

## A PRODUÇÃO CERVEJEIRA COMO PATRIMÔNIO INTANGÍVEL

Victor de Vargas Giorgi<sup>1</sup>  
Jorge de Oliveira Conceição Júnior<sup>2</sup>

**Resumo:** o presente artigo versa sobre a produção artesanal de cerveja em sua dimensão de patrimônio intangível. Argumenta, através da contextualização histórica da técnica em seus milênios de existência, sobre a importância da produção de cerveja em países como a Alemanha e a Bélgica, bem como discute a demanda pela comunidade cervejeira da cidade do Rio de Janeiro em ter suas práticas reconhecidas como patrimônio. Assim, a instituição e a categoria de patrimônio cultural imaterial, que têm base nos documentos da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial da UNESCO são relacionadas como meio de preservação, elevação e difusão da herança da perícia cervejeira em tais regiões do globo.

**Palavras-chave:** patrimônio intangível; produção; cerveja.

**Abstract:** this paper discusses the craft of beer production in its intangible cultural heritage dimension. Argues, through contextualization of the skill in its millennia of existence, about the importance of brewing beer in countries like Germany and Belgium as well as discuss the will by the brewing community of the city of Rio de Janeiro to have its practices recognized as heritage. Therefore, the institution and the category of intangible cultural heritage, which origin is on the documents of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage by UNESCO, is related as a mean of preservation, exaltation and diffusion of national heritage of expertise in brewing production in these regions of the globe.

**Keywords:** intangible heritage; production; beer.

### A cerveja e sua produção ao longo da história: um panorama geral

A produção cervejeira é uma tradição milenar e de importância ímpar na história de diversas sociedades. Segundo o antropólogo Alan D. Eames (1991), a história da bebida permeia a própria história do homem, tendo sido crucial para a criação e para o estabelecimento das civilizações urbanas e sedentárias. Antes de qualquer coisa, portanto, é importante realizar um breve balanço histórico da cerveja e de sua produção, em busca da evidência da sua perpetuação cultural através dos séculos.

Descobertas arqueológicas e estudos históricos indicam que a cerveja provavelmente surgiu no Oriente Médio ou no Egito, sendo a Mesopotâmia a região que possui registros mais antigos sobre a prática de produção da bebida. Segundo

<sup>1</sup> Graduado em História pela Universidade Federal de Viçosa. Especialista em História, Cultura e Sociedade pelo Centro Universitário Barão de Mauá de Ribeirão Preto. Mestrando em História pela Universidade Federal de Uberlândia.

<sup>2</sup> Graduado em História pela Universidade Federal de Viçosa. Mestrando em Literatura Portuguesa pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

Ronaldo Morado (2009), autor do livro *Larousse da Cerveja*, a descoberta da bebida entre os sumérios, que provavelmente foram os pioneiros na produção cervejeira, se deu ao acaso, de acordo com hipóteses de especialistas.

Morado (2009) ressalta que diversos indícios levam a crer que por volta de 6000 a.C. a atividade cervejeira já estava estabelecida e organizada nas regiões acima citadas. Segundo o autor, dentre as fontes descobertas estão tábuas decifradas em 1913 pelo arqueólogo e linguista checo Bedrich Hrozny, que comprovam o consumo de *sikaru* pelos sumérios, uma bebida fermentada a base de cevada. Outra peça suméria, conhecida como Monumento Blau, que data de 4000 a.C, mostra a cerveja enquanto oferenda à deusa Nin-Harra. Assim como Rubens Hermógenes Ferreira (2010) relata, na Suméria 40% dos cereais destinavam-se às chamadas “casas de cerveja”, que eram mantidas por mulheres bastante respeitadas.

Ainda em diálogo com Hermógenes Ferreira (2010), quando o Império Babilônico tornou-se hegemônico na Mesopotâmia, diversos aspectos culturais dos sumérios foram incorporados pelos dominadores, dentre eles a produção cervejeira.

Os egípcios, por sua vez, faziam diversos tipos de cerveja, utilizando o nome genérico *zythum*. Arqueólogos acharam, no século XIX, vasos com resquícios de cevada, enquanto escavavam tumbas de faraós. Um antigo registro encontrado diz que em 3400 a.C. já existia uma cervejaria na cidade de Tebas. Segundo Morado (2009), no Egito a bebida era consumida por todos; todavia, as mais suaves eram destinadas aos mais pobres, enquanto as mais elaboradas – feitas com gengibre, tâmara e mel – eram reservadas aos nobres. Acreditava-se que o deus Osíris fabricava cerveja, o que evidencia a importância religiosa do *zythum* na civilização egípcia.

Durante o período clássico, a cerveja perdeu, em um primeiro momento, parte de sua popularidade, pois gregos e romanos eram grandes produtores e apreciadores de vinhos, e expandiam seus costumes nas regiões conquistadas. Contudo, o produto, que foi apresentado pelos egípcios, passou a ser consumido, nas regiões sob o domínio romano, pelas grupos mais pobres, devido à facilidade de se produzir a bebida a partir de diversos tipos de cereais abundantes nas regiões do Império.

Morado (2009) também ressalta outra rota de difusão da cerveja, partindo da Mesopotâmia e chegando ao povo trácio, que dominava os territórios das atuais Trácia, Bulgária, Romênia, Moldávia, além de partes da Grécia, Macedônia, Sérvia e Turquia. Segundo o autor, ela era sagrada para esses povos. Estes, segundo especialistas, acabaram influenciando os germânicos e os celtas, que desenvolveram novas receitas e técnicas de fabricação, tendo uma importância histórica gigantesca para a cultura cervejeira.

O autor também ressalta que diversos outros povos, escandinavos, asiáticos, africanos e americanos também desenvolveram bebidas fermentadas a partir de cereais ao longo dos séculos, que podem ser consideradas cervejas. O cauim, por exemplo, é feito através da fermentação da mandioca ou do milho e ainda é feito em algumas reservas indígenas da América do Sul, inclusive entre os tupinambás, enquanto que a chicha, produzida por povos andinos também a partir do milho, além de alimento, é elemento constituinte de sua cultura .

Ao longo do período medieval, lentas transformações operaram no que tange à fabricação e comercialização da cerveja. Na transição do medievo para a Idade Moderna, com a crescente urbanização e a intensificação da atividade burguesa, a produção passou aos poucos do âmbito privado para o público. O aumento da demanda pela bebida nas cidades influenciou o surgimento de grupos locais que se profissionalizaram, tornando-se verdadeiros artesãos, estabelecendo arranjos produtivos e conseguindo abastecer as localidades durante todo o ano.

A cerveja, portanto, acompanhou as grandes transformações comportamentais da sociedade, tornando-se um empreendimento de proporções consideráveis. A respeito do processo de especialização , Morado (2009) destaca que:

O especialista se ocupava desde o plantio dos ingredientes, passando pela fabricação e indo até a comercialização. Essa atividade era totalmente dominada pelo homem, chefe da família. Esse modelo acabou evoluindo para os chamados grupos de produtores locais, que se uniam para formar um núcleo mais forte, com o compartilhamento de técnicas, negociações de compra de insumos e comercialização de seus produtos. Finalmente surgiram as primeiras manufaturas [...] nas quais grupos de especialistas se uniam em torno de instalações comuns, produzindo cerveja em grande escala, com o objetivo de atender a mercados maiores e distantes (MORADO, 2009, p.31).

Entre os séculos XV e XVI o consumo de cerveja se espalhou definitivamente por toda a Europa. O consumo *per capita* da bebida em algumas regiões foi impressionante. Segundo dados de Richard W. Unger (2007) – autor de *Beer in the Middle Ages and the Renaissance* –, na cidade de Antuérpia, na Bélgica, o consumo médio por habitante foi de 369 litros no ano de 1531 (a cidade contava com 17000 habitantes). Em Hamburgo, cidade com 50000 habitantes, seguindo a mesma tendência, observou-se um consumo médio de 400 litros por pessoa no ano de 1550. A mesma média foi encontrada em outra cidade alemã, Lubeck, que contava naquela época com 25000 cidadãos. No entanto, a nascente e próspera indústria cervejeira entraria em declínio a partir do século XVII. De acordo com o autor de *Larousse da Cerveja*, a elevação do preço da cevada; a conseqüente diminuição da margem de lucro; a competição entre as cervejarias por mercados e o aumento considerável dos impostos sobre a bebida estão entre as razões do enfraquecimento da produção cervejeira europeia no período setecentista.

Após quase duzentos anos de crise, o produto voltou a ganhar destaque no século XIX. Este “renascimento” da bebida esteve intimamente relacionado com o grande avanço industrial e técnico-científico observado no período, que inclui a descoberta da fórmula da fermentação por Gay Lussac, do processo de pasteurização por Louis Pasteur, o método de secagem via aquecimento indireto dos grãos de Gabriel Sedlmayr II, que tornava o processo de produção dos maltes passível de total controle, a descoberta a princípio acidental do tipo de cerveja *lager* – cuja fermentação ocorre em temperaturas mais baixas –, que passou a ser largamente consumida, além do início da produção controlada através do isolamento de culturas puras de cevada, feita pioneiramente por Emil Christian Hansen. Também contribuíram para o ressurgimento da cerveja as melhorias dos sistemas de refrigeração, a revolução nos transportes e a utilização de termômetros e microscópios no processo de produção cervejeira.

Entre o final do século XIX e o início do século XX, diversos movimentos de repressão ao álcool surgiram na Europa e nos Estados Unidos, forçando os Estados a adotarem severas políticas restritivas. Segundo Morado (2009), em 1917, vinte e três estados americanos aderiram ao movimento antialcoólico, pregando a tolerância zero e abstinência total, em uma clara ligação com movimentos religiosos influentes.

No ano seguinte, foi promulgada a conhecida “Lei Seca”, dividindo opiniões e incentivando atividades de produção ilícita e contrabando por parte de gângsteres como Al Capone. A emenda perdurou até 1933, quando o presidente Roosevelt decidiu aboli-la, no contexto da Grande Depressão. Durante todo o período, ocorreram alguns movimentos em prol da legalização do consumo no país que se mostraram fracassados.

A cerveja, assim como a humanidade, sofreu forte impacto com as Guerras Mundiais. A escassez de mão de obra, as políticas restritivas impostas em diversos países e a falta de dinheiro por parte dos consumidores fizeram com que sua produção sofresse um grande baque. Diante de tal cenário, um clima de renascimento tomou conta dos mercados na Europa e nos Estados Unidos, atingindo também a produção cervejeira, proporcionando grandes transformações no setor. Tal momento de intensas modificações passou a ser chamado de Revolução Cervejeira.

Em tal contexto, um verdadeiro *boom* cervejeiro ocorreu nos Estados Unidos, com a abertura de diversas microcervejarias – acompanhando o renascimento das cervejarias europeias – e com a revogação pelo presidente Jimmy Carter das restrições à produção caseira no país, um resquício da já extinta Lei Seca, em 1979.

Além de retomar a adormecida tradição cervejeira, os novos empreendimentos pautaram-se na *criatividade*, explorando a diversidade de sabores, aromas, texturas e cores das bebidas, contrapondo-se à carência de variedade de tipos no mercado e a excessiva taxaço do produto. Ao mesmo tempo, com a disponibilidade de matérias-primas e graças à sua viabilidade, a produção caseira (*homebrewing*) como *hobbie* artesanal difundiu-se entre os norte-americanos, chegando posteriormente em outras partes do mundo. Ademais, Morado (2009) ressalta a emergência do famoso movimento *slowfood*, cujos reflexos se estenderam ao consumo cervejeiro:

Os Estados Unidos vivenciaram os efeitos do baby boom – uma geração de consumidores nascidos no período que se seguiu à Guerra do Vietnã, com conceitos mais liberais e ávidos por consumir produtos diferenciados. Ao final da década de 1980 surgiu o movimento *slowfood*, que se contrapôs à *fastfood* e pregou a alimentação com prazer, consciência e responsabilidade [...] na

esteira do movimento *slowfood*, surgiu o *slowbeer* (MORADO, 2009, p.308-309).

Na década de 70, segundo Morado (2009), outro importante movimento cultural cervejeiro ocorreu na Inglaterra. Preocupados com a crescente massificação e industrialização do tipo *lager*, um grupo de cervejeiros e cervejólogos iniciou o movimento CAMRA (*Campaign for Real Ale*), que luta em prol do resgate da tradicional e autêntica cerveja *ale*, bem como do seu modo de produção, além de promover melhorias e garantir a qualidade do produto, protegendo os direitos do consumidor. Hoje, a CAMRA está presente em diversos países da Europa, prestigiando práticas que valorizam a cultura cervejeira, posicionando-se contra fusões de grandes conglomerados que possam prejudicar as pequenas empresas do ramo, entre outras ações.

Atualmente, observa-se um mercado bipolarizado. De um lado se encontram as grandes indústrias cervejeiras, que monopolizam o setor, produzindo basicamente as mesmas variedades da bebida de forma massificada, com destaque para a hegemônica variedade *standard lager*. No outro extremo estão as microcervejarias e cervejarias artesanais, que priorizam bebidas mais elaboradas, de melhor qualidade e que buscam romper com o *mainstream*. Estas últimas, por sua vez, estão intimamente relacionadas com um contexto de resgate da tradição e da cultura milenar cervejeira, impulsionado por movimentos que preconizam uma ressignificação da bebida por parte das pessoas.

Portanto, fica evidente a continuidade da produção cervejeira pela humanidade – apesar de suas diversas rupturas e transformações – bem como sua importância histórica e cultural para diversos povos. A fabricação de cerveja, assim como será exposto agora, pode ser vista como um patrimônio cultural imaterial, decorrente da transmissão de conhecimentos através de gerações e como uma prática vinculada à criatividade imanente aos homens.

### Cerveja e patrimônio

A partir da década de 1990, mas principalmente após a virada do século XX, ocorreu um fenômeno no Brasil intimamente ligado a um “renascimento cervejeiro” observado nos Estados Unidos e em partes da Europa e que vem alterando o

mercado da cerveja nacional, e, juntamente, a própria percepção que as pessoas têm sobre a mesma: o surgimento e rápido crescimento da produção e do consumo de cervejas artesanais. Diversas microcervejarias<sup>3</sup> abriram suas portas, propondo aos consumidores uma relação diferenciada com a bebida em questão. Da mesma forma, a prática de produzi-la caseiramente passou a ganhar um número considerável de adeptos no território nacional, unidos ou não em torno de associações<sup>4</sup>.

Tanto produtores como também consumidores e outras pessoas ligadas às cervejas artesanais estão promovendo um movimento em prol da chamada “cultura cervejeira”, cujo objetivo é ressignificar a bebida no Brasil, valorizando-a e celebrando-a em seus múltiplos aspectos, e estabelecendo uma diferenciação entre o produto artesanal e o produto industrializado massificado.

Os defensores da ressignificação visam valorizar a bebida, acabando com o lugar comum de que ela é um mero inebriante e lubrificante social, além das ideias de que as bebidas são todas iguais e feitas para serem bebidas em largas quantidades. Segundo os “cultos em cerveja” quando falamos nela, devemos ter em mente um alimento completo e complexo de importância ímpar, elemento cultural valorizado e de suma importância para diversas civilizações ao longo do processo histórico.

Mais que saciar uma vontade, a cerveja encerraria em si uma série de contos, que devem ser compartilhados no ato da degustação, a fim de que a experiência torne-se superior. A partir de movimentos como os das recentes microcervejarias e cervejeiros caseiros, bem como do legado cultural cervejeiro perpetuado em mosteiros trapistas e cervejarias tradicionais europeias, o “espírito” do artesanato sobrevive, assim como a perícia inerente ao seu ofício.

No entanto, o produto permanece sendo visto com certo preconceito por muitos. No Brasil, ele está geralmente associado às “massas”, dado o largo consumo pelas classes populares, enquanto vemos prestígio e sofisticação

---

<sup>3</sup> Segundo dados de 2010 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Associação Brasileira de Bebidas, existem 242 microcervejarias em território nacional, concentradas principalmente no Sudeste e no Sul do país. Boa parte destes empreendimentos existe há menos de 15 anos, o que demonstra o caráter recente do fenômeno estudado.

<sup>4</sup> Atualmente existe a ACervA - Associação dos Cervejeiros Artesanais do Brasil, formada a partir da reunião de associações estaduais. Além de fomentar a troca de informações, técnicas e experiências, a ACervA promove concursos entre os membros, disseminando a “cultura cervejeira” no país.

diretamente ligados a bebidas como o vinho e o uísque. Elemento de imensa importância cultural em diversos países do mundo, a cerveja costuma ser vista por aqui como uma bebida que não merece apreciação demorada, sendo consumida gelada e em grandes quantidades.

Poucos consumidores sabem as origens milenares e a importância que seu consumo teve para diversas civilizações ao longo do processo histórico. Tais formas de se percebê-la esvaziam sua importância histórica e impedem a percepção de que a produção cervejeira é um patrimônio cultural imaterial, cujas técnicas, práticas, conhecimentos e receitas utilizadas, bem como os contos envolvidos, sobreviveram, mesmo que constantemente modificados e ressignificados.

No livro *O que é patrimônio cultural imaterial*, Sandra C. A. Pelegrini e Pedro Paulo Funari (2012) ressaltam que a UNESCO, bem como os Estados nacionais, expressavam sua predileção pelo caráter excepcional de obras-primas e de monumentos suntuosos da humanidade ou das nações como dignos de serem preservados e elevados. As escolhas dos monumentos que deveriam ascender ao status de patrimônio estavam intimamente ligadas aos pontos de vista dos poderes hegemônicos. No entanto, o século XX foi marcado pela problematização e revisão de conceitos como monumento, patrimônio e cultura, o que gerou grandes transformações na forma de se perceber as experiências humanas e as culturas materiais e imateriais:

A contestação de toda e qualquer forma de autoridade, as utopias por uma sociedade mais humana, a revisão de arquétipos de comportamento e a emergência de novas sensibilidades levou à percepção dos bens culturais como testemunhos do cotidiano e da concretização do insólito, do imaterial. Nessa direção, os fundamentos da preservação propugnada pela Unesco ampliaram-se alcançando [...] também construções mais simples e integradas ao dia-a-dia das populações (como estações de trem ou mercados públicos) e, mais recentemente, os bens culturais de natureza intangível (como expressões, conhecimentos, práticas e técnicas populares) (PELEGRINI; FUNARI, 2012, p.35).

Segundo os autores, os patrimônios imateriais da humanidade passaram a ser reconhecidos pela UNESCO em meados de 2000, e que desde então tal órgão tem incentivado o registro de bens imateriais de diversos povos e pesquisas sistemáticas sobre o tema. Tais ações permitem a elevação da valorização de realizações essenciais de diversos grupos, cujas tradições culturais, muitas vezes



intangíveis, passam a ser consideradas de maneira especial. Ademais, tais propostas potencializam as identidades coletivas desses povos, contribuindo para um possível desenvolvimento econômico e social e para um turismo responsável. No entanto, como o patrimônio cultural imaterial pode ser definido?

Na Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, dedicada exclusivamente à problemática dos patrimônios intangíveis, a UNESCO alçou os mesmos como:

[...] práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhe são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural (CONVENÇÃO PARA A SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO IMATERIAL, 2003, p.1).

Além dessa definição, a convenção defende que o patrimônio imaterial se manifesta, em particular, nos campos das tradições e expressões orais; expressões artísticas; práticas sociais, rituais e atos festivos; conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo, além de técnicas artesanais tradicionais. Como exemplo, Pelegrini e Funari (2012) usam as danças, que envolvem elementos materiais, como instrumentos, roupas, mas que enquanto representações de determinadas culturas, são imateriais. Outro exemplo pode ser dado por nós: a produção de cerveja.

### **Patrimônio imaterial: breve história e problematização da abordagem**

*Patrimônio imaterial* não é um conceito que se refere apenas à imaterialidade da cultura ou dos objetos de cultura, fato certamente discutido e sabido (estabelecido) antes das propostas da UNESCO. A principal inovação apresentada pelo texto da Convenção de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial foi a introdução do tempo como dimensão presente e necessária nas expressões da cultura, o que significa encará-las como processos – em constante transformação mas importantíssimos, de modo que sua preservação parece imprescindível.

Junto de tantas outras mudanças no discurso comum das instituições na segunda metade do século, essa representa uma mudança na forma de encarar a cultura de maneira geral – grosso modo, de uma perspectiva museológica, hegemônica, colecionadora de exotismo e de “essências”, para uma perspectiva

progressivamente inclusiva, global, antropológica. A salvaguarda de processos (ou objetos dinâmicos) essenciais na vida de algumas comunidades e não apenas de objetos de contemplação ou obras consagradas pela crítica cultural elitista parece ser o ponto-chave na compreensão dessa abordagem.

A consideração por parte da UNESCO com o campo da cultura não-material tem uma história que precisa ser referida, apesar da sua marginalidade em relação à preservação e proteção da "alta cultura". Um marco nessa história aconteceu nos anos 90, quando, ao tratar principalmente do que se convencionava chamar *folklore*, a abordagem arquivística, baseada nas práticas acadêmicas e culturais tradicionais, deu lugar a um novo paradigma, bem representado pelo debate iniciado em uma conferência de 1999, em Washington, sobre a necessidade de elevar a voz de culturas de comunidades outrora excluídas.

A concepção tradicional a respeito do folclórico tinha traços fortes de elitismo, tendo como base juízos axiológicos acadêmicos: o que importava antes de tudo era o documento. Organizado pelo *Smithsonian Center for Folklife and Cultural Heritage* e pela sessão da UNESCO responsável pelo patrimônio intangível, o debate foi uma preparação para o que viria em 2003: a valorização de processos vivos de culturas persistentes, intercâmbios e trocas de comunidades cuja existência mesma parece depender em muito disso como marco institucional.

Os problemas com a preservação exclusiva de monumentos de grandes civilizações, considerados objetos artísticos de qualidade incomparável, existem pelo menos desde os anos 70. Um exemplo notável é uma nota emitida pelo Instituto Australiano de Estudos Aborígenes, segundo a qual as definições propostas pela Convenção sobre a Proteção do Patrimônio Mundial Cultural e Natural, de 1972, deixava de fora qualquer possibilidade de proteção legal para as pinturas em cavernas e entalhamentos em pedras de alguns grupos de grande interesse. Em 1973, o governo da Bolívia levantou questões semelhantes, sentindo que suas expressões culturais e folclóricas mais caras também tinham sido excluídas da visão da UNESCO.

Foi só em 1982 que uma sessão de "patrimônio não-físico" foi criada, sessão responsável por um programa de estudos e coleção de patrimônio não-físico desde 1984. Também em 1982, a Conferência Mundial de Políticas Culturais ampliou os conceitos de patrimônio e herança em direção às bordas da tradição cultural:

A herança cultural de um povo inclui o trabalho dos seus artistas, arquitetos, músicos, escritores e cientistas e também o trabalho de artistas anônimos, expressões da espiritualidade do povo e o corpo de valores que dá valor à vida. Inclui tanto os trabalhos tangíveis quanto intangíveis em que a criatividade daquele povo encontra expressão: línguas, ritos, lugares históricos e monumentos, literatura, trabalhos de arte, arquivos e livrarias (CONFERÊNCIA MUNDIAL DE POLÍTICAS CULTURAIS, 1982).

No mesmo ano, um paradigma de não-linearidade histórica, importado sobretudo do Japão, determinou a renomeação da sessão de 'Patrimônio Não-físico', que seria a partir de então chamada de 'Patrimônio Imaterial' (ou Intangível). O Programa para Salvaguarda e Promoção do Patrimônio Imaterial, financiado pelo Fundo Fiduciário Japonês (JFIT) em conjunto com a UNESCO, também foi iniciado. Mas só a partir de 1993 foi possível dizer que uma nova fase e uma nova abordagem a respeito da cultura vingaram na UNESCO.

É de 1994 a “Estratégia global para uma Lista do Patrimônio Mundial representativa, equilibrada e credível”, que tentava, através da expansão das listas de Patrimônio Mundial, proteger o maior número de culturas e expressões culturais possível, em uma perspectiva dinâmica, antropológica e inovadora. Grande desafio para os responsáveis pela lista era a criação de conceitos que pudessem lidar com as complexidades do estabelecimento de critérios transnacionais, que prevalecessem de maneira democrática sobre as ideias eurocêntricas e tradicionais que ainda deviam ser as mais adotadas em quase todas as políticas culturais em cada um dos países. Ainda nos anos 90, diversos seminários regionais se realizaram sob as mesmas orientações.

A partir da criação da “Proclamação de Obras Primas do Patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade”, existiram diversas tentativas de diminuir a desproporção mundial na lista de patrimônios. Em 2003, vinte e oito obras primas foram acrescentadas à lista original de 2001, e em 2005 outras quarenta e três manifestações culturais foram proclamadas.

Considerando que uma forma cultural herdada não é necessariamente um patrimônio, a UNESCO sempre sugeriu a necessidade, para distinção, de tomar posse da própria herança, estabelecendo um contato habitual e realizando uma transformação constante nessas práticas. Não mais apenas uma seleção de historiadores e memorialistas, o passado precisa adquirir significado através da sua

relação com realidades contemporâneas, vistas como importantes para a comunidade. Nos anos 70, seguindo tendências institucionais ainda na ordem do dia, a UNESCO estabelecia como critério o conceito científico (histórico, arqueológico, filológico) de *autenticidade*, em uma tentativa de distinção entre o original e o imitado, o de valor e o meramente mimetizado, emprestado ou digerido.

Atualmente, com critérios dinâmicos e a intenção de preservar, proteger e reconhecer o valor de processos culturais, o critério em destaque passa a ser o de continuidade vital, presente, pulsante. Esses processos só são reconhecíveis, contudo, se a relação histórica entre a sua existência documentada no passado e a sua sobrevivência sugerem que há um tipo de valor no presente que transcende a mera apreciação, contemplação ou reconhecimento.

Como estabelecer se há esse valor? A pergunta é difícil. Nossa sociedade, que não se identifica com o passado senão através de uma legitimação intelectual por parte da história e de todas as outras ciências e disciplinas auxiliares, parece muitas vezes desconhecer o passado como outra coisa além de recurso retórico para agendas políticas ou objeto de curiosidade. Por essa razão inventamos os museus e guardamos o que parece ser mais essencial para nossa identidade em gavetas oficiais, em redomas, em catálogos.

Sabemos que todo povo passa por processos que definem sua identidade, estabelecem os limites de possibilidade de ação coletiva – e, muitas vezes, de realização pessoal –, talham traços gerais de personalidade e de agrupamento. São esses os valores que a UNESCO busca também preservar atualmente, fugindo da rigidez arquivística para a complexidade do processo, sempre móvel, de dimensões variáveis ao longo do tempo, de alcance às vezes indefinível.

De certa maneira, que falemos diretamente de patrimônio e herança culturais significa a um só tempo que vivemos uma crise de referências culturais e que a “herança cultural” como tal faz parte da nossa dinâmica social. É necessário transformar todas as instituições tradicionalmente ligadas ao patrimônio de maneira a comportar todos os conceitos ligados ao seu novo regime. Lugar comum é a declaração de que deve passar por transformação o museu: ousamos dizer que também deve a biblioteca, a escola, o parque com um monumento. E se alteramos nossas coleções e instituições, também devemos dar lugar a essa nova compreensão de patrimônio em nossas próprias convicções e atitudes diante de

práticas religiosas, artes, danças, tradições orais de qualquer comunidade. Parece-nos também significativo de uma transformação de tal tipo uma reflexão e flexibilização conceitual, o que agora tentaremos realizar.

### **A produção cervejeira enquanto patrimônio cultural imaterial**

Acreditamos que a feitura da bebida enquanto prática pode ser observada como um patrimônio cultural imaterial. O cervejeiro artesanal carrega na bagagem conhecimentos e tradições milenares, que foram sendo adquiridas através de gerações de homens e mulheres e que sobreviveram ao tempo. Como poderá ser observado, tanto o governo belga como membros do Instituto Alemão da Pureza da Cerveja procuram o reconhecimento de suas bebidas locais enquanto patrimônio intangível da humanidade.

Mesmo com as grandes transformações que ocorreram desde o surgimento da cerveja na Mesopotâmia, a tradição da fabricação de cerveja perdurou. As técnicas foram totalmente modificadas, o gosto atual da bebida está longe de lembrar a cerveja da Antiguidade ou da Idade Média, o caráter sagrado da bebida desapareceu, mas o legado cultural, bem como a prática de se produzir e beber a cerveja subsistem até hoje.

Em alguns locais, a tradição cervejeira é ainda bastante forte, como em certos mosteiros trapistas e cervejarias da Europa, que além de produzirem a bebida por séculos e perpetuarem costumes, são locais cheios de contos e memórias, que estabelecem profundos laços identitários com as populações locais. Beltramelli (2012), ao escrever sobre a escola cervejeira franco-belga, evidencia a forma como as tradições são respeitadas e continuadas na Bélgica:

A escola cervejeira belga é admirada por várias razões de cunho histórico. Mais do que qualquer outra região da Europa, os belgas conseguiram preservar suas antigas tradições no modo de fazer suas cervejas. [...] Mais do que em qualquer outro lugar no mundo, as tradições monástico-cervejeiras ainda se encontram plenamente ativas na Bélgica. Muitos rótulos ainda ostentam a indicação “cerveja de abadia”, evidenciando que, embora produzidas em escala industrial foram elaboradas segundo receitas seculares dos monges. É o caso das cervejas Leffe (hoje propriedade da AB Inbev), Maredsous e St. Bernardus (BELTRAMELLI, 2012, p.92).

Figura 1



Apesar das instalações modernas, a produção cervejeira trapista é parte de um legado cultural secular. Fonte: The Guardian. *A beer lover's guide to Brussels*.

Morado (2009) também dá grande destaque para a tradição cervejeira belga, traçando um histórico geral da produção trapista. De acordo com o autor, a fabricação de cervejas era parte dos trabalhos diários dos monges e padres nos mosteiros e abadias da Idade Média, sendo uma fonte de sustento para esses religiosos e para as comunidades próximas.

Ao longo do processo histórico, a maioria dessas instituições foi destruída. Todavia, os registros das atividades desses membros da Igreja sobreviveram. Dentre as Ordens produtoras, a dos trapistas se destaca por ter conservado a tradição de produzir excelentes cervejas do tipo *Ale* a partir de receitas especiais desenvolvidas no período medieval.

A Ordem dos Cistercienses Reformados de Estrita Observância, congregação católica derivada da Ordem de Cister, foi fundada no século XII e segue a regra de São Bento “*ora et labora*” (orar e trabalhar). Os monges trapistas vivem em profundo silêncio e austeridade e fazem votos de pobreza, castidade e obediência.

Os alemães também têm, historicamente, um vínculo muito forte com a cerveja, que é conhecidamente parte integrante da cultura nacional. Segundo Morado (2009), os dois registros mais antigos relacionados à cerveja na Europa se encontram na Alemanha: uma ânfora usada na produção cervejeira, datada de 800 a.C. e a mais antiga instalação produtora completa, datada do ano 180, durante a ocupação romana.

Em 1614, segundo listagem de Heinrich Knaust, já existiam mais de 120 estilos diferentes de cerveja na região. No país, a estrutura medieval da produção de cerveja em pequenos espaços e do consumo próximo ao local de fabricação continua até hoje. A respeito disso, Beltramelli (2012) utiliza comparações para dimensionar o amor que os alemães têm pelas cervejarias locais, que se tornam patrimônios das respectivas cidades:

Na Alemanha, até hoje, tudo o que se relaciona a cerveja possui dimensões grandiosas, refletindo a devoção que o povo alemão nutre pela bebida. Se no Brasil cada cidade tem seu time de futebol, na Alemanha cada aldeia possui pelo menos uma cervejaria, que se torna “do coração” e é “defendida” por toda a vida por quem nasce ali. Imagine-se viajando pelas estradas vicinais do interior de Minas Gerais, onde a cada quilômetro se avista uma casa de fazenda com seu respectivo alambique de cachaça. Pois na Baviera o mesmo acontece, só que com pequenas cervejarias, muitas familiares, nas quais o mestre-cervejeiro, à moda dos velhos e bons tempos, ainda é uma mulher (BELTRAMELLI, 2012, p.88).

Morado (2009) também destaca a importante presença das cervejarias nas localidades alemãs:

Cada cidade, vila ou bairro na Alemanha conta com pelo menos uma cervejaria. No país, mais de cinco mil marcas diferentes são produzidas por aproximadamente 1.300 cervejarias, das quais metade está na região da Baviera, no sul do país. Consequência disso é que grande parte dos estilos de cerveja conhecidos são originários na região europeia dominada e influenciada pela cultura alemã durante séculos (MORADO, 2009, 93).

Além de estabelecerem um forte vínculo identitário com as comunidades locais, tais cervejarias, como a *Hofbräuhaus*, a *Paulaner*, a *Hacker-Pschorr*, a *Gaffel*, entre outras, se localizam há séculos nos mesmos espaços e produzem suas cervejas a partir dos conhecimentos e técnicas adquiridos no passado, mantendo as tradições e consolidando o patrimônio cultural imaterial.

Figura 2



*Biergarten* alemão. Os “jardins de cerveja” são espaços urbanos muito frequentados, onde muitas vezes pessoas desconhecidas sentam-se juntas enquanto consomem a bebida em questão. Fonte: UOL viagem: “Conheça os jardins de cerveja de Munique”.

Além da marcante presença das cervejarias nos espaços urbanos alemães, a *Oktoberfest* de Munique é uma boa representação da devoção nacional à cerveja. Surgida para comemorar um casamento entre a nobreza em 1810, a festa tornou-se a maior feira do mundo, atraindo mais de cinco milhões de pessoas anualmente. Apesar de ter atrativos diversos e ser uma festa da cultura alemã em geral, o grande símbolo da celebração é a cerveja, largamente consumida ao longo dos dias de evento. Ademais, a Alemanha possui diversas canções e histórias alusivas à bebida.

### **Grupos e vozes interessados na patrimonialização da produção cervejeira no mundo**

Aberto o precedente da patrimonialização da culinária francesa pela UNESCO, em 2010, diversos grupos passaram a considerar de maneira séria a possibilidade de inclusão da produção cervejeira, tendo em vista, sobretudo, a preservação das suas práticas artesanais, imensamente ameaçadas pelos interesses das grandes indústrias de alimentos.



Conforme indicado anteriormente, as cervejas produzidas nos mosteiros trapistas não são comercializadas com o propósito do lucro, mas para manter o funcionamento dos mosteiros e garantir a execução de serviços de caridade ao redor do mundo. Contudo, das centenas de mosteiros cistercienses, somente dez fazem cervejas: seis se encontram na Bélgica (*Orval, Chimay, Westmalle, Rochefort, Achel e Westvleteren*), dois na Holanda, um na Áustria e outro nos Estados Unidos.

Impulsionado pela federação de produtores locais no ano de 2014 as três comunidades da Bélgica (francófona, flamenga e germanófona) entraram com um pedido para incluir a cerveja nacional na lista de Patrimônio Cultural Imaterial. Tal informação foi veiculada em inúmeros portais de notícias de todo o mundo. O requerimento, enviado para a UNESCO, pretende que esta:

[...] reconheça como parte do patrimônio do país a diversidade inédita da arte da produção de cerveja na Bélgica e a intensidade da cultura da cerveja, intensamente integrada à vida cotidiana e às festas tradicionais do país (REVISTA EXAME – ED. ABRIL, abr. 2014).

Conforme explica Sven Gatz, presidente dos Produtores Belgas em órgão especial de divulgação, a sua:

característica cultura cervejeira está estreitamente ligada com a nossa identidade e estilo de vida. Assim conseguiremos preservar nossa rica tradição, que incorpora uma vasta gama de tipos de cerveja. Não se pode esquecer que nossa cultura cervejeira é bastante viva devido à dedicação dos produtores, dos restaurantes e cafés, dos acadêmicos, dos amantes de cerveja que estabeleceram inúmeras sociedades locais e nacionais... Os documentos da proposta que encaminhamos [à UNESCO] agora endereça todos esses fatores (VERDONCK, 2014).

O governo belga está ainda colaborando com a federação de produtores cervejeiros para a criação de um museu interativo, que ocupará uma área de 12 mil metros quadrados do edifício da Bolsa, situada em Bruxelas. Este museu será batizado de *Belgium Beer Temple*, o que denota a importância da bebida no país.

Os germanos também apresentam forte vontade de patrimonializar alguns de seus ricos (e precisos) processos produtivos. Em uma publicação *online*, a Embaixada e Consulados Gerais da Alemanha no Brasil destaca que a Alemanha, assim como os belgas, quer sua cerveja na lista de patrimônios intangíveis da UNESCO. De acordo com a matéria:

Membros do Instituto Alemão de Pureza da Cerveja estão em busca de um título único para a bebida produzida na Alemanha. Eles querem que a cerveja alemã, assim como um banquete francês e a cozinha mediterrânea, torne-se um Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. Algumas movimentações já começaram a ser percebidas em Berlim. O Instituto Alemão de Pureza da Cerveja já solicitou ao Governo Federal a aprovação de uma resolução que assegure uma proteção internacional à pureza da bebida (de acordo com a Lei da Pureza da Cerveja Alemã, de 1516, a bebida só pode ser feita a partir de malte, lúpulo, levedura e água). Fabricantes de cerveja também passaram a entrar em contato com deputados e ministros. Segundo um porta-voz da Comissão Alemã da UNESCO, sediada em Bonn, as chances são boas. Diferente dos requisitos para a escolha de Patrimônios da Humanidade, como a Catedral de Colônia, a escolha de um Patrimônio Imaterial leva muito mais em conta a tradição. O que não falta à Alemanha e à sua cerveja (CENTRO ALEMÃO DE INFORMAÇÃO, mai. 2011).

Torna-se fundamental ressaltar que tal intenção, que parte dos tradicionais cervejeiros alemães, gira em torno da *Reinheitsgebot*, a “lei de pureza” do país, que dita as regras de como as cervejas devem ser elaboradas. De acordo com essa lei, promulgada em 1516, pelo duque Guilherme IV da Baviera, a cerveja só poderia ser fabricada com água, malte e lúpulo (a levedura ainda não era conhecida e foi posteriormente acrescentada à lei).

A *Reinheitsgebot*, que de acordo com Beltramelli (2012) tinha como objetivo impedir a introdução de determinados produtos potencialmente prejudiciais à saúde na bebida, é um dos mais antigos decretos alimentares da Europa e permanece vigente nos dias atuais. Nesse sentido, Hans-Georg Eils, presidente da Federação dos Cervejeiros Alemães, ressalta que: “Se a Alemanha ainda é considerada indiscutivelmente o país com a melhor cerveja do mundo, isso é devido *Reinheitsgebot*” (EILS, 2013).

### **Uma demanda de patrimonialização da produção cervejeira no Brasil**

Produto amplamente consumido ao redor do globo, a cerveja também é muito apreciada no Brasil. De fato, os primeiros documentos que registram sua presença em terras brasileiras foram produzidos no século XVII, ainda durante o domínio da Coroa Portuguesa. Tais citações, contudo, não são provas de que se tratava de uma

bebida amplamente consumida na colônia, já que esse lugar, ao menos é o que atestam documentos referentes ao alvorecer do século XIX, era ocupado tanto pelo vinho – tão apreciado pelos colonizadores portugueses - quanto pela cachaça (DE PAULA SANTOS, 2003).

É preciso observar, no entanto, que uma maior difusão do consumo do vinho, principalmente, não significou um fim à produção da cerveja, pois ela, conforme os costumes da época, era produzida artesanalmente pelas mãos de imigrantes – o que também dificultava seu amplo consumo. Fica claro, portanto, que essa fabricação artesanal não foi a grande responsável pela apreciação generalizada de que a bebida goza no Brasil atualmente. Em verdade, o aumento da sua produção e, dessa maneira, consumo, deu-se em função, majoritariamente, de dois fatores: 1) Os portos do Brasil foram abertos à recepção de produtos que não eram originalmente fabricados por Portugal. Dentre eles estava, justamente, a cerveja, o que aumentou seu consumo de maneira significativa; 2) A bebida passou a ser fabricada em terras brasileiras, o que se deu no ano de 1836.

É evidente que a possibilidade de importação do produto impulsionou seu consumo, mas a instalação de uma fábrica em território brasileiro foi fundamental para a sua difusão. Obviamente, essa produção em escala comercial não contava com as características artesanais típicas dos seus primeiros produtores no Brasil.

O nome de Georg Heinrich Ritter, além dos dois acontecimentos históricos previamente citados, também estabeleceu-se, no ano de 1846, como um marco na produção cervejeira no Brasil. Isso se deu em função de sua fábrica, instalada no Rio Grande do Sul, em uma região chamada de Nova Petrópolis, no referido ano. Dava-se, assim, a criação da famosa marca *Ritter*, tradicional e percussora da produção da cerveja no Brasil (COUTINHO; QUINTELLA; PANZANI, 2008).

Não demorou para que o novo e promissor negócio atraísse o interesse de outros investidores, de modo que, ainda nos idos de 1840, o Rio de Janeiro ganhou duas fábricas, a saber: *Voeglin & Bager* e *Leiden & Cia*, futura Imperial Fábrica de Cerveja Nacional. No entanto, a abertura de novas fábricas pertencentes ao ramo cervejeiro não se limitou ao Rio de Janeiro, tomando, aos poucos, diferentes regiões do país, o que continuou ao longo dos próximos anos, chegando tal expansão até mesmo à década de 1880, que viu a abertura das marcas *Antarctica* e *Brahma* e consolidou a cerveja como dona da preferência absoluta dos consumidores. Para

que se tenha uma ideia, o mercado cervejeiro cresceu de tal forma que, já em 1913, apenas o Rio Grande do Sul contava com um total de 134 fábricas (MARQUES, 2007).

Esse breve panorama histórico acerca da difusão do consumo de cerveja no Brasil foi importante para ilustrar como se abriu o caminho das atuais indústrias cervejeiras, que se agigantaram e consolidaram, gerando negócios bilionários. Atualmente, uma enorme tecnologia é empregada na produção da bebida – a favorita da população brasileira – mas um fenômeno vem acontecendo no ramo, fenômeno esse que foi o próprio introdutor da cerveja no Brasil: a revalorização da produção artesanal.

Após um período de grande expansão, o consumo da cerveja passou a fazer parte da cultura do povo brasileiro, que, aos poucos, foi aprendendo a valorizar cada vez mais a qualidade dessa bebida. Há uma nova ideia de que a cerveja deve ser degustada, seu consumo deve gerar uma experiência social e degustativa. As grandes empresas foram perdendo as características artesanais dos seus primeiros produtores em terras nacionais, como dito, ainda no século XVII, o que abriu espaço para a produção em menor escala e apresentou consumidores ávidos por seus produtos. O que se observa, assim, é uma nova maneira de se perceber a cerveja em relação aos seus primeiros produtores artesanais, um novo conceito acerca de como consumir e perceber essa bebida, que passa por apreciação da sua qualidade.

Dentre as tantas chamadas “microcervejarias” existentes no Brasil, a mais antiga é a Cervejaria Canoinhense, fundada no ano de 1908. É claro que nem todas as microcervejarias apresentam histórias de sucesso, mas buscavam prezar pela qualidade. Tão recente é o conceito de apreciação da cerveja artesanal, que a grande explosão de produtores desse tipo de cerveja se deu apenas na década de 1990. Como destaque, podem ser citadas marcas como *Wälls*, *Cervejaria Colorado*, *Baden Baden* e *Amazon Beer*, entre as mais de trezentas microcervejarias que existem atualmente.

Além de existir mercado consumidor do produto, os chamados adjuntos da composição da cerveja, como flores, frutas ou mesmo madeiras, existem em abundância no país, o que faz com que a cerveja adquira características nacionais interessantes e inigualáveis, dada a riqueza de nossa fauna e flora.

Apesar dessa nova valorização, aqueles que pretendem abrir cervejarias, ainda que artesanais, não encontram um caminho livre e tranquilo no Brasil, o que se dá principalmente pelo alto custo de abertura das fábricas. A reunião dos ingredientes necessários para a produção também não é simples e se mostra bastante cara, uma vez que a água de qualidade já não se encontra mais em tanta abundância, e a produção do malte no Brasil não possui a qualidade necessária a uma boa cerveja, além de haver pouca variedade do mesmo, o que diminui a gama de tipos da bebida a serem produzidos. Além disso, a totalidade do lúpulo consumido pela fabricação de cervejas no país é importada, já que aqui não há condições climáticas adequadas para seu cultivo.

Mesmo com a alta de consumo das últimas duas décadas, a cerveja artesanal nacional parece estar em grande perigo, tanto mais por não ser um produto com uma tradição de consumo de porte tão grande quanto dos outros casos referidos (Alemanha e Bélgica, principalmente). Por um lado é ameaçada pela produção massiva dos grandes conglomerados, que forçam preços com os quais nenhum produtor artesanal pode competir, por outro, sofre a ameaça dos falsificadores e das indústrias que não prezam pelo padrão artesanal de qualidade, mas se identificam como tal visando desfrutar de um prestígio ligado à produção cervejeira tradicional.

Um número crescente de negócios, descobrimos, coloca a reputação das cervejas artesanais em risco com práticas anti-éticas e, frequentemente, ilegais. Do mesmo modo, falsos produtores artesanais criam rótulos e anunciam assim seus produtos, utilizando-se de processos industriais muitas vezes terceirizados, sem um controle adequado de qualidade. A prática acontece mesmo na Bélgica, onde o enorme interesse pela produção artesanal é responsável pelo surgimento de uma nova marca a cada 15 dias.

Diante de todos esses aspectos, vê-se com algum otimismo o futuro das cervejas artesanais no Brasil, bem como uma maior apreciação do consumidor, mas também há um justificado receio. Foi levando isso em consideração que a comunidade de cervejeiros do Rio de Janeiro exigiu da classe política um reconhecimento especial da produção artesanal. Nathasha Daberkow Vieira, que aprendeu sua técnica cervejeira em Vassouras, no estado do Rio, conta: “Comecei a fazer viagens, a experimentar cervejas diferentes e ficar mais seletiva. Passei a defender a cerveja como patrimônio” (ANOTÍCIA, 2013).

Com ações estratégicas, recolha de assinaturas e demonstração efetiva do interesse popular na patrimonialização da cerveja artesanal, os cervejeiros cariocas conseguiram, tendo como objetivo a supervivência da sua própria atividade por meio da proteção legal do processo de produção artesanal, que os vereadores Rafael Aloisio Freitas e Carlo Caiado redigissem e apresentassem o Projeto de Lei nº 1687/2015 à Câmara Municipal.

O Projeto, uma ementa que considera como patrimônio cultural de natureza imaterial do município do Rio de Janeiro a cerveja artesanal, tem como justificativa:

A preservação e o reconhecimento do patrimônio, seja material ou imaterial, traduzem a incorporação de conceitos, trejeitos e peculiaridades de bens, objetos, comportamentos e atividades à sociedade.

A preservação da memória histórica proporcionada pela atividade geradora da cerveja artesanal, mesmo que ainda recente, é latente e prosaica para o Carioca sob o ponto de vista do estilo de vida boêmio. A exploração de novos sabores, a realização de eventos temáticos e as ações de fomento para o setor comprovam que a atividade já está inserida na rotina de nossa cidade.

E conclui: “Com a presente proposição, buscamos tornar histórica uma atividade nova e promissora” (RIO DE JANEIRO, 2015)

Sem dúvidas o projeto representa um passo importante para a produção cervejeira – o reconhecimento público (oficial) do processo por meio da sua classificação como patrimônio intangível, ainda que em uma escala de tutela cultural bem mais modesta que a da classificação na UNESCO, é ponto crucial na valorização, disseminação e preservação da continuidade da prática.

São problemáticas, contudo, as justificativas dadas pelos vereadores, que ao descreverem a atividade como recente desconsideram a historicidade completa da tradição cervejeira. De maneira semelhante, o *status* de “coisa histórica” é reclamada para a atividade, supostamente “nova e promissora”. “Histórico” aqui é tratado como o tipo de ação que personifica as qualidades passíveis de preservação pelas estruturas do poder.

Consoante a essas percepções estão a caracterização da produção cervejeira como sustentáculo de uma imagem estereotípica, declaradamente prosaica, do boêmio carioca. A produção é ainda associada à realização de eventos temáticos e

ações de fomento para o setor, ignorando a dinamicidade própria do fenômeno cultural, bem com o potencial econômico concreto do mercado de cerveja artesanal.

Essas críticas não visam, de nenhuma maneira, tentar diminuir a importância da demanda pela patrimonialização da produção cervejeira, seja em nível internacional, no âmbito em que o conceito e experiência de patrimonializar bens culturais mais floresce, seja no nível municipal, estadual, local, no qual esforços de relevância também podem ser realizados.

Se o patrimônio intangível é conceito e instituição que trata das práticas, das expressões e representações, das habilidades e conhecimentos, dos instrumentos, objetos, artefatos e espaços culturais, o que é transmitido entre gerações e recriado pelas comunidades, a perícia na produção da cerveja, seu reconhecimento e a apreciação dos seus produtos, pode e deve ser considerado patrimônio intangível. Em sua constituição, transmissão e realização, ou seja, no processo inteiro da perícia artesanal cervejeira, encontraremos práticas e representações que devem ser preservadas.

## FONTES

AGÊNCIA EFE. Bélgica quer transformar cerveja em patrimônio imaterial. *Exame Info*, Ed. Abril, abr. 2014. Disponível em: <<http://info.abril.com.br/noticias/ciencia/2014/04/belgica-quer-transformar-cerveja-em-patrimonio-imaterial.shtml>>. Acesso em: 05 fev. 2016.

ANOTÍCIA. *Conheça joinvilenses que são especialistas em cerveja*. Abr. 2014. Disponível em: <<http://anoticia.clicrbs.com.br/sc/cultura-e-variedades/mais-estilo/noticia/2013/04/conheca-joinvilenses-que-sao-especialistas-em-cerveja-4111792.html>>. Acesso em: 10 fev. 2016.

BBC BRASIL. *Cervejeiros alemães reivindicam Patrimônio da Humanidade para “lei de pureza”*. dez. 2013. Disponível em: <[http://www.bbc.co.uk/portuguese/noticias/2013/12/131203\\_cerveja\\_patrimonio\\_humanidade\\_lgb](http://www.bbc.co.uk/portuguese/noticias/2013/12/131203_cerveja_patrimonio_humanidade_lgb)>. Acesso em: 05 fev. 2016.

BREJAS. *Cervejas Falsificadas*. Mai. 2009. Disponível em: <<http://www.brejas.com.br/blog/24-05-2009/cerveja-falsificada-1876/>>. Acesso em: 05 fev. 2016.

CENTRO ALEMÃO DE INFORMAÇÃO. *Cerveja: Alemanha quer bebida na lista de Patrimônios Imateriais da Humanidade*. Embaixada e Consulados Gerais da Alemanha no Brasil, mai. 2011. Disponível em: <[http://www.brasil.diplo.de/Vertretung/brasilien/pt/\\_pr/DZBrasilia\\_\\_Artigos/05\\_\\_2011/300511\\_\\_bierweltkulturerbe.html?archive=3157388](http://www.brasil.diplo.de/Vertretung/brasilien/pt/_pr/DZBrasilia__Artigos/05__2011/300511__bierweltkulturerbe.html?archive=3157388)>. Acesso em: 05 fev. 2016.

FIGURA 1. Disponível em:

<<http://www.theguardian.com/travel/2005/may/29/brussels.belgium.travelfoodanddrink>>. Acesso em: 20 nov. 2015.

FIGURA 2. Disponível em:

<[http://viagem.uol.com.br/album/munIQUE\\_jardimcerveja\\_album.htm](http://viagem.uol.com.br/album/munIQUE_jardimcerveja_album.htm)>. Acesso em: 20 nov. 2015.

FROM OBJECTS TO PROCESSES: UNESCO'S 'INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE' CHIARA BORTOLOTTI. *Journal of Museum Ethnography*, n. 19, 'Feeling the Vibes: Dealing with Intangible Heritage': Papers from the Annual Conference of the Museum Ethnographers Group Held at Birmingham Museum & Art Gallery, 18–19 May 2006 (March 2007), p. 21-33.

## BIBLIOGRAFIA

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

COUTINHO, Carlos Alberto Tavares; QUINTELLA, CAS; PANZANI, M. M. *A História da cerveja no Brasil*. Disponível em: <<http://www.cervesia.com.br/historia-da-cerveja/72-a-historia-da-cerveja-no-brasil.html>>. Acesso em: 10 fev. 2016.

CUNHA, Tiago Vargas da. *Competividade e segmentação na indústria cervejeira: Uma análise da competitividade das Microcervejarias Catarinenses*. Monografia apresentada ao Curso de Ciências Econômicas – Universidade Federal de Santa Catarina, 2011.

EAMES, Alan D.; BROWMAN, David L. Beer vs. bread. *Archaeology*, v. 44, n. 6, p. 10-10, 1991.

FERREIRA, Rubens Hermógenes. *Inovação em cervejas especiais na região metropolitana de Belo Horizonte*. Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado em Administração - Faculdades Integradas Leopoldo, 2010.

HAMPSON, Tim (org.) *O Livro da Cerveja*. Tradução de Alexandre Tuche. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

HOUAISS, Antônio. *A cerveja e seus mistérios*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1986.

MORADO, Ronaldo. *Larousse da Cerveja*. São Paulo: Larousse, 2009.

PELEGRINI, Sandra C. A., FUNARI, Pedro Paulo. *O que é Patrimônio Cultural Imaterial*. São Paulo: Editora Brasiliense, 2012.

RIO DE JANEIRO. Câmara Municipal. Projeto de Lei Nº 1687/2015. Considera como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial do Município do Rio de Janeiro a Cerveja Artesanal. Disponível em: <<http://mail.camara.rj.gov.br/APL/Legislativos/scpro1316.nsf/f6d54a9bf09ac233032579de006bfef6/848144b22328091183257f1600591fd6?OpenDocument>>. Acesso em: 04 fev. 2016.

SANTOS, Sérgio de Paula. *Os primórdios da cerveja no Brasil*. Cotia: Ateliê Editorial, 2004.



UNGER, Richard W. *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2007.

VERDONCK, Erik. Belgian brewers apply for World Heritage recognition. 2014. Disponível em: <<http://belgium.beertourism.com/blog/unesco-world-heritage-belgian-beer>>. Acesso em: 10 fev. 2016.

VIOTTI, Eduardo. *A cerveja Lager*. Coleção Folha O Mundo da Cerveja, São Paulo, 2012.

**Artigo recebido em 23 de novembro de 2014. Aprovado em 01 de março de 2016.**