapes	American IPA, cream ale
Iscuma Dog	Serra Talhada	APA, weiss, IPA, red Belgian ale, pilsen
La Ursa	Olinda	APA, IPA, saison, dark ale (todas em chopp)
Leão do Norte	Recife	Blonde ale, black IPA
Malassombro	Recife	Imperial irish red ale, weiss, American light lager
Manguezal	Recife	American IPA, stout, APA
Maluvida	Recife	APA, IPA
Miraculosa	Vitória de Santo Antão	Session IPA, blonde ale
Navegantes	Recife	Premium lager, amber lager, American IPA, English porter
Na Tora HMB	Petrolina	APA, brown IPA, sazonais

Neguim Cervejaria	Paulista	IPA, witibier, porter
Northland	Recife	IPA, blinde ale, weizen, witibier, RIS
Oush Bier	Recife	ESB, IPA, pale ale, blonde ale
Paulistense	Paulista	Blonde ale, weiss, porter, APA, session IPA, irish red ale
Patt Lou	Vitória de Santo Antão	Saison, American IPA, oatmeal porter, American wheat, hop lager, sour
Pernambucana	Recife	Weissebier, APA, IPA, ESB, quadrupel, imperial IPA, saison
Quatro Cantos	Olinda	Blonde ale, witibier, stout, IPA
Ribeira	Recife	Pale ale, APA
Risoflora	Recife	American IPA, india ale, weiss, pale ale
São Lourenço	São Lourenço da Mata	Porter, blonde ale, APA, weissebier
Seis Punhos	Olinda	IPA, weiss, red ale (colaborativa)
Silhueta	Olinda	Belgian pale ale, smoked porter
Ukrania	Recife	British strong ale, Weiss
Ventura	Recife	IPA, blonde ale
Vibes craft	Recife	Brown ale, IPA, weiss, witibier, summer ale
Weissdorn	Recife	Summer ale
Yellow House Beer	Recife	IPA, APA, summer ale, stout, witibier, imperial IPA, red ale, session IPA, American wheat, blond ale, weizenbier, saison

Fonte: Autoria própria

6.1.2. Ficha de avaliação das harmonizações

Conforme exposto anteriormente, foi criada uma ficha de harmonização com base nas fichas de degustação aplicadas nas aulas de Tecnologia Cervejeira e Gastronomia (Quadro 11).

Quadro 11 – Ficha de avaliação utilizada nas harmonizações

FICHA DE AVALIAÇÃO DE HARMONIZAÇÃO COM CERVEJAS ARTESANAIS PERNAMBUCANAS	
HARMONIZAÇÃO I	
CERVEJA 1 – ESTILO:	CERVEJARIA:
ORIGEM:	ABV:

Avaliador: _____

Data: ____/____/____

III- Identificar a cor:

() Amarelo-palha () Dourado () Âmbar () Cobre () Vermelho () Marrom () Preto

I- Classificar espuma e CO2: 1- Fraca 2- Regular 3- Forte

() Intensidade da espuma () Persistência da espuma () CO2

II- Intensidade do corpo: () 1- Baixo () 2- Regular () 3- Alto

IV- Aromas:

() Floral () Frutado () Doce () Panificação () Cereais () Chocolate () Toffee

() Caramelo () Café () Condimentado () Cítrico () Resinoso () Rapadura

() Outro: _____

Intensidade do aroma: () 1- Fraca () 2- Regular () 3- Forte

V- : Classificar: 1- Fraco 2- Regular 3- Forte

Gosto: () Doce () Salgado () Ácido () Amargo.

Sabor: () Frutado () Cítrico () Maltado () Herbal () Tostado () Condimentado () Panificação.

VI- Intensidade do After taste: () 1- Fraca () 2- Regular () 3- Forte

VII- Sobremesa: BOLO DE ROLO

Classificar as características da sobremesa: 1- Fraca 2- Regular 3- Forte

() Doçura () Ácidez () Amargor () Gordura () Untuosidade () Cremosidade () Sedosidade

() Suavidade () Refrescância () Suculência () Condimentos () Sal

VIII- Harmonização entre cerveja e sobremesa:

Descrever de forma BREVE o que cerveja e sobremesa promovem entre si:

Atenua: _____

Ressalta: _____

Neutraliza: _____

Conflito: _____

IX- Harmonização: () Houve harmonização () Não houve harmonização

X – Intensidade da harmonização:
() 1- Fraca () 2- Regular () 3- Forte () 4- Intensa () 5- Muito intensa

Fonte: A autoria própria

6.2. RESULTADOS DAS HARMONIZAÇÕES

Nas análises das cervejas, o grupo ficou dividido em algumas das propostas, sendo que, em 02 delas houve empate entre, ter havido e não ter havido harmonização e apenas 01 proposta obteve unanimidade em ter havido harmonização conforme apresentado no Quadro 12.

Quadro 12 – Resultados das harmonizações entre cervejas artesanais e sobremesas pernambucans Patrimônios – Bolo de Rolo, Cartola e Bolo Souza Leão

Proposta de harmonização	Aceitação da Harmonização (%)		Pontuação média das harmonizações
	Houve	Não houve	
Cerveja American Pale Ale com Bolo de Rolo	50	50	1,75
Cerveja Coffee Stout com Bolo de Rolo	100	0,00	3,84
Cerveja Weizen com Cartola	91,67	8,33	2,5
Cerveja Stout Mel de Engenho com Cartola	50	50	2,17
Cerveja Weizen com Bolo Souza Leão	61,54	38,46	1,62
Cerveja American IPA com Bolo Souza Leão	84,62	15,38	2,8

Fonte: Autoria própria

De acordo com as pontuações notou-se que a interação mais bem aceita na percepção dos avaliadores foi a da cerveja Coffee Stout com o Bolo de Rolo com média de 3,84 pontos, seguida da Stout Mel de Engenho com Cartola, com média de 2,17; American IPA com o Bolo Souza Leão com média de 2,8; Cerveja Weizen com Cartola com média de 2,5; Cerveja APA com o Bolo de Rolo com média de 1,75 e Cerveja Weizen com o Bolo Souza Leão com média de 1,62 pontos.

6.2.1. Harmonização I: Cerveja American pale Ale – APA com Bolo de Rolo

Esta proposta (Figura 03) contou com a presença de 12 avaliadores, onde a coloração da cerveja foi reconhecida pela maioria como dourada com intensidade de espuma fraca e persistência regular; CO² com um empate entre fraco e regular com intensidade do corpo baixa. Percebeu-se ainda aromas florais, frutados, doce, cítrico, de

cereais e panificação com especificidade para frutas como manga madura, manga rosa, maracujá e abacaxi.

Figura 03 - Cerveja APA com Bolo de Rolo



Fonte: Aatoria própria

A intensidade do aroma obteve escala entre forte e regular; no gosto foram percebidos o doce, o ácido e o amargo com maior intensidade; Sabores frutados, cítricos e herbais também foram notados com escala entre regular e forte e o After taste com classificação forte.

Na sobremesa, as características com maior escala representativa foram a doçura, acidez, gordura, untuosidade, sedosidade, suavidade e o teor de sal. No processo de interação entre cerveja e sobremesa, pontos como sabor da massa, amargor da cerveja, doce da goiabada e o sabor herbal foram atenuados pela bebida; o álcool, a doçura do bolo e o cítrico da cerveja foram ressaltados; o doce da goiada, a untuosidade do bolo e o sabor frutado cítrico foram neutralizados.

Porém, houve conflito identificado por parte dos avaliadores pelo predomínio do amargor da cerveja e a perda de algumas características da sobremesa como acidez e doçura. Essas análises contrariam alguns critérios de equilíbrio entre cerveja e comida, colocados por Dredge (2016), onde a acidez e a carbonatação equilibram pratos untuosos e que doçura e gordura equilibram amargor.

6.2.2. Harmonização II: Cerveja Coffee Stout com Bolo de Rolo

Esta proposta (Figura 04) contou com a presença de 12 avaliadores, onde a coloração da cerveja foi reconhecida pela maioria como marrom com intensidade de espuma fraca e persistência entre regular e fraca, CO² forte com intensidade de corpo alto. Percebeu-se ainda aromas de café, toffee, caramelo, rapadura, chocolate e doce com especificidade de preparações como pão australiano e licor de café oxidado.

A intensidade do aroma obteve escala entre regular e forte; no gosto foram percebidos o doce, o salgado e o amargo com maior intensidade; sabores tostados, cítricos e maltados com escala entre regular e forte com After taste classificado entre fraco e regular. Na sobremesa, as características com maior escala representativa foram a doçura, acidez, gordura, untuosidade, sedosidade, suavidade e o teor de sal. No processo de interação entre cerveja e sobremesa, pontos como doçura do bolo, amargor e acidez da cerveja, foram atenuados; O tostado e sabor de café da cerveja, a untuosidade e doçura do bolo e cremosidade da bebida foram ressaltados; o doce e o ácido da goiada foram neutralizados pelo sabor de café da cerveja.

Figura 04- Cerveja Coffee Stout com Bolo de Rolo



Fonte: Aatoria própria

Não houve conflito identificado por parte dos avaliadores. Tendo a proposta sido muito bem-sucedida. Estas análises confirmaram alguns critérios de equilíbrio entre cerveja e comida, colocados por Dredge (2016), onde amargor torrado equilibra acidez e muito embora, conforme Jackson (2010), cervejas escuras tenham afinidade

com chocolate, para Oliver (2012), sobremesas à base de frutas vermelhas e cítricas se equilibram bem com cervejas do estilo stout que possuem notas tostadas e amargas.

6.2.3. Harmonização III: Cerveja Weizen com Cartola

Esta proposta (Figura 05) foi composta por 12 avaliadores, onde a coloração da cerveja foi reconhecida pelo grupo entre o amarelo-palha e o dourado com intensidade de espuma entre fraca e regular e persistência fraca; CO² regular com intensidade de corpo regular. Percebeu-se ainda aromas florais, frutados, doce, panificação e cereais, caramelo, condimentado e cítrico com especificidade de frutas como banana, abacaxi, e também aroma de levedura e panificação.

Figura 05 - Cerveja Weizen com Cartola



Fonte: Autoria própria

A intensidade do aroma obteve escala entre regular e forte; no gosto foram percebidos o doce e o ácido e o amargo com maior intensidade; Presença de sabores frutados, cítricos e condimentados com escala entre fraco e regular e After taste com caráter regular e forte. Na sobremesa, as características com maior escala representativa foram a doçura, gordura, untuosidade, sedosidade, cremosidade, condimentos e o teor de sal. No processo de interação entre cerveja e sobremesa, pontos como doçura e untuosidade e o sabor da canela foram atenuados pela acidez da cerveja; o sabor de

banana e canela, a acidez da cerveja, e o sal do queijo foram ressaltados; a doçura da sobremesa, untuosidade do queijo e o sabor herbal da cerveja foram neutralizados.

Não houve conflito identificado por parte dos avaliadores. Tendo a proposta sido muito satisfatória. Estas análises confirmaram alguns critérios de equilíbrio entre cerveja e comida, colocados por Oliver (2016), o qual afirma que os queijos são excelentes combinações para as cervejas por serem produtos de produção semelhante – fermentação e envelhecimento.

Tais fatores, equilibram doçura e acidez com sabores frutados e também de fermentação. Foi possível perceber a boa aceitação por parte dos avaliadores pela semelhança dos elementos encontrados tanto na cerveja quanto na sobremesa, entre os quais, aromas e sabores de frutas como os de banana e especiarias como a canela e o cravo – também a afinidade entre cervejas e queijos anteriormente colocadas.

6.2.4. Harmonização IV: Cerveja Stout Mel de Engenho com Cartola

Esta proposta (Figura 06) foi composta por 12 avaliadores, onde a coloração da cerveja foi reconhecida pelo grupo entre o marrom e o preto com intensidade de espuma forte e persistência entre regular e forte; CO₂ regular com intensidade de corpo entre regular e forte. Aromas frutados, doce, de panificação e cereais, chocolate, toffee, caramelo, café, rapadura e condimentos foram percebidos com especificação para tostado e tabaco queimado.

Figura 06- Cerveja Stout Mel de Engenho com Cartola



Fonte: Autoria própria

A intensidade do aroma obteve escala entre regular e forte; no gosto foram percebidos o doce, o ácido, o amargo com maior intensidade; Presença de sabores cítricos, maltados e tostados e condimentados com escala entre regular e forte. No After taste a intensidade foi classificada entre fraca e regular.

Na sobremesa, as características com maior escala representativa foram a doçura, gordura, untuosidade, sedosidade, cremosidade, condimentos e o teor de sal. No processo de interação entre cerveja e sobremesa, pontos como doçura e gordura da sobremesa e o amargor da cerveja foram atenuados; o mel de engenho e o sabor de café na cerveja, o sal do queijo e a a canela da sobremesa foram ressaltados; o amargor, o maltado e o tostado da cerveja com o lácteo do queijo e a banana da sobremesa foram neutralizados. Não houve conflito identificado por parte dos avaliadores.

Estas análises confirmaram alguns critérios de equilíbrio entre cerveja e comida, colocados por Panobianco (2017), a qual afirma que, a torra do malte em cervejas promove os sabores tostados característicos do estilo, sendo adquirido de acordo com o tipo de tosta, produzindo aromas e sabores mais torrados ou mais adocicados, os quais combinam com preparos assados ou grelhados que apresentam os mesmo elementos devido ao processo de cocção. Neste caso, a proposta pretendeu unir os elementos tostados e adocicados da cerveja com os elementos da caramelização da banana e do queijo provenientes da técnica de cocção. Que muito embora não tenha sido assada, sua fritura se deu por condução gerando efeito semelhante de tosta. De acordo com as informações sensoriais da ficha de avaliação, mesmo não havendo conflito especificado pelo grupo, houve uma divisão quanto aos resultados, o que evidencia a necessidade de efetuar novos testes com um quantitativo maior de avaliadores.

6.2.5. Harmonização V: Cerveja Weizen com Bolo Souza Leão

Esta proposta (Figura 07) foi composta por 13 avaliadores, onde a coloração da cerveja foi reconhecida pelo grupo entre o amarelo-palha e o dourado com intensidade de espuma e persistência fraca; CO² entre fraco e regular com intensidade de corpo regular. Percebeu-se ainda aromas florais, frutados, doce, panificação e cereais, condimentado e cítrico com especificidade de frutas como banana e outros aromas como os de levedura, defumado, azeitonas, cravo, manteiga, lácteo e maresia de praia.

A intensidade do aroma obteve escala entre regular e forte; no gosto foram percebidos o ácido, o sal e o amargo com maior intensidade; presença de sabores frutados, cítricos e herbais com escala entre fraco, regular e forte com After taste regular.

Na sobremesa, as características com maior escala representativa foram a doçura, acidez, gordura, untuosidade, sedosidade, cremosidade, suavidade, suculência e o teor de sal. No processo de interação entre cerveja e sobremesa, os sabores salgado e cítrico da cerveja foram atenuados pela doçura e untuosidade do bolo; a levedura, o álcool e a acidez da cerveja, bem como o sabor da mandioca e do coco na massa do bolo foram ressaltados; porém, para alguns, o sabor do coco na massa e a acidez da cerveja foram neutralizados. Houve percepção de conflito identificado por parte dos avaliadores, onde foi detectado um certo desequilíbrio na cerveja que se apresentou diferente da analisada na harmonização com a cartola. Esta se mostrou demasiadamente ácida tornado a experiência sensorial desagradável para a maior parte do grupo.

Figura 07 - Cerveja Weizen com Bolo Souza Leão



Fonte: Autoria própria

Foi possível perceber que houve divergência entre os avaliadores acerca do que foi ressaltado e neutralizado na interação. Alguns identificaram que elementos como o sabor do coco na massa e a acidez do bolo foram ressaltados, uma vez que outros detectaram que os mesmos elementos foram neutralizados. E para uma pequena parte, o conflito foi gerado pelo elevado teor de acidez da cerveja conflitando assim, com a delicadeza do sabor suave do coco.

De acordo com Oliver (2012) e Dredge (2016), acidez e carbonatação equilibram preparos com carga elevada de gordura como a sobremesa proposta que é rica em manteiga, gemas de ovos e leite de coco. E apesar da maior parte do grupo ter avaliado a interação como satisfatória, necessite talvez, considerar outras avaliações com novas amostras de cervejas para constatação efetiva do fator acidez.

6.2.6. Harmonização VI: Cerveja IPA com Bolo Souza Leão

Esta proposta (Figura 08) foi composta por 13 avaliadores, onde a coloração da cerveja foi reconhecida pelo grupo como âmbar com intensidade de espuma e persistência entre regular e forte; CO² entre fraco e regular com intensidade do corpo regular. Percebeu-se ainda aromas florais, frutados, doce, panificação e cereais, caramelo, condimentos e cítrico com especificidade de frutas como maracujá, manga, manga rosa, pêssigo, abacaxi, goiaba, carambola bem como aroma de lúpulo.

Figura 08 - Cerveja IPA com Bolo Souza Leão



Fonte: Aatoria própria

A intensidade do aroma foi classificada como forte; no gosto foram percebidos o doce, o ácido, o salgado e o amargo com classificação entre regular e forte; presença de sabores frutados, cítricos e herbais com escala entre fraco, regular e forte com after taste entre regular e forte. Na sobremesa, as características com maior escala representativa

foram a doçura, acidez, gordura, untuosidade, sedosidade, cremosidade, suavidade, suculência e o teor de sal.

No processo de interação entre cerveja e sobremesa, os sabores frutados e o amargor da cerveja bem como a sedosidade e doçura do bolo foram atenuados; a cremosidade, gordura, ovos e a massa do bolo em conjunto com o amargor a acidez e o herbal da cerveja foram ressaltados; o amargor e cítrico da cerveja, seguidos do sabor do coco na sobremesa, foram neutralizados.

Houve percepção de conflito reconhecido por parte dos avaliadores, onde foi identificado um certo desequilíbrio na interação promovido pela gordura do bolo e o corpo da cerveja. Constatou-se nesta proposta que os avaliadores divergiram em relação ao elemento amargor da cerveja, o qual, para determinado grupo foi atenuado, para outro ressaltado e para outra parte, neutralizado, não sendo isto um problema, pois a percepção pode ser diferente dentro do grupo.

No conflito, foi observado que a gordura do bolo não interagiu com o corpo da cerveja por parte dos julgadores. O que de acordo com Oliver (2012) e Dredge (2016), entram em divergência, pois, segundo estes autores, pratos substanciosos com carga elevada de gordura como os da sobremesa proposta, a qual recebe alto teor de gordura em sua composição como a manteiga, as gemas de ovos e o leite de coco, são em geral, harmonizados com cervejas lupuladas, com boa citricidade e carbonatação. Estes elementos promovem um corte na gordura do prato limpando o paladar do comensal. Essa percepção foi observada por uma parte menor do grupo e não descaracterizou a boa aceitação da proposta.

E diante do que foi analisado e explanado sobre todas as propostas de harmonização entre as cervejas artesanais pernambucanas e as sobremesas Patrimônios, os resultados mostram que apesar de parte do grupo ter considerado que algumas propostas não proporcionaram harmonização, a maior parte demonstrou boa aceitação. Isso comprova a complexidade do processo e que para se obter melhores resultados se faz necessário um maior tempo de estudo e de experimentações.

7. CONCLUSÃO

As harmonizações que foram aqui apresentadas entre cervejas artesanais e sobremesas pernambucanas são parte de uma crescente tendência do mercado cervejeiro com suas cervejarias e seus diversos estilos de produção e de uma gama de sobremesas e doces que compõem a rica doçaria de Pernambuco. A lista das cervejarias levantadas servirá como fonte e forma de divulgação do crescente mercado cervejeiro pernambucano. Assim como a ficha de avaliação elaborada, a qual se mostrou bastante eficaz e servirá de fonte e meio de utilização para outras propostas de harmonização que venham a ser reproduzidas.

Todas as experiências sensoriais vivenciadas e analisadas neste estudo serviram para evidenciar a potência gastronômica que o estado pernambucano pode oferecer com sua identidade cultural, a qual, viabilizou uma pequena porção das infinitas possibilidades que esse conjunto é capaz de proporcionar no campo da harmonização entre cerveja e comida. Todas as harmonizações foram bem aceitas, com destaque para a proposta feita com a cerveja Coffee Stout com a sobremesa Bolo de Rolo, a qual obteve a maior média de pontuação e unânimidade de votos na percepção dos avaliadores. Ficando clara, a boa aceitação de que cervejas artesanais podem combinar muito bem com sobremesas e que quando isso é feito dentro de uma perspectiva regional, a qual foi mostrada nesta pesquisa, o reconhecimento da cultura local é enaltecido e promove a ampliação de um leque alternativo, este, necessitando de mais estudos e experimentações. Trata-se então, de mais uma iniciativa na busca da valorização da cultura gastronômica, cervejeira e histórica do Estado de Pernambuco.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRAHÃO, A. Uppermag. **A história da cerveja: o papel da cerveja na história.** Disponível em:< <https://www.uppermag.com/historia-da-cerveja/>>. Acesso em: 15 de jan. de 2019.

ABRACERVA. Associação Brasileira de Cervejas Artesanais. **Número de cervejarias artesanais no Brasil já cresceu 23% em 2018.** Disponível em:< <http://abracerva.com.br/2018/10/04/numero-de-cervejarias-artesanais-no-brasil-ja-cresceu-23-em-2018/>>. Acesso em: 10 de jan. de 2019.

ANDRADE, M. C. Bolo de Rolo. **Pesquisa Escolar Online**, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em:< http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=468&Itemid=1>. Acesso em: 22 de jan. de 2019.

BARBOSA, M. **Arte de fazer cerveja volta a fazer parte da vida dos pernambucanos.** Folha de Pernambuco, 2018. Disponível em:< <https://www.folhape.com.br/economia/economia/economia/2018/08/05/NWS,76929,10,550,ECONOMIA,2373-ARTE-FAZER-CERVEJA-VOLTA-FAZER-PARTE-VIDA-DOS-PERNAMBUCANOS.aspx>>. Acesso em: 20 de jan. de 2019.

BARBOSA, V. Bolo Souza Leão. **Pesquisa Escolar Online**, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em:< http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=488&Itemid=1>. Acesso em: 22 de jan. de 2019.

BEAUMONT, E. Cerveja e Comida: Princípios de harmonização, receitas e guia de degustação. São Paulo. Publifolha, 2016.

BEBO MELHOR. **História da cerveja no Brasil.** Disponível em:< <https://www.bebomelhor.com.br/publicacao/historia-cerveja/>>. Acesso em: 17 de jan. de 2019.

BELTRAMELLI, M. Cervejas, brejas e birras: um guia completo para desmistificar a bebida mais popular do mundo. São Paulo: Leya, 2012.

BELLUZO, R., HECK, M. Doces Sabores. São Paulo: Studio Nobel, 2002.

BRASIL. DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009. *Regulamento da lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas*, Brasília, DF, ham 2019. Disponível em:< http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm>. Acesso em: 15 de jan. de 2019.

BRAYNER, N. G. Patrimônio Cultural Imaterial: para saber mais. *Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan)*. 3 ed. Brasília, Iphan, 2012. Apud LONDRES, C. 2001. Disponível em:< http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha_1__parasabermas_web.pdf>. Acesso em: 22 de jan. de 2019.

BREJAS. **História da cerveja**. Disponível em:< <https://www.brejas.com.br/historia-cerveja.shtml>>. Acesso em: 15 de jan. de 2019.

CARVALHO, N. B. Cerveja Artesanal: *Pesquisa Mercadológica e Aceitabilidade Sensorial*. 2015. 156f. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa 2015. Disponível em:< <http://www.locus.ufv.br/bitstream/handle/123456789/6811/texto%20completo.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 10 de jan. de 2019.

CAVALVANTI, M. L. M. História dos sabores pernambucanos. 4 ed. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2010.

COUTINHO, C. A. T. *et al.* **A cerveja no Brasil de 1800 a 1850 (Século XVII a XIX)**. Cervesia Tecnologia Cervejeira, 2017. Disponível em:<

<https://www.cervesia.com.br/artigos-tecnicos/cerveja/historia-da-cerveja/6-a-cerveja-no-brasil-de-1800-a-1850-seculo-xvii-a-xix.html>>. Acesso em: 07 de fev. de 2019.

COUTINHO, C. A. T. QUINTELLA, C. A. S.; PANZANI, M. M. **A cerveja no Brasil de 1500 a 1799 (Século XVII a XIX)**. Cervesia Tecnologia Cervejeira, 2016. Disponível em:< <https://www.cervesia.com.br/artigos-tecnicos/cerveja/historia-da-cerveja/3-a-cerveja-no-brasil-de-1500-a-1799-seculo-xvii-a-xix.html>>. Acesso em: 20 de jan. de 2019.

DERIBERALLI, C. C. *Cervejas artesanais no Brasil: análise da comunicação integrada de marketing da cervejaria Bodebrown*. 2015. 129f. Trabalho de requisito parcial à obtenção do grau de bacharel em comunicação social com ênfase em publicidade e propaganda. (Graduação em comunicação social) – Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2015. Disponível em:< <https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/43479/TCC%20Cervejas%20artesanais%20no%20Brasil%20Camilo%20Deliberalli.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 17 de jan. de 2019.

DREDGE, M. *Cerveja e gastronomia: harmonização das melhores cervejas do mundo com pratos deliciosos*. São Paulo. Publifolha, 2016.

EUGÊNIO, M. C. *Fábrica-Escola de cerveja artesanal: produção e harmonização*. 2017. 48f. Trabalho de Conclusão de Curso (Título de bacharel em design) – FAUeD. Uberlândia, 2017. Disponível em:< <https://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/19612/6/FabricaEscolaCerveja.pdf>>. Acesso em: 17 de jan. de 2019.

FILHO, W. G. V. et. al. *Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado*. São Paulo. Edgard Blücher, 2005.

FREIXA, D.; CHAVES, G. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. 2 ed. Reimp. Rio de Janeiro. Senac Nacional, 2012.

GARRET, O. A mesa do mestre-ervejeiro: descobrindo prazeres das cervejas e das comidas verdadeiras. Senac. São Paulo, 2012.

GASPAR, L. Doçaria no nordeste brasileiro. **Pesquisa Escolar Online**, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em:<
http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=964%3Adocaria-no-nordeste-brasileiro&catid=39%3Aletra-d&Itemid=1>.
Acesso em: 22 de jan. de 2019.

_____. Patrimônio Imaterial de Pernambuco. **Pesquisa Escolar Online**, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em:<
http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=808%3Apatrimonio-imaterial-de-pernambuco-1&catid=50%3Aletra-p&Itemid=1>. Acesso em 22 de jan. de 2019.

_____. Cartola (Culinária). **Pesquisa Escolar Online**, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em:<
http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=898&Itemid=1>. Acesso em: 22 de jan. de 2019.

GERLACH, L. H. *O seguimento de cerveja artesanal nos vales através de uma análise publicitária*. 2016. 75f. Trabalho de Conclusão de Curso (Título de bacharel em comunicação social com habilitação em publicidade e propaganda). UNIVATES. Lajeado, 2016. Disponível em:<
<https://www.univates.br/bdu/bitstream/10737/1381/1/2016LuizHenriqueGerlach.pdf>>.
Acesso em: 17 de jan. de 2019.

GIORGI, V. V. “*Cultos em cerveja*”: discursos sobre a cerveja artesanal no Brasil. *Sociedade e Cultura*, vol. 18. nº 1, enero-junio, 2015, pp. 101-111. Universidade Federal de Goiás – Goiana, Brasil. Disponível em:<
<https://www.redalyc.org/pdf/703/70344885010.pdf>>. Acesso em: 17 de jan. de 2019.

HOUAISS, A., VILLAR, M. S. Minidicionário Houaiss da Língua Portuguesa. 3. ed. rer. e aum. Rio de Janeiro: Objetiva, 2008.

Instituto da Cerveja Brasil. **Cervejarias Artesanais no Brasil**. Disponível em:< <https://www.institutodacerveja.com.br/blog/n113/novidades/cervejarias-artesanais-no-brasil>>. Acesso em: 10. Jan. 2019.

_____. Destaque-se entre os amigos: conheça a história da cerveja no Brasil. Disponível em:< <https://www.institutodacerveja.com.br/blog/n142/novidades/destaque-se-entre-os-amigos-conheca-a-historia-da-cerveja-no-brasil>>. Acesso em: 16 de jan. de 2019.

JACKSON, M. Guia ilustrado Zahar: cerveja. 2º ed.. Rio de Janeiro. Zahar, 2010.

JUNIOR, L. C. **Cervejas e doces: uma combinação que pode surpreender**. Gazeta do Povo. Disponível em:< <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/cerveja-e-doces-uma-combinacao-que-pode-surpreender/>>. Acesso em: 21 de jan. de 2019.

KOMAR, A. P. Clube do Malte. **Você sabe com a cerveja surgiu no Brasil?**. Disponível em:< <https://blog.clubedomalte.com.br/cervejarias/voce-sabe-como-a-cerveja-surgiu-no-brasil/>>. Acesso em: 16 de jan. de 2019.

LARA, C. **Harmonização de cervejas: o guia completo**. Hominilupulo. 2018. Disponível em:< <https://www.hominilupulo.com.br/beber-e-comer/harmonizacao-de-cervejas/>>. Acesso em: 21 de jan. de 2019.

MARCENA, A. Asaideira: breve história cultural da cerveja em Pernambuco. Recife: Funcultura/Trempe Produções, 2016.

MORADO, R. Larousse da cerveja. São Paulo: Alaúde Editorial, 2017.

OCAMPO, M. **Harmonização Cultural**. Disponível em:< <http://dilucious.com.br/?p=27863>>. Acesso em: 21 de jan. de 2019.

OLIVER, G. A mesa do mestre-ervejeiro: Descobrimo os prazeres das cervejas e das comidas verdadeiras. São Paulo. Editora Senac São Paulo, 2012.

OPABIER. **História da cerveja no Brasil – parte 1: a chegada do holandês**. Disponível em:< <https://opabier.com.br/blog/historia-da-cerveja-no-brasil-parte-1-a-chegada-do-holandes/>>. Acesso em: 15 de jan. de 2019.

_____. **História da cerveja no mundo**. Disponível em:< <https://opabier.com.br/blog/historia-da-cerveja-no-mundo/>>. Acesso em: 16 de jan. de 2019.

PANOBIANCO, F. Brejas. **Harmonização de Cervejas e pratos do dia-a-dia**. Disponível em:< <https://www.brejas.com.br/harmonizacao-cerveja.shtml>>. Acesso em: 20 de jan. de 2019.

PORAQUI. **A história de Pernambuco em nove goles de cerveja artesanal**. 2018. Disponível em:< <https://poraqui.com/gastronomia/a-historia-de-pernambuco-em-nove-goles-de-cerveja-artesanal/>>. Acesso em: 20 de jan. de 2019.

RECIFE. PERNAMBUCO. Assembleia Legislativa. **Lei nº 13. 436, de 24 de abril de 2008. Considera o Bolo e Rolo como Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco**. Recife, 2008. Disponível em:< <http://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=2452>>. Acesso em: 22 de jan. de 2019.

_____. Assembleia Legislativa. **Lei nº 13. 751, de 24 de abril de 2009. Considera a Cartola como Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco**. Recife, 2009. Disponível em:< <http://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=5057>>. Acesso em: 22 de jan. de 2019.

RECIFE. PERNAMBUCO. Assembleia Legislativa. **Lei nº 13. 428, de 16 de abril de 2008. Considera o Bolo Souza Leão como Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.** Recife, 2008. Disponível em:< <http://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=6071&tipo=>>. Acesso em: 22 de jan. de 2019.

REINOLD, M. R. **O mercado cervejeiro brasileiro atual – potencial de crescimento.** Cervesia Tecnologia Cervejeira, 2011. Disponível em:< <https://www.cervesia.com.br/artigos-tecnicos/dados-estatisticos/581-o-mercado-cervejeiro-brasileiro-atual-%E2%80%93-potencial-de-crescimento.html>>. Acesso em: 07 de fev. de 2019.

REVISTA DA CERVEJA. **Cultura cervejeira para que as experiências sejam memoráveis.** 2019. Disponível em:< <https://revistadacerveja.com.br/cultura-cervejeira-para-que-as-experiencias-sejam-memoraveis/>>. Acesso em: 20 de jan. de 2019.

SANTOS, J. I. C.; DINHAM, R. P. O essencial em cervejas e destilados. São Paulo: Senac São Paulo, 2006.

SANTOS, L. C.; FERREIRA, R. H. domtotal. **Indústria de fermentação – A evolução da cerveja.** Disponível em:< <http://domtotal.com/noticia/1205608/2017/11/industria-de-fermentacao-a-evolucao-da-cerveja/>>. Acesso em: 15 de jan. de 2019.

SANTOS, S. P. Os primórdios da cerveja no Brasil. 2º ed. São Paulo - Cotia: Ateliê Editorial, 2004.

SEVERO, F. **Cervejas com doces? Descubra harmonizações para suas sobremesas preferidas.** Clube do Malte. Disponível em:< <https://blog.clubedomalte.com.br/receitas-e-harmonizacoes-com-cerveja/cervejas-com-doces/>>. Acesso em: 21 de jan. de 2019.

SOARES, A. **Um doce chamado cartola.** Vento Nordeste. Disponível em:< <https://paperim.blogspot.com/2011/03/um-doce-chamado-cartola.html>>. Acesso em: 22 de jan. de 2019.

UNESCO. Patrimônio Cultural Imaterial. 2017. Disponível em:<
<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/cultura/world-heritage/intangible-heritage/>>.

Acesso em: 22 de jan. de 2019.

VENTURINI FILHO, W. G. et. al. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. 2º ed. São Paulo: Blucher, 2016.

APÊNDICES

APÊNDICE A – FICHA DE DEGUSTAÇÃO DAS AULAS PRÁTICAS DE TECNOLOGIA CERVEJEIRA E GASTRONOMIA.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL DOCENTE: EDILMA PINTO COUTINHO	
AULA PRÁTICA: Características sensoriais de estilos de cervejas – Ficha de Degustação	
Avaliador:	Data:
Cervejaria:	Origem:
Estilo:	Tipo de envase:
Álcool por volume (ABV %):	Escala de amargor (IBU):
Informações adicionais do rótulo:	
<p>1- Formação da espuma ou creme: Intensidade () Persistência () (Classificar: 1- Baixo 2- Médio 3- Alto). Textura: Cremosa () Espumosa () Com bolhas () (Marcar com X). Cor: Branca () Bege () Avermelhada () Marrom claro () Marrom escuro () (Marcar com X).</p> <p>2- Carbonatação – CO2 (Marcar com X): Baixa () Média () Alta ().</p> <p>3- Coloração (Marcar com X): Amarelo-palha () Amarelo () Dourado () Âmbar () Cobre () Cobre-claro () Vermelho () Marrom () Marrom-claro () Marrom-escuro () Marrom muito escuro () Preto () Preto opaco ()</p> <p>4- Aparência: (Classificar 1- Sim 2- Não) - Intensidade: (Marcar com X): Brilho: () - Intensidade: Baixa () Média () Alta () Limpidez: () - Intensidade: Baixa () Média () Alta () Turbidez: () - Intensidade: Baixa () Média () Alta ()</p> <p>5- Aroma (Marcar com X): Intensidade: Baixo () Médio () Alto (). Flores () Frutado () Frutas amarelas () Manga () Banana () Rapadura () Caramelo () Doce () Cítrico () Café () Chocolate () Cravo () Canela () Toffee () Baunilha () Nozes () Noz-moscada () Amêndoas () Pão () Casca de pão () Biscoito () Cereal () Terroso () Grama () Herbal () Ervas () Folhas () Resina () Couro () Madeira () Condimentos () Pimenta () Tostado () Defumado () Queijo () Manteiga () Mel () Outros: _____</p> <p>6- Sabor (Marcar com X): Intensidade: Baixo () Médio () Alto (). Descrição: _____</p> <p>7- Intensidade do gosto: 0- Inexistente 1- Baixo 2- Médio 3- Alto.</p>	

Doce () Ácido () Amargo () Salgado ()

8- Corpo (Marcar com X): Baixo ou Leve () Médio () Alto () Intenso ().

9- After taste (Marcar com X):

Rápido () Duradouro () Doce () Salgado () Amargo () Ácido () Resinoso ()

Adstringente () Seco () Alcoólico () Metálico () Frutado () Cítrico ().

Outros: _____

10- Drinkability (Marcar com X): Baixo () Médio () Alto ().

11- Síntese das características sensoriais percebidas:

APÊNDICE B – FICHA TÉCNICA DO BOLO DE ROLO

FICHA TÉCNICA - BOLO DE ROLO			
RENDIMENTO: 1000 G			
PER CAPTA PARA 13 PESSOAS: 76 G			
ITEM	INSUMO	QUANTIDADE	UNIDADE
02	AÇÚCAR	250	G
03	FARINHA DE TRIGO	250	G
04	MANTEIGA SEM SAL	250	G
05	GOIABADA EM PASTA	300	G
06	OVOS	05	UNID.
07	SAL	2	G

MODO DE PREPARO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bater bem açúcar e manteiga. 2. Acrescentar as gemas uma a uma. 3. Adicionar a farinha de trigo peneirada, o sal e misturar delicadamente. 4. Bater as claras em neve e incorporar à massa. 5. Dividir a massa em cinco partes iguais. 6. Dispor em assadeira rasa untada e polvilhada. 7. Assar uma massa por vez a 250 °C. 8. Desenformar a massa virando em assadeira em toalha polvilhada com açúcar. 9. Recheiar com a goiabada e enrolar com auxílio da própria toalha. 10. Repetir o processo até a última camada. <p style="padding-left: 40px;">Finalizar com açúcar polvilhado por cima do bolo.</p>

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: Peneira, bowl, forno, balança digital, colher, fôrmas para bolo de rolo, espátula, batedeira.

APÊNDICE C – FICHA TÉCNICA DA CARTOLA

FICHA TÉCNICA – CARTOLA			
RENDIMENTO: 2500 G			
PER CAPTA PARA 13 PESSOAS: 192 G			
ITEM	INSUMO	QUANTIDADE	UNIDADE
02	AÇÚCAR	400	G
03	CANELA EM PÓ	100	G
04	MANTEIGA SEM SAL	150	G
05	BANANA PRATA MADURA	2	KG
06	QUEIJO MANTEIGA	2	KG

MODO DE PREPARO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Fritar as bananas ligeiramente amassadas até que caramelize em ambos os lados. 2. Assar o queijo manteiga até que derreta um pouco. 3. Dispor as bananas fritas em um prato e por cima, adicionar o queijo manteiga. 4. Misturar o açúcar e a canela e finalizar por cima do queijo generosamente. Servir imediatamente.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: Bowl, fogão, frigideira antiaderente, espátula.

APÊNDICE D – FICHA TÉCNICA DO BOLO SOUZA LEÃO

FICHA TÉCNICA – BOLO - SOUZA LEÃO			
RENDIMENTO: 2000 G			
PER CAPTA PARA 13 PESSOAS: 153 G			
ITEM	INSUMO	QUANTIDADE	UNIDADE
02	AÇÚCAR	600	G
03	ÁGUA	400	ML
04	MANTEIGA	400	G
05	LEITE DE COCO	500	ML
06	MASSA DE MANDIOCA (lavada e peneirada)	1	KG
07	GEMAS (sem a membrana)	15	UNID.
08	SAL	1	G

MODO DE PREPARAR
<ol style="list-style-type: none"> 1. Formar calda em ponto de fio com o açúcar e a água. Retirar do fogo e adicionar a manteiga e mexer até derretê-la. Acrescentar o leite de coco. 2. À parte, misturar a massa de mandioca peneirada com as gemas até formar um creme. Reservar. 3. Misturar a parte líquida ao creme da massa com as gemas. Acrescentar o sal. 4. Passar a mistura 5 vezes em uma peneira fina ou chinóis, descartando as fibras e o que restarem na peneira. 5. Colocar em fôrma untada com manteiga. 6. Levar ao forno pré-aquecido a 180° em banho-maria por cerca de 50 minutos.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: Peneira, bowl, forno elétrico, fogão, copo medidor, colher, balança, panela, fôrma.