

CERVEJA ARTESANAL, SIM SENHOR!

Por André de Polverel

Em um momento extremamente difícil para o setor cervejeiro artesanal sobretudo pelo fechamento de bares e restaurantes nos momentos mais agudos de combate a disseminação do coronavírus, surge um fio de esperança com a divulgação dos dados do Anuário da Cerveja 2020 do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Pecuária (MAPA) apontando que houve um crescimento de 14,4% no número de fábricas em relação à 2019; Somos agora 1383 cervejarias.

No mesmo Anuário, para alegria de alguns colunistas especializados, nos chega a informação que Ribeirão Preto alcançou a 9ª posição no ranking dos municípios brasileiros com o maior número de cervejarias; com um crescimento de 50%.

Porém nesta longa e próspera jornada ética nem tudo são flores, em uma recente pesquisa da Associação Brasileira de Cerveja Artesanal (ABRACERVA) apresentada no Congresso Força Cervejeira ouvimos que 24% dos empreendimentos cervejeiros entrevistados tem risco alto de fechar em 2021.

Aqui nos cabe a reflexão: não há nada que possa ser feito? Sem que me seja perguntado, ousou dizer que há muito que se fazer, afinal a cerveja está neste planeta a pelo menos 10.000 anos e não me parece que ela vá desembarcar da vida das pessoas pelos próximos 10 anos.

Talvez o que nos falte no momento, falando mais precisamente para os convertidos ao movimento de diversificação de sabores com adição do bom e velho puro malte, seja poder se debruçar sobre os problemas nos aflige e resgatar a nossa verdadeira identidade que passa por ser contrapor as rotulagens encomendadas e propositais que nos jogam na vala comum, como por exemplo, deixar que nossos produtos sejam nominados de “cervejas especiais”, ao invés de “cervejas artesanais” isto só para começar.

E na defesa desta semântica primordial, antes que comecem a me jogar pedras, uma cerveja é tida como artesanal, porque é feita por artesãos, não porque se utiliza de materiais precários para sua confecção.

Neste longo e prazeroso caminho de diferenciar dos grandes produtores, falando ainda para convertidos e aficionados, toda

cervejaria artesanal deveria ter uma placa na entrada de seu estabelecimento com o seguinte dizeres: “Obrigado Graham Lees, Mellor Bill, Michael Hardman, e Jim Makin por nos devolver a felicidade de ser o que somos e beber o que produzimos”. Para quem não sabe foi graças ao movimento iniciado por esses senhores que em algum momento se viram inconformados com a produção em massa cada vez maior de cerveja e à homogeneização da indústria cervejeira britânica que hoje podemos desfrutar de uma verdadeira revolução de como enxergar o desejo do seu cliente e fazer cerveja.

É certo que eles não inventaram a roda, mas ao fundar um movimento para valorização da Real Ale, ou valorização da cerveja de verdade. Eles nos legaram um propósito revolucionário, que no meu modesto entendimento vive a sua terceira onda, após passar pelos Estados Unidos e desembarcar por aqui na nossa amada terra tupiniquim.

Empreendedores Cervejeiros e Cervejeiras não se deixar manipular. Valorizem seus produtos, redescubram o seu propósito, lutem por espaço e não pelo espaço, não se esquecendo nunca da chave que inspira e motiva as pessoas a seguirem as suas ideias e comprarem aquilo que você faz: “As pessoas não compram o que você faz, mas o porquê você faz.”

André de Polverel

Entusiasta e consumidor da Cerveja Artesanal e representante da OCB (Organização das Cooperativas Brasileiras) na Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cerveja do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Pecuária (MAPA).