

"Bellini e a Esfinge" é no Cinemark. Caso resolvido.

"Bellini e a Esfinge", policial baseado no livro de Tony Belloto. Estréia no Cinemark em 1º/3.

CINEMARK
www.cinemark.com.br

CULTURA & Lazer

Diário do Grande ABC • Domingo, 3 de março de 2002

Chope, cerveja e tudo de bom

Região vive as vantagens da oferta de marcas especiais

Alessandro Soares
Da Redação

Para os especialistas a diferença é mínima, para os consumidores é o uso que importa: chope combina com descontração e cerveja vai bem em qualquer ocasião. Sendo assim, resta brindar aos chopes e cervejas importados especiais, bebidas com um sabor mais encorpado que têm assumido posição de destaque ao lado das marcas brasileiras tradicionais. Na região, elas se tornaram mais presentes de um ano para cá, sobretudo em balcões e mesas de restaurantes e bares mais sofisticados.

Cervejas como as alemãs Warsteiner (que pode ser tirada como chope ou servida em garrafas long neck) e Erdinger, a irlandesa Guinness (tirada como chope e servida em latas), a mexicana Sol (long neck), as norte-americanas Miller (long neck) e Budweiser (lata) já conquistaram admiradores na região. É um público que quer experimentar outros sabores além das nacionais. Marcas como a Newcastle Brown e a Old Speckled Hen (inglesas), Chimay (belga), Pilsner Urquell (tcheca), Grolsch (holandesa), Kirin (japonesa) e Kronenbourg (francesa) podem ser encontradas em algumas casas especializadas em São Paulo.

"Quando se fala em cerveja, pensamos logo na clara, gelada, com uma bela espuma branca. Na maioria dos países, as cervejas claras, do tipo lager ou pilsen, predominam e, no caso do Brasil, quase não temos outra opção além da pilsen (o nome provém da cidade de Plzen, na República Tcheca, onde produziu-se no final de

1800 uma cerveja clara que deu origem ao tipo)", afirma Matthias Reinold, mestre cervejeiro formado pela Universidade Técnica de Berlim, na Alemanha, e autor do primeiro livro sobre tecnologia cervejeira lançado no Brasil, o *Manual Prático de Cervejaria*.

Opções - No mundo existem muitas cervejas diferentes, como a stout (escura, encorpada, de elevado teor alcoólico), ale (alta fermentação, com muitas variações), kolsh (clara, de alta fermentação e médio teor alcoólico), weizen (de trigo, alta fermentação, com aroma e paladar típicos), München (escura de médio teor alcoólico) ou a bock (cerveja encorpada, de cor clara ou escura, com elevado teor alcoólico).

"Cuidado com designações do tipo 'tal cerveja é a melhor do mundo'. Cerveja de qualidade é uma coisa, outra é a qualidade das instalações. É a soma de fatores, e o marketing, que faz uma cerveja ser a melhor", diz Reinold.

Estupidamente - Um costume nacional é pedir chope - ou cerveja - estupidamente gelado. "A temperatura ideal para o Brasil varia de 2 a 6 graus Celsius. Menos que isso, as papilas gustativas da língua são anestesiadas", afirma o mestre cervejeiro, que trabalhou durante 15 anos na Cia. Cervejaria Brahma e desde 1995 é consultor de empresas. Certa é a medida do colarinho: dois dedos, ou entre 20mm e 25mm. "Tem gente que acha que é lesado pela espuma, mas ela também é cerveja e coroa a bebida, protegendo-a", diz o especialista.

Uma das origens da palavra chope viria do sul da Alemanha e significaria medida de copo para se tomar cerveja, mas isso não é comprovado. A maior diferença entre chope e cerveja é que o primeiro não é pasteurizado e, por isso, deve ser consumido imediatamente ou em até 15 dias. A cerveja pode esperar até seis meses para ser consumida. A sede por ela, não. □

Mais informações na página 2

Dez Mandamentos do Chope

- 1 Nunca beba ou sirva em copo de plástico. O copo deve ser de cristal, com as paredes finas e lisas, devidamente lavado com sabão neutro.
- 2 Jamais aceite chope com temperatura superior a 8°C, o que interfere negativamente em seu sabor.
- 3 Seja rápido no consumo. Não deixe a bebida esquentando em cima da mesa.
- 4 Devolva o copo ao garçom se o chope vier sem colarinho, ou com menos de dois dedos de espuma. Ele é fundamental para manter as características de aroma e paladar da bebida.
- 5 Não cometa a heresia de adicionar Steinhagger, groselha, limão, sal ou qualquer outro produto ao chope. Deve ser bebido puro.
- 6 Consuma a bebida em no menor prazo possível após a data de fabricação.
- 7 Os barris não devem chacoalhar muito no trajeto de caminhão até o bar e devem ser sempre mantidos a temperaturas entre 0° e 5°Celsius.
- 8 Peça sempre um tira-gosto para acompanhar. Petiscos retardam a embriaguez e evitam enjôos, embora engordem.
- 9 Conquiste a amizade do "tirador" de chope. Ele é o maior responsável por sua qualidade.
- 10 Procure não beber sozinho e, como consequência, não beba sem brindar.

Onde encontrar chopes e cervejas especiais

- **Mazza** - r. das Bandeiras, 312, Santo André. Tel.: 4990-8558 - Serve a alemã Warsteiner, tirada como chope (tulipa de cristal 200ml a R\$ 2,80) ou na garrafa long neck (350ml, R\$ 3,80) nos tipos verum (clara), dark (escura) e fresh (sem álcool)
- **Karina Chopparia** - r. Municipal, 89, São Bernardo. Tel.: 4122-5199 - Serve as marcas alemãs Warsteiner, tirada como chope (tulipa de 200ml a R\$ 2,80 e caneca a R\$ 3,70), e Erdinger (garrafa com 500ml a R\$ 7,30). Também tem chopes Brahma e Germânia, claro R\$ 2 e escuro R\$ 2,20 (além de caneca, R\$ 2,80 claro e R\$ 3 escuro)
- **Roma Café** - r. Pe. Manoel de Paiva, 15, Santo André. Tel.: 4438-4286 - Serve as marcas alemãs Warsteiner, alemã, tirada como chopes (R\$ 2,50 a tulipa de 200ml e R\$ 4 a caneca de 400ml) e Erdinger (R\$ 5,50 o copo de 500ml)
- **Liverpool** - av. Kennedy, 819, São Bernardo. Tel.: 4123-4929 - Serve a marca irlandesa Guinness, tirada como chope (R\$ 8 a tulipa pint de 500ml e R\$ 5,80 a half pint, com 250ml) e em lata de 440ml (R\$ 8,90). Tem também as opções Sol, mexicana, garrafa long neck (R\$ 4) e Budweiser, lata (R\$ 4).
- **Madame Tussaud** - r. João de Azevedo Marques, 210, São Bernardo. Tel.: 4125960 - Simpática microcervejaria que fabrica a própria bebida, desde as tradicionais clara e escura, até cervejas com extratos naturais de pêssego, framboesa e afrodisíaca (guaraná em pó, ginseng e catuaba). R\$ 2,20 a tulipa de 300ml, R\$ 3,20 a caneca de 440ml e R\$ 6,60 o kit sampler (quatro opções de sabores de 200ml cada)
- **Pharelo** - av. Kennedy, 304, São Bernardo. Tel.: 4330-8411 - Membro da Real Academia do Chope da AmBev como um dos líderes de venda da marca Brahma na região. Serve a mexicana Sol (R\$ 3,30 long neck). O chope, claro ou escuro, sai por R\$ 2,40 (caldereta de 350ml) ou R\$ 1,80 (pharelinho, metade da caldereta)
- **Chaplin** - av. dos Estados, 6.700, Santo André. Tel.: 4975-5000 - Serve chope da marca Antarctica na tulipa de 300ml (R\$ 2,35 claro, R\$ 2,50 escuro), caneca R\$ 3,50 claro e R\$ 3,70 escuro, e a taça Chaplin de 1,2 litro (R\$ 8,80 claro ou R\$ 9,80 escuro). Os preços das opções de chope escuro também servem para opções com licor de groselha ou menta



"Comecei a beber por causa de uma mulher... e nem tive a oportunidade de agradecê-la..."
(W.C.Fields, cômico norte-americano)

"24 horas no dia, 24 cervejas em uma caixa. Coincidência?"
(Stephen Wright, jogador inglês de futebol)

"Cerveja é a prova de que Deus nos ama e quer que sejamos felizes!"
(Benjamin Franklin, político norte-americano)

"Abstêmio: pessoa fraca que se rende à tentação de negar um prazer a si próprio"
(Ambrose Bierce, escritor inglês)

Vem aí!

ABC Folia

2002

Pela Paz

Dias 5, 6 e 7 de Abril

A maior Micareta do Estado, em Abril, com os artistas mais consagrados da Bahia!

Novo endereço: Av. Firestone
Muita segurança, festa e alegria com atrações como:

Ara Ketu
Harmonia do Samba
Olodum
Terra Samba
Gil
Patchanka
e mais...

Informações sobre venda de Abadás, Camarotes e Arquibancadas:
(11) 4994-2515

Organização: Prefeitura Municipal de Santo André

Patrocínio: TENT BERGH

Apoiado: DIÁRIO DO GRANDE ABC

Promoção: MERC NEWS

ABC FOLIA

NETSIGN

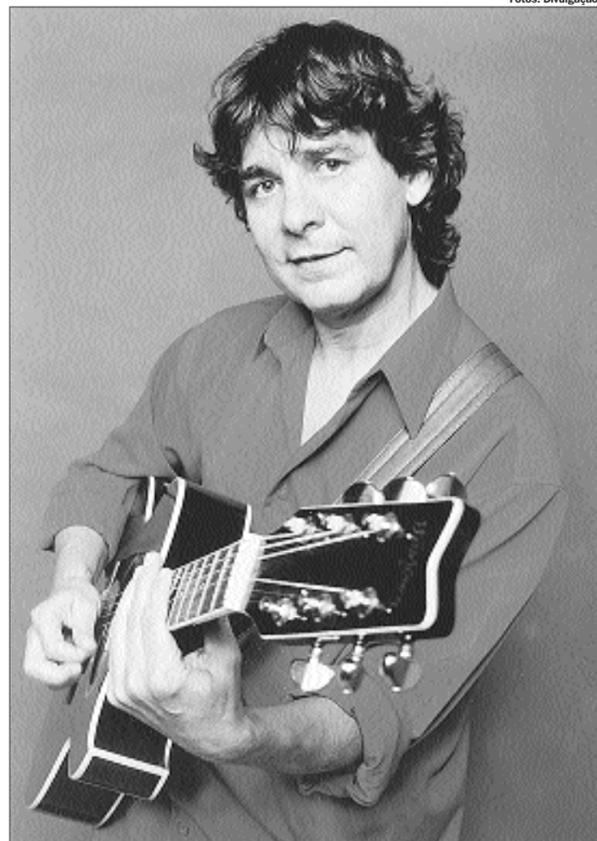
Sehal



Beto Guedes: 'Foi uma reunião feliz que abriu caminhos'



Milton Nascimento reuniu o grupo para compor e gravar o LP



Lô Borges: inserção na novela pode alavancar mais a carreira

A volta do Clube da Esquina

Nome designa o jeito mineiro por meio da música de gente como Milton Nascimento e Lô Borges

Alessandro Soares

Da Redação

A música pop mineira de hoje atende pelos nomes de, entre outros, Jota Quest, Skank, Pato Fu e Tianastácia. Os três primeiros ganharam a mídia de sopetão na era da MTV e faturaram em todo o país, alguns associados a marcas de bebida. Lá se vão 30 anos quando um movimento delineou o estilo mineiro. Em 1972 saía *Clube da Esquina*, álbum duplo que juntou a poesia de Fernando Brant e Márcio Bor-

ges com a música de Milton Nascimento e Lô Borges.

O nome passou a designar uma geração de jovens poetas e músicos, encabeçada por Milton, que se encontrava em festivais universitários. Participaram do LP Beto Guedes, Tavinho Moura, Toninho Horta, Ronaldo Bastos, Wagner Tiso, Eumir Deodato e outros.

O trabalho foi inspirado e citado por gente como David Byrne (ex-Talking Heads) como um dos principais da música contemporânea brasileira. "Naquela época havia uma atmosfera de compor, an-

dávamos muito próximos. Hoje, a carreira estoura no Brasil, os grupos viajam o tempo todo e cada um tem seu estilo próprio", afirma Lô Borges.

Como se demonstrasse que "os sonhos não envelhecem", para ele as canções perduram, daí sua qualidade. "Acho que elas são passadas de pai para filho. Quando faço shows, vejo muita gente que conhece as músicas. Onde eles ouvem, se não toca na rádio e não toca na TV?", diz o músico.

Agora, o Clube da Esquina se reencontra na trilha sonora da novela das seis da Globo,

Coração de Estudante. A música de abertura, *Maria Solidária*, composta por Brant e Milton, é cantada por Beto Guedes, enquanto Lô Borges canta – pela primeira vez em uma novela – a música *Paisagem na Janela* (dele e Brant). Na trilha também estão Pato Fu, Ana Carolina, Cássia Eller, 14 Bis e outros não mineiros como Frejat e Zélia Duncan.

O aniversário será lembrado dia 10 de abril em Belo Horizonte, no Teatro Francisco Nunes, quando um pedaço do Clube da Esquina encontra a nova geração. Será um show

especial a ser gravado para a DirecTV e que reunirá Lô Borges, Milton e Beto Guedes com Skank, Tianastácia, o cantor César Maurício do Radar Tântã, banda de Minas, e participação de Zélia Duncan.

"Sempre recebemos solicitações e, para o segundo semestre, talvez a gente faça algo para comemorar os 30 anos. Acredito que a inserção na novela pode alavancar mais a carreira da gente, que já corre normalmente à margem da mídia formal", afirma Lô Borges.

Beto Guedes, que já teve a

música *Sol de Primavera* na abertura da novela *Marina* (1980), e fez discos com temática bucólica (*Amor de Índio*, por exemplo), reconhece a oportunidade dada pelo *Clube da Esquina*. "Foi uma reunião feliz e um disco que abriu caminho para muitos de nós", diz. Quietamente, Beto Guedes trabalha em um novo CD com inéditas a ser gravado ainda em 2002. "Estou esperando duas músicas que dei para Milton e Gilberto Gil comporem. Mas eles estão demorando para entregar", afirma. □

Muitos motivos justificam o chopinho

Consumidores da região falam sobre as variadas razões que os levam a consumir cervejas e chopes com os amigos

Alessandro Soares

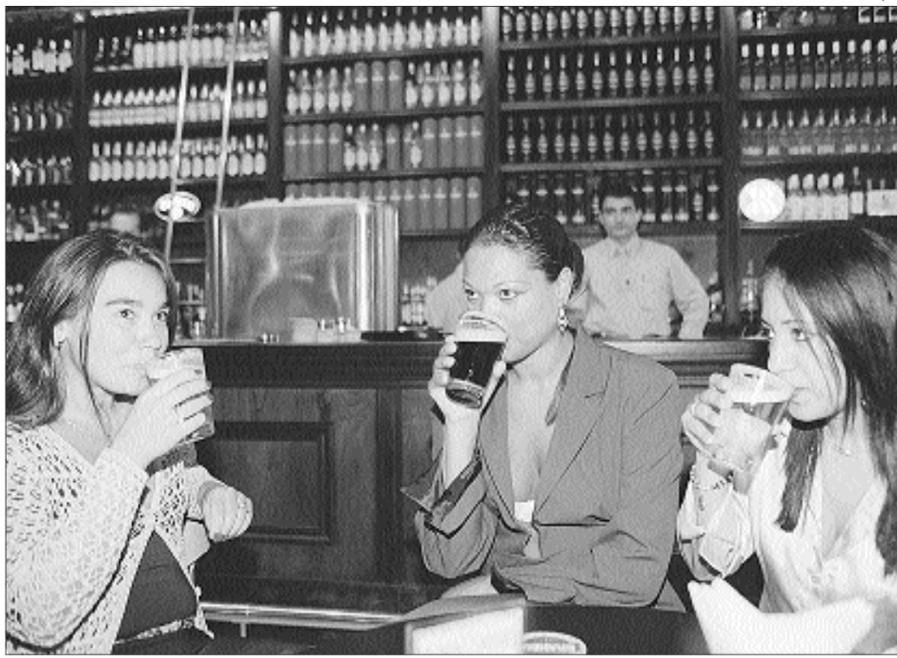
Da Redação

Amigos, calor, fim de tarde e boa música, uma fórmula ideal para transformar o ato de beber chope em ocasião especial. Essa combinação é irresistível até mesmo para quem não bebe. "Não sou de consumir álcool, mas com uma turma bacana junto, o chopinho alegra o ambiente. Mas só dois", diz Gilmar Nonato, 35 anos, promotor de Santo André.

Beber chope sozinho não é mesmo uma opção agradável. "Em grupo é melhor. É ótimo para colocar o papo em dia", afirma Viviane Souza Anjo, 27 anos, hostess. Romantismo também não combina com chope, na opinião de alguns. "Não faço nada sozinha e jamais tomaria um chope sozinha, nem acho uma bebida ideal para se saborear a dois. Com vários amigos, um fim de tarde e calor vai superbem", diz a designer Sandra Retamero, 29 anos, de São Bernardo.

Os mandamentos do chope encontram adeptos. "Prefiro copo de vidro ou caneca. Normalmente, só tomo cerveja em caneca", afirma o engenheiro de manutenção Alexandre Ducati, 36 anos, de São Bernardo. É, segundo ele, uma tradição herdada do avô e do tio.

Embora o consumo de cerveja tenha diminuído na Europa e nos Estados Unidos, aumentou na China e na América do Sul, principalmente no Brasil. Os maiores produtores de cerveja (em bilhões de litros por ano) são Estados Unidos (23,5), China (16,3), Alemanha (11,4) e Brasil (8). Em consumo per capita, a Alemanha fica na frente, com 131 litros por habitante por ano. Depois aparecem Reino Unido (103), Estados Unidos



As três amigas Sandra Retamero, Gilmar Nonato e Viviane Souza Anjo saboreiam chope do jeito que preferem: em grupo (acima); ao lado, kit sampler da Microcervejaria Madame Tussaud, de São Bernardo, com cerveja clara, escura e duas com sabores de framboesa e pêssego

(85), Espanha (66), Japão (57), México (52), Brasil (50), Argentina (33) e China (15). Os dados, referentes a 1999-2000, são do Sindicerv (Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja).

Em São Bernardo, a microcervejaria Madame Tussaud fabrica a própria cerveja, clara e escura, e nos sabores pêssego e framboesa, com extratos naturais adicionados durante a fabricação. E tem fãs, como

Guacyra Augusto Adami, 29 anos, professora de inglês. "Desde que experimentei, só tomo cerveja lá, uma média de duas a três vezes por semana. Quando passo vários dias fora, só encontro as marcas tradicionais. Quando volto, vou correr para lá", diz. Ela também gosta da opção submarino azul (cerveja com licor curaçao blue). "É forte, o sabor fica bom e é visualmente bonito".

Cerveja está associada a obesidade, a "dar barriga". "Nada mais falso", afirma Matthias Reinold, mestre cervejeiro, "uma vez que o teor calórico de cervejas do tipo pilsen (a maioria das cervejas brasileiras) não excede 450 kcal por litro, o que equivale ao mesmo volume em suco de laranja ou bem menos que um litro de vinho branco (700 kcal)". Outras fontes, médicas, dizem o contrário. □



Guacyra Adami prova o submarino azul do Madame Tussaud



Guinness, irlandesa em chope e em lata, é opção no bar Liverpool